



Hôtel • Restaurant

**Bienvenue/Welkom/Herzlich
Willkommen/Welcome/Bienvenido/Benvenuto**


**2 plats/gangen: 34,50 euro 3 plats/gangen: 42,50 euro
4 plats/gangen: 49,50 euro**

**entrées/voorgerechten: 14,50 euro
plat principal/hoofdgerecht: 24,50 euro
desserts/nagerechten: 10 euro**

Heeft u een voedsel allergie, vraag dan naar onze menukaart met allergenen.


Si vous avez une allergie alimentaire, demandez nous notre menu des allergènes.


ENTREES/VOORGERECHTEN

 Terrine de Chèvre Frais aux Figues et Tomates Sèches
Terrine van Verse Geitenkaas, Vijgen en Zongedroogde Tomaatjes

Brochettes de Scampis et Saint-Jacques, Sauce Tomate Basilic, Wok de Légumes
Spies met Scampi's en Sint Jacobs-schelpen, Saus van Tomaat en Basilicum en Wok Groenten

Terrine de Gibier, Sauce Sirop de Liège Chaud
Wildterrine met Warme Luikse Siroop

 Poêlée de Champignons, Beurre d'Ail et Persil sur Pain Grillé, Huile de Basilic
Gebakken Champignons met Boter van Knoflook en Peterselie op Geroosterd Brood, Basilicumolie

 Vélouté de Potiron
Pompoen Soep

Jambon de Marcassin, Figues marinées au Martini
Wildzwijn Ham met in Martini gemarineerde Vijgen

 Quiche Méditerranéenne, Salade de Jeunes Pousses, Vinaigrette Balsamique
Quiche Méditerranéenne, Jonge Bladsla, Balsamico Vinaigrette

Saumon Fumé et Asperges, Sauce Aneth et Toasts Grillés
Gerookte Zalm met Asperges, Dille Saus en Toast

Sorbet Colonel (Cava, Sorbet Citron et Menthe)
Sorbet Colonel (Cava, Citroen Sorbet Ijs en Munt)

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Cabillaud Poêlé, Tapenade d'Artichaud, Sauce aux Herbes Aromatiques
Gebakken Kabeljauw, Tapenade van Artisjok, Risotto met Artisjok Harten, Saus van Aromatische Kruiden

Rable de Lièvre, Sauce Porto
Hazenrug met Rode Port Saus

Entrecôte Grillée, Frites, Salade, Sauce Champignons/Béarnaise ou Poivres
Gegrilde Entrecote, Frites, Salade, Champignon Saus/Bearnaise Saus of Peper Saus

SPECIALITÉS/SPECIALITEITEN (supplément € 7,50)


Truite Entière Meunière ou aux Amandes
Hele Forel met Botersaus of Botersaus met Amandelen

Filet de Biche, Sauce aux Vin et Truffes
Hindefilet met Truffel/Wijn Saus

Canard Sauvage de Tir, Sauce Miel et Thyme
Wilde Schietend met Honing en Tijn

 **Ravioles d'Epinars, Ricotta, Salade de Jeunes Pousses, Vinaigrette Sésame**
Ravioli met Spinazie, Jonge Bladsla en Sesam Vinaigrette

Civet de Marcassin Maison
Huisgemaakt Stoofpotje van Wildzwijn

 **Risotto au Coeurs d'Artichauds, Sauce aux Herbes Aromatiques**
Risotto met Artisjok Harten, Saus van Aromatische Kruiden

 **Salade de Légumes et Crudités, Fêta et Oeufs de Cailles, Tranche de Pain de Campagne**
Salade van Groenten met Feta, Kwarteleitjes en Boerenbrood

DESSERTS/NAGERECHTEN

Profiteroles
Slagroomsoesjes

Baba au Rhum, Glace Rhum Raisin
Baba met Rum, Ijs met Rum en Rozijnen

Tarte aux Pommes Maison, Crème Anglaise et Glace Speculoos
Huisgemaakte Appeltaart met Engelse Room en Speculoos Ijs

Crème Brûlée Chataignes, Glace aux Noix
Crème Brûlée, Kastanje met Noten Ijs

Plateau de Fromages, Sirop de Liège, Pain de Campagne
Kaasplankje, Luikse Siroop en Boerenbrood