

Weinkarte / Carte de vins / Wijnkaart / wine menu

Rotwein / Vin Rouge / Rode wijn / Red wine

Frankreich / Français / Franse / Frech		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
Ribeaupierre	Merlot	2016	5.50	6.90	13.80
Pays d'oc Ferrandière	Merlot	2017			32.00
	Domaine de la ferrandière				
Pays d'oc Ferrandière	Pinot Noir	2015			32.00
	Domaine de la ferrandière				
Devois des agneaux d'aumelas	Coteaux de Languedoc	2015			34.00
	Vignobles Jeanjean Elevé en fut de chêne				
Pays d'oc Esprit de la cité	Merlot	2012			26.00
	Garcassonne				
Pays d'oc Esprit de la cité	Syrah	2012			26.00
	Garcassonne				
Les Domaines Edmond Rothschild	Les Granges	2015			38.00
	Haut- Medoc				
Chateau Sissan Cadillac	-Côtes de Bordeaux	2015			48.00
	Grande Reserve				
L'Excellence de Saint-Laurent		2012/2016			32.00
	Saint Chinain				
Domaine de Tholomès	Minervois la Liviniere	2015			95.00
	Cru D'excellence Languedoc				
	Agriculture Biologique				
La rose pourpre	Beujolais appellation contrôlée	2017			30.00
	Vieilles vignes				
Le secret des capitelles	Vendanges Manuelles	2015			38.00
	Saint Chinain (mélange grenache+syrah)Appellation d'origine contrôlée				
Deutschland / Allemagne / Germany					
Baron von Maydell Baden	Spätburgunder (Pinot Noir)	2014			38.00
Chili / Chileense / Chilena					
		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
MG Montgras	Cabernet – Sauvignon- Merlot	2017			38.00
MG Montgras	Réserva Carmenère	2017	12.80	16.00	32.00
					48.00
Portugal / Portugais / Portugese					
		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
Serras de Azeitao	Syrah-Merlot/Terras do Sado	2014	7.50	9.40	18.80
					28.20
Spanien / Espagne / Spanje					
		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
Maximo	Tempranillo	2014			34.00
VBujanda	Madurada Rioja	2015			34.00
La Sasteria	Garnacha(halb-trocken)	2017	9.10	11.40	22.80
	Bodegas Anadas				
El Meson	Rioja Crianza	2015			38.00
	Groupe Baron de Ley				
El Meson	Rioja Crianza Reserva	2013			48.00
	Groupe Baron de Ley				
Terra Linda	Syrah	2016	11.20	14.00	28.00
					42.00
Italien / Italie / Italle					
		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
Predella	Montepulc. d'abruzz	2016	7.50	9.40	18.80
					28.20
Terre degli Eremi	Montepulc. d'abruzz	2012			32.00
Chianti Sorelli		2016		18.80	37.60 (1 litre)
Chianti Classico	Port ella di Castelli	2017			42.00
Lambrusco di Sorbara	Chiarli vino Frizzante secco				26.00
	Modena				
Tor del Colle Biferno Rosso	Riserva	2012	10.15	12.65	25.30
	Fosalta di Piave				38.00
Barolo Cesare Pavese		2011			85.00
	Santo Stefano Belbo				
Vino Biologico organico					
Tavernello sangiovese	rubicone	2017			35.00
Süd Afrika / Afrique du sud / South africa					
Palesa	Pinotage Fairtraide	2015			32.00
Cape Creek	Cabernet Sauvignon	2015			26.00
Argentinien / Argentine / Argentina					
Terrazas de los Andes	Malbec	2012			65.00

Weißwein / Vins blanc / Witte wijn / White wines

Frankreich / Français / Franse / Frech		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
Ribeaupierre Sauvignon	2018	5.50	6.90	13.80	22.00
Pays d'oc Ferrandière Chardonnay	2018				32.00
<small>Domaine de la ferrandière</small>					
Devois des agneaux d'aumelas Coteaux de Languedoc	2015				34.00
<small>Vignobles Jeanjean</small>					
Pays d'oc Quartaut Chardonnay grand cuvée	2016				34.00
<small>Fut de chêne</small>					
Pays d'oc Esprit de la cité Chardonnay	2019				26.00
<small>Garcassonne</small>					
Pays d'oc Esprit de la cité Sauvignon blanc	2018				26.00
<small>Garcassonne</small>					
A.Zirnhelt Pinot gris	2016				30.00
<small>d'Alsace /Metz origine protégée</small>					
Pays d'oc Mas des Mas Jean Claude Chardonnay-Vignonier	2017				42.00

