



Tagessuppe

Dagsoep

Soupe du jour

8,00€

Cremige Nudel-Kürbiskroketten mit Serranoschinken auf Tomatensugo

16,50€/23,00€

Romige pasta-pompoenkroketten mit Serrano
ham op tomatensugo

Croquettes de pâtes et de potiron avec jambon
serrano sur un coulis de tomates

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Nektarine karamellisierten Nüssen und Honig

17,50€/24,00€

Gebakken verse geitenkaas met nectarine
karameliseerde noten en honing

Fromage de chèvre frais rôti avec nectarine,
de noix caramélisées et de miel

Scampi an einer feinen Kräutersoße mit Räucherlachs und Ricotta-Spinat Ravioli

19,50€/26,00€

Scampi in een fijne kruidensaus
met gerookte zalm en ricotta-spinazieravioli

Scampis à la fine sauce aux herbes
avec de saumon fumé et de raviolis ricotta-épinards

Carpaccio vom Rind an Filou Senf und Rechter Honig, Parmesan und Rucola

16,50€/23,00€

Carpaccio van rund met „Filou“ mosterd
en honing, parmezaan, rucola

Carpaccio de bœuf au moutarde filou
et miel de Recht, parmesan, roquette

Käsekroketten „Vieux Brugge“ mit Preiselbeeren und einem Salatbouquet

14.50€/21,00€

Kaaskroketten „Vieux Brugge“
sla bouquet en veenbessen

Croquettes au fromage „Vieux Brugge“ aux airelles
et un bouquet de salade

VORSPEISEN



Vegan



Vegetarisch





VEGETARISCH & VEGAN



Vegan



Vegetarisch



Lotti's" hausgemachter Vegi-Cheeseburger an Chili-Mayo mit Fritten

21,00€

"Lotti's" huisgemaakte vegi cheeseburger met chili
mayo en frietjes

„Lotti's“vegi cheeseburger fait maison avec mayonnaise
au piment et frites

Cremige Kürbiscarbonara mit Kirschtomaten und Spinat

19,00€

Romige pompoencarbonara
met cherrytomaatjes en spinazie

Carbonara crémeuse au potiron, tomate cerises et épinards



Salatbowl mit gebackenem Brie, Kürbis Nüssen, Weintrauben und Honig-Senf-Dressing

23,00€

Bowl met gebakken brie, noten, druiven en honing-
mosterddressing

Bowl de salade avec brie pané, noix, raisins et vinaigrette
miel-moutarde



Käsespätzle mit geschmorten Zwiebeln

20,00€

Kaasspätzle met gestoofde uien

Spaetzle au fromage et aux oignons confits

„Ourtal“ Forelle oder Forellenfilet mit Nussbutter

23,00€

Ourtal“ Forel or Forelfilet natur

26,00€

Truite ou filet de truite „Vallée de l'Our“ nature



FISCH

Mandeln +2€

Met amandelen +2€

Aux amandes +2€



“Gabys Nudeln” mit zweierlei vom Lachs an einer feinen Zitronen-Pestosoße und Kirschtomaten

26,00€

“Gabys pasta” met twee soorten zalm in een fijne citroen-
pestosaus en kerstomaatjes

« Les pâtes de Gaby » avec deux préparations de saumon, sauce
fine citron-pesto et tomates cerises



FLEISCH

Wildragout vom Hirsch an „Sirop d’Aubel“

Lebkuchen und Saisongemüse

31,00€

Hertenstoofpot met « Sirop d’Aubel »
peperkoek en seizoensgroenten

Civet de cerf au « Sirop d’Aubel »

et pain d’épices, accompagné de légumes de saison

Hirschrücken mit gerösteten Nüssen

40,00€

an kräftiger Schokoladen-Wildsoße und Saisongemüse

Hertenrug met geroosterde noten
krachtige wildsaus en seizoensgroenten

Selle de cerf aux noix grillées

sauce de gibier corsée et légumes de saison

“Jäger Pfännchen” mit hausgemachten

25,00€

Bouletten vom Wild mit Spätzle und Rotkohl

« Wildpannetje » met huisgemaakte
hertengehaktballetjes, spätzle en rodekool

«Poêlée de gibier » avec boulettes de cerf maison

spaetzle et chou rouge

Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit Raclette-Käse, „Montenauer“ Schinken, getrockneten Tomaten & Pilzsoße

27,00€

Kalkoen cordon bleu gevuld met raclette kaas,
“Montenauer” ham en gedroogde tomaten, op
champignonsaus

*Cordon bleu de dinde fourré au fromage à raclette et
jambon „Montenau“,*

tomates séchées et sauce champignons

Entrecote Nature

30,50€

Entrecote natuur

Entrecôte nature

Schnitzel “Wiener Art” mit Preiselbeeren (Schweinefleisch) 22,00€

Wiener Schnitzel (varkensvlees)

Escalope Viennoise (viande de porc)

(Pfeffer oder Kräuterbutter +2€) (Champignon oder Holzfäller +4€)

(sauzen: peper, kruidenboter + 2€) (champignons, holzhacker +4€)

saucés :poivre ou beurre aux fines herbes + 2€)

(champignons ou façon bucheron +4€)

KINDER



Vorspeise:

« Räuberteller »

0,00€

(leerer Teller mit Besteck zum Trommeln)

« Biene Maja »

3,50€

Kleine Tagessuppe

« Paw Patrol »

5,00€

Eine Käsekrokette mit Preiselbeeren

Hauptgang:

« Bob der Baumeister »

11,00€

Schweineschnitzel, warmes Gemüse
Kompott & Fritten

« Die wilden Kerle »

9,00€

Currywurst vom Tömmelhof
warmes Gemüse Kompott & Fritten

« Käpt'n Blaubär »

9,00€

Fischstäbchen, warmes Gemüse
Kompott & Fritten

Dessert:

« Peppa Wutz »

6,00€

(Zwei Kugeln mit Streusel:
Vanille, Stracciatella, Schokolade oder Erdbeer)

DESSERT



Pfannekuchen mit Apfel-Zimt und Vanilleeis (min.20 Minuten)	12,00€
Eierlikör Becher (Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör)	10,00€
Moelleux au chocolat mit Vanilleeis und Kirschen (min.20 Minuten)	10,00€
Burg-Hof Becher (Vanille & Kirscheis mit warmen Kirschen)	9,50€
Dame Blanche	9,50€
Brésilienne (Vanille und Mokkaeis mit Karmelsoße)	9,50€
Sorbet (Waldfrucht, Zitrone oder Maracuja)	3€/Stk.
Eiskaffee mit Karamel	8,50€
Kindereis mit Streusel (Zwei Kugeln: Vanille, Stracciatella, Schokolade oder Erdbeere)	6,00€

