



2022

**Neu:**

**Aperitif des Hauses:**

**Limoncello Tonic**

**5,00 €**

## **Spargelgerichte**

Wir servieren ausschließlich einheimischen Spargel

Spargel auf „Flämische Art“ mit hartgekochtem Ei, zerdrückt in zerlassener Butter, gewürzt mit einer feinen Prise Zimt dazu Salzkartoffel 19,90 €

\*\*\*\*\*

Spargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Salzkartoffel 19,90 €

\*\*\*\*\*

Ardenner- und Hausgeräucherter Hirschschinken auf Spargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffel 22,90 €

\*\*\*\*\*

Spargel mit frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise auf **paniertem Schweineschnitzel** und Salzkartoffel 24,90 €

\*\*\*\*\*

Spargel mit frisch aufgeschlagenes Hollandaise mit **argentinischem Rindersteak** mit Fritten oder Salzkartoffel 32,90 €

\*\*\*\*\*

Spargel mit frisch aufgeschlagenes Hollandaise mit **gebackenem Zanderfilet** mit Fritten oder Salzkartoffel 24,90 €

\*\*\*\*\*

Spargel mit frisch aufgeschlagenes Hollandaise mit **Pangasius an Kartoffelkruste** 22,90 €

2022

## Les entrées



<b>Potage du jour</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Les six scampis au beurre à l'ail</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Les deux croquettes de fromage avec petite salade</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Le véritable jambon d'Ardennes sur un lit de salade</b>	<b>10,40 €</b>
<b>½ douzaine d'escargots au beurre d'ail</b>	<b>11,50 €</b>
<b>½ douzaine d'escargots Roquefort crème</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Fromage de berger gratiné aux olives,</b> tomates cherry et romarin	<b>9,40 €</b>
<b>Fromage de chèvre au four avec jambon de biche fumé maison</b> au sirop d'érable biologique	<b>10,40 €</b>

Nos entrées sont servies avec de la baguette et du saindoux fait maison

## Les Plats

<b>Civet de biche à la Lefe brune</b>	<b>20,00 €</b>
sa pomme aux airelles, salade et pommes frites	
<b>Escalope de porc pânée avec salade et pommes frites</b>	
Viennoise	<b>15,00 €</b>
Champignon-crème	<b>16,50 €</b>
Sauce poivre-crème	<b>16,50 €</b>
Sauce Provencale	<b>16,50 €</b>
<b>Steak de boeuf Angus Argentin avec salade et pommes frites</b>	
au beure à l'ail	<b>21,50 €</b>
Champignon-crème	<b>24,50 €</b>
sauce poivre-crème	<b>24,50 €</b>
Sauce Provencale	<b>24,50 €</b>

<b>Le blanc de poulet</b> Champignon-crème salade et pommes frites	<b>16,50 €</b>
<b>La salade composée</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Grande salade avec des lanières de filet de poulet</b>	<b>12,50 €</b>

## **Les Poissons**

<b>La truite « meunière »</b> avec pommes de terre nature Et garniture de salade	<b>16,50 €</b>
<b>Huit scampis</b> (Crevettes géantes d'eau douce) au beurre à l'ail avec frites et salade	<b>21,50 €</b>
<b>La dorade royale au four</b> Farci de thym frais et « fleur de sel de Camargue ». Pommes nature et salade	<b>20,40 €</b>

## **Desserts**

<b>Dame blanche</b> Glace vanille avec sauce au chocolat chaude	<b>6,00 €</b>
<b>Coupe brésilienne</b> Glace vanille avec sauce caramel et brésilienne	<b>6,00 €</b>
<b>Glace vanille aux framboises chaudes</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Coupe « Mont Blanc »</b> À l'avocat	<b>7,00 €</b>
<b>Sabayon fait minute (min 2 personnes)</b>	<b>8,00 € p.p</b>
<b>Crêpe normande flambée au Calva</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Café belge</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Irish koffie</b>	<b>7,00 €</b>
<b>French Coffee (au Cognac)</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Café Baileys</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Café glacé</b>	<b>5,50 €</b>