Spanien / Espagne / Spanje

Vina Pomal Rioja Viura-Malvasia	2016				34.00
<small>Bodegas Bilbainas</small>					
La Sasteria Garnacha blanca(halb-trocken)	2017				34.00
<small>Bodegas Anadas</small>					
Terra Linda Viura Chardonnay	2017	11.20	14.00	28.00	42.00

Italien / Italie / Italie

		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
Cesari Delle Venezie Pinot Grigio	2018	10.15	12.65	25.30	38.00
<small>Vino Biologico organico</small>					
Tavernello Forli Trebbiano Chardonnay Rubicone	2018				35.00

Portugal / Portugais / Portugese (halbtrocken/demi-sec/)

		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
Serras de Azeitao Terras do Sado	2018	7.50	9.40	18.80	28.20

Luxembourg

Gales Auxerrois Moselle	2020	7.50	9.40	18.80	37.60(1 litres)
<small>(Natürliche Kreuzung aus Pinot und Heunisch)</small>					

Deutschland / Allemagne / Germany

Johannes Edgerts Pfalz Spätlese Prädikatwein Süss	2018	7.50	9.40	18.80	28.20
---	------	-------------	-------------	--------------	--------------

Süd Afrika / Afrique du sud / South africa

Palesa Pinotage Fairtraide	2017				32.00
Cape Creek Chenin blanc	2016				26.00

Chili / Chileense / Chilena

MG Montgras Réserve Chardonnay	2017				48.00
--------------------------------	------	--	--	--	-------

Sekt Duchesse de Montigny Luxembourg	5.50				40.00
---	-------------	--	--	--	--------------

Prosecco Spum. Doc dei Pronol Italie Brut					40.00
--	--	--	--	--	--------------

Cava Portaceli Spanien Brut					45.00
------------------------------------	--	--	--	--	--------------

Champagne Castellane Brut France					52.00
---	--	--	--	--	--------------

Champagne Vielle France Brut charles de Cazanove					65.00
---	--	--	--	--	--------------

Vylmer Mistral 0% Alcool					40.00
---------------------------------	--	--	--	--	--------------

Rosewein / Vins rosé / rose wijn / rose wines

Frankreich / Français / Franse / Frech		0.2 L	¼ L	½ L	0.75 L = Flasche
Ribeaupierre	2019	5.50	6.90	13.80	22.00
Pays d'Oc Ferrandière	Grenache Gris 2019				29.00
	<u>Domaine de la ferrandière</u>				
Pays d'oc Esprit de la cité	Syrah 2018				26.00
	<u>Garcassonne</u>				
Rosé & Pamplemousse by Fanny		5.50	6.90	13.80	22.00
Nieder Österreich / Autriche / Austria					
Stift Kloster Neuburg	2016	9.10	11.40	22.80	34.00
Portugal / Portugais / Portugese					
Serras de Azeitao	Moscatel Roxo e Syrah	2019	7.50	9.40	18.80
	<u>(halb-trocken)</u>				28.20
Spanien / Espagne / Spanje					
La Sasteria	Garnacha (halb-trocken)	2017			34.00
	<u>Bodegas Anadas</u>				
Chili / Chileense / Chilena					
MG Montgras	2018	10.15	12.65	25.30	38.00

