



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**

ENTREES/VOORGERECHTEN



Terrine de Chèvre Frais aux Figues et Tomates Sèches, Salade de Mâche et Noix
Terrine van Verse Geitenkaas, Vijgen en Zongedroogde Tomaatjes, Salade van Veldsla en Noten
allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix, mosterd/moutarde, sesam/sésame

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
allergenen/allergènes: schelp- en schaaldieren/crustacés, sesam/sésame, weekdieren/mollusques

Carpaccio de Cerf, Salade d'Endives aux Noix, Huile de Noisettes
Herten Carpaccio, Witloofsalade met Noten en Notenolie
allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuètes, noten/noix



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
allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuètes, lactose



Vélouté de Potiron
Pompoen Soep
allergenen/allergènes: gluten, pinda's/cacahuètes, lactose

Jambon de Marcassin, Figues marinées au Martini
Wildzwijn Ham met in Martini gemarineerde Vijgen
allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes, noten/noix, mosterd/moutarde, sulfiten/sulfites



Quiche Méditerranéenne, Salade de Jeunes Pousses, Vinaigrette Balsamique
Quiche Méditerranéenne, Jonge Bladsla, Balsamico Vinaigrette
allergenen/allergènes: gluten, eieren/oeufs, pinda's/cacahuètes, lactose, mosterd/moutarde, sulfiten/sulfites

Saumon Fumé et Asperges, Sauce Aneth et Toasts Grillés
Gerookte Zalm met Asperges, Dille Saus en Toast
allergenen/allergènes: gluten, vis/poisson, lactose

Sorbet Colonel (Cava, Sorbet Citron et Menthe)
Sorbet Colonel (Cava, Citroen Sorbet IJs en Munt)
allergenen/allergènes: sulfiten/sulfites

PLATS CHAUDS/HOOFDGERECHTEN

Cabillaud Poêlé, Tapenade d'Artichaud, Risotto au Coeurs d'Artichauds, Sauce aux Herbes Aromatiques

Gebakken Kabeljauw, Tapenade van Artisjok, Risotto met Artisjok Harten, Saus van Aromatische Kruiden

allergenen/allergènes: schelp- en schaaldieren/crustacés, vis/poisson, pinda's/cacahuètes, lactose, sulfiten/sulfites

Rable de Lièvre, Sauce Porto

Hazenrug met Rode Port Saus

allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes, lactose, sulfiten/sulfites

Entrecôte Grillée, Frites, Salade, Sauce Champignons/Béarnaise ou Poivres

Gegrilde Entrecote, Frites, Salade, Champignon Saus/Bearnaise Saus of Peper Saus

allergenen/allergènes: eieren/oeufs, pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix, selderij/céleri, sesam/sésame, sulfiten/sulfites



Ravioles d'Epinars, Ricotta, Salade de Jeunes Pousses, Vinaigrette Sésame

Ravioli met Spinazie, Jonge Bladsla en Sesam Vinaigrette

allergenen/allergènes: gluten, eieren/oeufs, lactose, sesam/sésame

SPECIALITÉS/SPECIALITEITEN (supplément € 7,50)

Côte à L'Os, Sauce Poivres ou Sauce Béarnaise ou Sauce Champignons

Côte à L'Os met Peper Saus, Béarnaise Saus of Champignon Saus

allergenen/allergènes: Béarnaise: eieren/oeufs, lactose, mosterd/moutarde – Champignons: lactose, sulfiten/sulfites – Poivre: eieren/oeufs, pinda's/cacahuètes, lactose

Truite Entière Meunière ou aux Amandes

Hele Forel met Botersaus of Botersaus met Amandelen

allergenen/allergènes: vis/poisson – Meunière: pinda's/cacahuètes – Amandes: pinda's/cacahuètes, noten/noix

Filet de Biche, Sauce aux Vin et Truffes

Hindefilet met Truffel/Wijn Saus

allergenen/allergènes : pinda's/cacahuètes, sulfiten/sulfites

Civet de Marcassin Maison

Huisgemaakt Stoofpotje van Wildzwijn

allergenen/allergènes: selderij/céleri, sulfiten/sulfites



Risotto au Coeurs d'Artichauds, Sauce aux Herbes Aromatiques

Risotto met Artisjok Harten, Saus van Aromatische Kruiden

allergenen/allergènes: pinda's/cacahuètes



Salade de Légumes et Crudités, Fêta et Oeufs de Cailles, Tranche de Pain de Campagne

Salade van Groenten met Feta, Kwarteleitjes en Boerenbrood

allergenen/allergènes: gluten, eieren/oeufs, pinda's/cacahuètes, lactose, noten/noix

DESSERTS/NAGERECHTEN

Profiteroles

Slagroomsoesjes

allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, lactose

Baba au Rhum, Glace Rhum Raisin

Bananen met Rum, Ijs met Rum en Rozijnen

allergenen/allergènes : gluten, eieren/œufs, lactose, noten/noix, sulfiten/sulfites

Tarte aux Pommes Maison, Crème Anglaise et Glace Speculoos

Huisgemaakte Appeltaart met Engelse Room en Speculoos Ijs

allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, lactose, noten/noix

Crème Brûlée Chataignes, Glace aux Noix

Crème Brûlée, Kastanje met Noten Ijs

allergenen/allergènes: gluten, eieren/œufs, lactose, noten/noix, sulfiten/sulfites

Plateau de Fromages, Sirop de Liège, Pain de Campagne

Kaasplankje, Luikse Siroop en Boerenbrood

allergenen/allergènes : gluten, lactose, noten/noix