# Französische Weine



19,50 € /0,75 L  
12,50 € /0,37 L

**Côtes du Rhône**  
0,75 L  
**Caves Saint-Pierre**  
Vieilles Vignes 50 ans  
2018  
Rotwein  
14,5% vol  
Enthält Sulfite



28,50 €

**Le Fort du bois**  
0,75 L  
St Emilion 2015  
Rotwein  
13,0 vol  
Enthält Sulfite



**Pinot Blanc d'Alsace 2018**  
18,40 €  
**Pinot Gris d'Alsace 2019**  
24,40 €  
**Pinot Noir d'Alsace 2018**  
27,60 €  
Appellation Alsace Contrôlée  
Baron d'Alsace  
Caves te Turckheim

# Chilenischer Wein



28,50 €

**Casa Mayor Carmenere**  
2017  
0,75 L  
14,0 % vol.  
Enthält Sulfite

# Moselweine



19,50 €

## Wincheringer Burg Warsberg Elbling Qualitätswein trocken 2016

Inhalt: 1,00 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: trocken

Rebsorte: Elbling

Bodenbeschaffenheit: Mittel- bis tiefgründiger  
lehmiger Muschelkalkboden.

Analyse: ca. 10,0 % vorh. Alkohol

ca. 6,4 g/l Restzucker

ca. 7,3 g/l Säure



19,50 €

## Moselland Riesling 2016

Riesling Qualitätswein lieblich

Inhalt: 1,00 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: lieblich

Rebsorte: Riesling

Bodenbeschaffenheit: Mittel- bis tiefgründiger  
lehmiger Tonschieferverwitterungsboden.

Diese Analyse: ca. 10,0 % vorh. Alkohol

ca. 30,0 g/l Restzucker

ca. 7,5 g/l Säure



17,50 €

Moselland Akzente

## Müller- Thurgau

Qualitätswein lieblich 2015

Inhalt: 0,75 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: lieblich

Rebsorte: Müller- Thurgau

Bodenbeschaffenheit: Tiefgründiger, lehmiger  
Schieferverwitterungsboden

Analyse: ca. 10,0 % vorh. Alkohol

ca. 28,0 g/l Restzucker

ca. 7,0 g/l Säure



17,50 €

Moselland Akzente

## Blanc de Noir Spätburgunder

Qualitätswein Trocken 2015

Dieser Blanc de Noirs stammt von roten  
Spätburgunder-Trauben ab, die unmittelbar  
nach der Lese gekeltert werden. Ein herrlich  
erfrischender Tropfen mit angenehmem Duft  
nach Himbeeren und Erdbeeren.

Analyse :ca 12,0% vorh. Alkohol

ca 5 g/l Restzucker

ca 6 g/l Säure



17,50 €

### **Moselland Akzente Dornfelder**

Qualitätswein halbtrocken 2017

Inhalt:0,75 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: halbtrocken

Rebsorte: Dornfelder

Bodenbeschaffenheit: Tiefgründiger, frischer Schieferverwitterungsboden.

Analyse: ca. 12,0 % vorh. Alkohol

ca. 13,9 g/l Restzucker

ca. 5,2g/l Säure



17,50 €

Mosel Rotwein "Die Spezialität"

### **Dornfelder und Spätburgunder Qualitätswein trocken**

Inhalt:0,75 Ltr. 2018

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: trocken

Rebsorte: Cuveé aus Spätburgunder und Dornfelder

Bodenbeschaffenheit: Tiefgründiger Lehm- und Schieferverwitterungsboden..

Analyse: ca. 12,0 % vorh. Alkohol

ca. 5,0 g/l Restzucker

ca. 6,0 g/l Säure



23,60 €

### **Rhodter Spätburgunder Pfalz**

Rotwein Trocken 2018

Rebsorte: Spätburgunder

Qualität: Qualitätswein

Ein eleganter Rotwein aus Weinbergen rund um den bekannten Pfälzer Weinort Rhodt.