Der Chef empfiehlt

<u>„Black Angus Beef Burger 200 gr & Cheddar Käse & Black Pepper Sauce “mit Fritten</u>	18.00
<u>„Burger Black Angus Beef 200 gr & fromage cheddar & black pepper sauce“ avec des frites</u>	
<u>„Burger Black Angus Beef 200 gr & cheddar kaas & black pepper sauce“ mets frietjes</u>	
<u>„Burger Black Angus Beef 200 gr & cheddar cheese & black pepper sauce “with french fries</u>	
<u>„Pull Porc Burger & Barbecue Sauce & Kohlsalat” mit Fritten</u>	18.00
<u>„Burger Pull Porc & Barbecue Sauce & Salade de choux blanc” avec des frites</u>	
<u>„Burger Pull Porc & Barbecue Sauce & slat van kool " mets frietjes</u>	
<u>„Burger Pull Porc & Barbecue Sauce & “with cabbage salad ,french fries</u>	
<u>Warmer Ziegenkäse im Speckmantel auf Salat mit Himbeer-Dressing und Kartoffelscheiben</u>	18.00
<u>Le chèvre chaud, lardé sur salade aux arômes de framboises et petals de pdt. Rissoles</u>	
<u>Warme geitenkaas in spek gerold en salade met frambozen-dressing en gebakken aardappelen</u>	
<u>Goat’s cheese with roasted bacon, salad with raspberry dressing and roasted potatoes</u>	
<u>Salat Normandisch (Camembert-Käse, Apfel, Rosinen, Walnüsse), Brot und Butter (Vegetarisch)</u>	18.00
<u>Salade Normande (fromage Camembert, pommes, raisins secs, noix), pain et beurre</u>	
<u>Normannische Salade (Camembert, appel, rozijnen, walnoten), brood en boter</u>	
<u>Normande Salad (Camembert cheese, apples, raisins, walnuts), bread and butter</u>	
<u>Salat mit Thunfisch, montenauer gekochten Schinkenstreifen, Käsestreifen, Brot und Butter (Vegetarisch)</u>	18.00
<u>Salade avec thon, languettes de jambon cuit de montenau, languettes de fromage, pain et beurre</u>	
<u>Salade met tonijn, stukjes gekoote regionale beenham van monetnau en kaas, brood en boter</u>	
<u>Salad with tuna, regional ham strips from montenau and cheese strips, bread and butter</u>	
<u>Salat mit gegrillten Lachsstreifen und rosa Pfefferkörner, Brot und Butter</u>	26.50
<u>Salade avec languettes de saumon grillés et baies de poivre roses, pain et beurre</u>	
<u>Salade met gebakken stukjes zalm en roze peper, brood en boter</u>	
<u>Salad with baked salmon strips and pink peppery grains, bread and butter</u>	
<u>Spaghetti mit 4 – Käsesoße (Gorgonzola, Talegio, Mascarpone und Parmesan) dazu Brot und Butter (Vegetarisch)</u>	13.00
<u>Spaghetti avec Sauce aux 4 fromages accompagnés de pain et beurre</u>	
<u>Pasta met 4 -kaassaus met brood en boter</u>	
<u>Spaghetti with 4 - cheese sauce, bread and butter</u>	
<u>Ourtaler - Forelle nach Müllerin Art mit Kartoffelkroketten und Salat (Forelle ist regionaler Herkunft : Ouren)</u>	19.00
<u>Truite Meunière de la région (Ouren), croquettes de pommes de terre et salade</u>	
<u>Regionale forel (Ouren) in boter gebakken, aardappelkroketjes en salade</u>	
<u>Regional trout roasted (Ouren) in butter and croquettes with salad</u>	
<u>Lachsfilet Bernaise mit gegrillter gegrillter Pellkartoffel und Salat</u>	26.50
<u>Filet de saumon bernaise accompagné de salade et de pommes de terre grillées en robe des champs</u>	
<u>Gegrilde zalmfilet bernaise met salade en aardappel in de schil</u>	
<u>Roasted fish salmon with bernaise sauce, salad and with jacket potatoes</u>	
<u>Scampis gegrillt in Knoblauchrahmsoße, Fritten und Salat</u>	23.50
<u>Scampis grillés avec sauce a l’ail crème, accompagnés de salade et frites</u>	
<u>Gegrilde scampis met knoflook room saus, frietjes en salade</u>	
<u>Roasted scampis with garlic cream sauce, french fries, salad</u>	
<u>Spare Rips mit Fritten und Salat</u>	19.00
<u>Travers de porc avec frites et salade</u>	
<u>Spare Rips met frietjes en salade</u>	
<u>Sparre Rips with french fried potatoes and salad</u>	
<u>Boulettes “Liègoises” in brauner Soße mit Rosinen und Fritten</u>	13.00
<u>Boulettes „Liègoises“ en sauce brune avec raisins et frites</u>	
<u>« Luikse » vleesballetjesmet bruine saus, rozijnen en frietjes</u>	
<u>Meat balls “Liège” with dark sauce, raisins and french fries</u>	
<u>Steak mit regionalen Stein Pilzen mit Fritten und Salat</u>	30.00
<u>Steak aux cèptes regional avec frites et salade</u>	
<u>Steak met regionale boschpatstoelen, frietjes en salade</u>	
<u>Steak with regional mushrooms, french fries and salad</u>	
<u>Schnitzel vom Kalb nach Art des Hauses mit Fritten und Salat</u>	22.50
<u>Escalope de veau a la façon maison avec frites et salade</u>	
<u>Schnitzel van ’t kalf op wijze van ’t huis met frietjes en salade</u>	
<u>Breaded veal cutlet with french fries and salad</u>	

