

**Suggestion :**

**Empfehlung:**

**Les entrées:**

**Vorspeisen:**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Crevettes grises, Texture de concombres et tomates</b>                         | <b>16.00 €</b> |
| <i>Nordseekrabben, Texturen von Gurken und Tomaten</i>                            |                |
| <b>Joue de lotte, jus de homard, mangetout, espouma au chorizo</b>                | <b>15.50 €</b> |
| <i>Seeteufel-Backen, Hummerjus, Zuckererbsen, Chorizo-Espouma</i>                 |                |
| <b>Fromage de chèvre de Montzen frit, salade, Chutney de mangue</b>               | <b>13.00 €</b> |
| <i>Frittierte Ziegenkäse aus Montzen, Salat, Mango Chutney</i>                    |                |
| <b>Salade de pommes de terres et Céleri français à la truffe,<br/>Canard fumé</b> | <b>15.00 €</b> |
| <i>Kartoffelsalat, französischer Selleriesalat mit Trüffel, gräucherte Ente</i>   |                |

**Les plats principaux :**

**Haupt Gerichte :**

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Filet de coucou de maline sauce Kriek et cerise</b>                | <b>20.50 €</b> |
| <i>Filet vom „Coucou de Maline“, Sauce mit Kriekbier und Kirschen</i> |                |
| <b>Filet de maigre sauce comme une Bouillabaisse</b>                  | <b>22.50 €</b> |
| <i>Filet vom Umlberfisch, Sauce nach Art von Bouillabaisse</i>        |                |
| <b>Filet de porc brasvar sauce Blackwell</b>                          | <b>20.00 €</b> |
| <i>Schweine îlet Brasvar, Blackwell Sauce</i>                         |                |