Sein Geschmack ist samtig weich mit feinen Tanninen im Abgang

Analyse: ca. 12,5 % vorh. Alkohol

ca. 5,0 g/l Restzucker

ca. 4,5 g/l Säure



17,50 €

### **Moselland Spätburgunder Rosé**

Qualitätswein 2018

Inhalt:0,75 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: halbtrocken

Rebsorte: Spätburgunder Rosé

Bodenbeschaffenheit: Mittel- bis tiefgründiger lehmiger Muschelkalkboden.

Analyse: ca. 12,0 % vorh. Alkohol

ca. 13,5 g/l Restzucker

ca. 4,5g/l Säure

# Mousseux



## **Nigra Elbling - Brut**

Klassische Flaschengärung

-Winzersekt b.A.-

Inhalt:0,75 Ltr.

Weinbaugebiet: Mosel

Geschmacksrichtung: Brut

Rebsorte: Elbling

Haltbarkeit:ca. 2 Jahre.

Analyse: ca. 12,5 % vorh. Alkohol

ca. 11,0 g/l Restzucker

ca. 7,0 g/l Säure

**28,00 €**

# **Boissons**

## **Bières au fût :**

Bitburger, Reissdorf Kölsch 0,2 L	1,90 €
Bitburger, Reissdorf Kölsch 0,4 L	3,80 €

## **Bouteilles**

Benediktiner Hefeweizen 0,5 L	3,90 €
Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei 0,5 L	3,90 €
Bitburger Alkoholfrei 0,33 L	2,70 €
Leffe blonde 0,33 L	3,90 €
Leffe brune 0,33 L	3,90 €

## **Boissons chaudes**

Tasse caffée	2,10 €
Espresso	2,10 €
Décaféiné	2,10 €
Capuccino (à la crème)	2,3 €
Lait Russe	2,30 €
Tee	2,10 €
Chocolat chaud	2,20 €
Choco chaud crème	2,40 €
<b>Vin Chaud:</b> rouge (hergestellt aus Dornfelder der Deutschen Moselland eG Winzergenossenschaft Bernkastel-Kues)	3,60 €
<b>Vin Chaud:</b> blanc (hergestellt aus Riesling der Deutschen Moselland eG Winzergenossenschaft Bernkastel-Kues)	3,60 €

## **Boissons froides**

Coca Cola, 0,2 L,	2,10 €
Gerolsteiner Sprudel 0,25 L	2,10 €
Gerolsteiner Stilles Wasser 0,25	2,10 €
Gerolsteiner Zitronenlimonaden 0,25l	2,10 €
Gerolsteiner Orangenlimonade 0,25l	2,10 €
Gerolsteiner Apfelschorle 0,25	2,10 €
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft oder Kirschsft	2,40 €
Original Bitter Lemon von Schweppes (chininhaltig)	2,90 €
Indian Tonic Water von Schweppes(chininhaltig)	2,90 €
Lipton Ictetae 0,33 L	3,10 €
Malzbier 0,33 L	2,70 €



## **Alcool 2 cl**

Korn, Els, Wodka, Sambuca  
Malteser, Jägermeister, Killepitsch, Eifeler Obstler, Baylis,  
Bärenfang, Amaretto, 2,10 €

## **Apéritif 5 cl**

Apéritif maison (Limoncello Tonic) 5,00 €

Porto rot oder Weiß, Martini rot oder weiß, Sherry dry – medium  
Pineau des Charentes, Amaretto, Kir, Campari, 4,30 €

Ricard, Pastis, Bacardi, Gin, Whisky 5,60 €

## **Digestif 5cl**

Himbeergeist, Mirabelle, Poire Williams, Cognac 6,10 €

Eifeler Obstler, Cointreau

Whisky Single malt 6,60 €

Calvados, Ramazotti 4,60 €

## **Vins au Verre**

Rotwein Dornfelder – Spätburgunder  
trocken (Deutsche Mosel)

Rotwein Dornfelder halbtrocken  
(Deutsche Mosel)

Rosé Spätburgunder halbtrocken  
(Deutsche Mosel)

Elbling Weißwein trocken (Deutsche  
Obermosel)

Riesling Weißwein lieblich (Deutsche  
Mosel)

Glas 0,1 L 2,60 €

Glas 0,2 L 4,90 €

¼ L 6,10 €

½ L 12,10 €