Der Chef empfiehlt

<u>Irish Coffee (3.5 cl Irish Whisky & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>Café de Cuba (3.5 cl Rum/Scotch & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>French Coffee (3.5 cl Grand Manier & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>Café Normandie (3.5 cl Calvados & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>Café Corretto (3.5 cl Grappa & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>Café Armaretto (3.5 cl Armaretto & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>Café an den Linden „Hot Shot“ (Expresso mit Likeur und Sahne / Coffee with liquer and cream)</u>	<u>8.00</u>

<u>Aromatisierten Café ohne Alkohol und Milchschaum</u>	<u>5.00</u>
<u>Armaretto, Caramel, Zimt, Vanille, Nuß, Weiße Schokolade, Irish, Kokusnuß, Speculoos, Ingwer, ...</u> <u>(Café aromatisé avec une mousse de lait et sans alcool / Gearomatisierte kaffee met melkschuim en zonder alcohol /</u> <u>Aromatic coffee without alcohol and with milk foam)</u>	

<u>Heiße Zitrone / Citron chaud / Hot lemon</u>	<u>3.00</u>
<u>Heiße Zitrone mit Honig / citron chaud au miel / Hot lemon with honey</u>	<u>3.80</u>
<u>Heiße Milch mit Honig / Lait chaud au miel / Hot milk with honey</u>	<u>3.80</u>

<u>Aromatischen Milchschaum</u>	<u>4.50</u>
<u>Armaretto, Caramel, Zimt, Vanille, Armaretto, Zimt, Nuß, Weiße Schokolade, Irish, Kokusnuß, Speculoos, Ingwer, ...</u> <u>Mousse de lait aromatisé / gearomatisierte melkschuim / Aromatic milk foam</u>	

<u>Kakao mit Rum (3.5cl Rum & Sahne / Cocoa with Scotch and cream)</u>	<u>7.50</u>
<u>Kakao mit Armaretto (3.5cl Armaretto & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>Kakao mit Bailey`s (3.5cl Bailey`s & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>Russische Schokolade(3.5cl Cognac & Sahne)</u>	<u>7.50</u>
<u>Kakao mit Batida de Coco (3.5cl Batida & Sahne)</u>	<u>7.50</u>

<u>Frische hausgemachte Säfte / Jus frais pressé maison / Fresh drinks home made</u>	<u>0.20 l</u>
<u>Orangensaft / Jus d'orange / Orange juice</u>	<u>6.00</u>
<u>Zitronensaft mit Wasser / Jus de citron et eau naturelle / Lemon juice with water</u>	<u>4.50</u>

Unsere frischen Spargel-spezialitäten / Nos spécialités d'asperges fraîches onze verse asperges specialiteiten / our fresh asparagus specialties

(Belgischer Limbourgischer Spargel)

Vorspeisen

FrISChe Spargelsuppe mit Petersilie, Brot und Kroutons (Vegetarisch) 7.00/ 9.00
Véloulté d'asperges fraîches avec du persil, croutons et pain
Verse asperge soep met persil, brood en kroutons
Fresh asparagus soup with persil, bread and croutons

Rohkostsalat mit frischen Spargel und Hollandaise (Vegetarisch) 16.50
Gemischte Salatsorten garniert mit Gemüse der Jahreszeit
Salade verte / Verse groene salade / Vegetarian food (salad)

Spargel mit Soße : » hollandaise » oder »à la flamande » (Vegetarisch) 10.00
Asperges à la sauce : « hollandaise » ou « à la flamande »
Asperges met : « hollandaise » saus of « à la flamande »
Asparagus with dressing : « hollandaise » or « à la flamande »

Frischer Spargel mit Soße "hollandaise" als Beilage zum Schnitzel oder Steak ist ein Mehrpreis von 6.50€ (anstatt Salat oder warmes Gemüse)
Asperges et „hollandaise“ comme garniture avec escalope où steak est un supplément de prix de 6.50€ (au lieu de salade)
Asperges met saus « hollandaise » als garnering met een schnitzel of een steak is een toeslag van 6.50€ (in plaats van sla of warm groente)
Fresh asparagus with "hollandaise" as supplement to a cutlet or a steak is an additional charge of 6.50€ (instead of salad or hot vegetables)

