



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 €



## Voorgerechten

<b>Dagsoep</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Zes scampis in knoflookboter</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Twee kaaskroketjes met kleine salade</b>	<b>9,00 €</b>
<b>De echte Ardeense Ham op salade</b>	<b>10,40 €</b>
<b>½ dozijn slakken in knoflookboter</b>	<b>11,50 €</b>
<b>½ dozijn slakken Roquefort room</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Gebakken herderskaas met olijven, rozemarijn en sherry tomaten</b>	<b>9,40 €</b>
<b>Gebakken geitenkaas met huisgerookte hertenham op biologische ahornsiroop</b>	<b>10,40 €</b>

Onze voorgerechten dienen wij met stokbrood en reuzel op

## Hoofdgerechten

<b>Hertestoofpotje</b> met bruine Leffe Gebakken appel met veenbessen, salade en frietjes	<b>20,00 €</b>
<b>Gepaneerd varkensschnitzel</b> met salade en frietjes Met citroen	<b>15,00 €</b>
met paddestoel roomsaus	<b>16,50 €</b>
met peper roomsaus	<b>16,50 €</b>
Provencaalse saus	<b>16,50 €</b>
<b>Argentijns Angus rund steak</b> met salade en frietjes met kruidenboter	<b>21,50 €</b>
met paddestoel roomsaus	<b>24,50 €</b>
met peper roomsaus	<b>24,50 €</b>
Provencaalse saus	<b>24,50 €</b>
<b>Kippenborstfilet</b> met met paddestoel roomsaus salade en frietjes	<b>16,50 €</b>
<b>Gemengde salade</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Grote salade met reepjes kipfilet</b>	<b>12,50 €</b>

## Vis

<b>Gebakken forel</b> met gekookte aardappelen ensalade	<b>16,50 €</b>
<b>Acht garnalen in knoflook boter</b> met frieten en salade	<b>21,50 €</b>
<b>Dorade uit de oven</b> met verse Tijm en « fleur de sel de Camargue » aardappelen en salade	<b>20,40 €</b>

## Naagerecht

<b>Dame blanche met warme chocoladesaus</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Vanille ijs met caramelsaus en krokant</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Vanille ijs met warme frambozen</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Coupe « Mont Blanc »</b> Vanille ijs met advocaat	<b>7,00 €</b>
<b>Vers geklopte Sabayon (min 2 personen)</b>	<b>8,00 € p.p</b>
<b>Appelpannenkoek geflambeerd met Calvados</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Belgische koffie (met Belgische jenever)</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Irish koffie (met whisky)</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Franse koffie (met cognac)</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Koffie met Baileys en slagroom</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Ijskoffie</b>	<b>5,50 €</b>

# Dranken

## Bieren van't vat:

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

## Flessenbier

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 €

## Warme Dranken

Tasse Kaffee	2,10 €
Espresso	2,10 €
Koffeinfrei	2,10 €
Capuccino (mit Sahne)	2,30 €
Milchkaffee	2,30 €
Tee	2,10 €
Warmer Kakao	2,20 €
Warmer Kakao mit Sahne	2,40 €
<b>Glühwein:</b> Rot (hergestellt aus Dornfelder der Deutschen Moselland eG Winzergenossenschaft Bernkastel-Kues)	3,60 €
<b>Glühwein:</b> Weiß (hergestellt aus Riesling der Deutschen Moselland eG Winzergenossenschaft Bernkastel-Kues)	3,60 €

## Koude dranken

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 Kirschsafft	2,40 €
Original Bitter Lemon von Schweppes (chininhaltig)	2,90 €
Indian Tonic Water von Schweppes(chininhaltig)	2,90 €
Lipton Ictae 0,33 L	3,10 €
Malzbier 0,33 L	2,70 €

## **Schnaps 2 cl**

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

## **Apéritif 5 cl**

Aperitif van het huis (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 €

## **Open wijnen**

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 €

# Franse Wijnen



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 Sulfit



28,50 €

## Le Fort du bois

0,75 L

St Emilion 2015

Rotwein

13,0 vol

Enthält Sulfit



## 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 Wijn



28,50 €

## Casa Mayor Carmenere

2017

0,75 L

14,0 % vol.

Enthält Sulfit

# Moselwijnen



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



# Schuimwijn



## **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 €**