Hauptspeisen

Spargel mit regionalem Montener gekochtem Schinken, Soße "flamande" und gegrillter Pellkartoffel 22.00
Asperges avec jambon cuit régionale de Montener, sauce flamande et pomme de terre grillé en robe de champs
Asperges met gekookte regionale ham van montener, saus flamande met gegrillde aardappels
Asparagus with régionale bacon from Montener, dressing „ flamande “ and jacked potatoes

Salat mit Thunfisch, Schinkenstreifen, Käsestreifen und Spargel mit hollandaise Soße 26.50
Salade avec thon, langettes de jambon cuit et fromage,asperges avec sauce hollandaise
Salade met Tonijn, stukjes ham, kaas en asperges met hollandaise
Tuna salad, ham, cheese and asparagus with hollandaise dressing

Pizza-Pfannkuchen mit Spargel, Hollandaise Soße, Zwiebel, Käse, Thunfisch, Schinken, Tomate und Kräuter 19.50
Pizza-crêpe aux asperges , sauce hollandaise, oignons, fromage, thon, jambon cuit, tomates et herbes
Pizza -Pannekoek met asperges, saus hollandaise, uien, kaas, tonijn, tomaat, gegrillde ham, tuinkruiden
Pizza-Pancake with asparagus, dressing hollandaise, onions, cheese, tuna, bacon, tomato and herbs

Lachsfilet gegrillt mit frischem Spargel, hollandaise Soße und gegrillter Pellkartoffel 33.00
Filet de saumon grillé avec asperges frais, sauce hollandaise et pdt en robe de champs
Gegrillde zalmfilet met asperges en hollandaise saus en aardappel in de schil
Roasted salmon, fresh asparagus with dressing "holandaise" and jacked potatoes

Gegrillte Scampis, Reis , frischer Spargel und Soße, „ hollandaise“ 30.00
Asperges fraîches avec scampi grillé ,riz et sauce hollandaise
Gegrillde scampi's , rijs, verse asperges met saus hollandaise
Roasted Scampis, rice, fresh asparagus with dressing « holandaise »

Steak „grillé du chef „ mit frischem Spargel und Soße „hollandaise“ und gegrillte Pellkartoffel 31.00
Steak „grillé du chef „ avec asperges fraîches, sauce hollandaise et pomme de terre grillé en robe de champs
Steak „grillé du chef „ met verse asperges, saus hollandaise en gegrillde aardappels
Steak „grillé du chef „ with fresh asparagus, dressing " hollandaise" and jacked potatoes

Leckere Muschelgerichte mit Fritten, Muschelsoße und Mayonaise

Wir servieren ausschließlich frische zeeland JUMBO MUSCHELN

Frische Muscheln mit Weißwein und Gemüse 23.00

Moules fraîches au vin blanc et légumes

Verse mosselen met witte wijn en groente

Fresh mussels with white wine and vegetables

Frische Muscheln exotisch (mit Curry & Coco und Wok Gemüse) 24.00

Moules fraîches exotiques (avec curry, coco et légumes wok)

Verse mosselen exotic (met curry, coco en wok groente)

Fresh mussels exotic (with curry, coco and wok vegetables)

Frische Muscheln mit Knoblauch in Sahnesoße, Zwiebeln und frischen Pilzen 24.00

Moules fraîches à l'ail en sauce crème, oignons et champignons frais

Verse mosselen met knoflook room saus, ui en verse champignons

Fresh mussels with garlic cream sauce, onion and fresh mushrooms

Frische Muscheln mit Tomatensoße, Zwiebeln und frischen Pilzen 24.00

Moules fraîches avec sauce tomate, oignons et champignons frais

Verse mosselen met tomatensaus , ui en verse champignons

Fresh mussels with tomato sauce, onions and fresh mushrooms

Frische Muscheln mit Paprikastreifen 23.00

Moules fraîches avec languettes de paprika

Verse mosselen met paprika

Fresh mussels with paprika

Frische Muscheln mit grünem Pfeffer 23.00

Moules fraîches avec poivre vert

Verse mosselen met groene peper

Fresh mussels with green peper