



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Italienische Tomatensuppe	4,70 €
<i>Italian tomato soup</i> <i>Italiaanse tomatensoep</i>	
Monschauer Senfsuppe	4,70 €
<i>Mustard soup with mustard from Monschau</i> <i>Mosterdsoep met mosterd uit Monschau</i>	
Französische Zwiebelsuppe	5,10 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Gruyère Käse gratiniert</i> <i>French onion soup with toasted bread and melted Gruyère cheese</i> <i>Frans uiensoep met toast en gegratineerde Gruyère kaas</i>	
Tom Kha Kai	5,20 €
<i>Scharfe Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und frischen Galgant</i> <i>Spicy Thai chicken soup with coconut milk and fresh galangal</i> <i>Licht scherpe Thaise kippensoep met kokosmelk en verse laos</i>	

VORSPEISEN

Salat Caprese	5,20 €
<i>Tomaten und Mozzarella mit Hausgemachten Pesto</i> <i>Tomatoes and mozzarella with homemade pesto</i> <i>Tomaten en mozzarella met huisgemaakte pesto</i>	
Reibekuchen mit Lachs	7,30 €
<i>Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs und Crème fraîche</i> <i>Potato pancake with smoked salmon and crème fraîche</i> <i>Aardappel pannenkoek met gerookte zalm en crème fraîche</i>	
Gratinierter Ziegenkäse mit speck	8,90 €
<i>Gratinierter Ziegenkäse mit speck auf Salat mit gerösteten Pinienkernen und Honig</i> <i>Gratinated Goat Cheese with bacon on salad with roasted pine nuts and honey</i> <i>Gegratineerde geitenkaas met bacon op een bedje van salade met geroosterde pijnboompitten en honing</i>	
Belgische Krabbenkrokette	9,20 €
<i>Belgische Krabbenkrokette mit frischen Krabben auf Salat, serviert mit Toast und Butter</i> <i>Belgian shrimp croquette with fresh shrimps on salad, served with toast and butter</i> <i>Belgische garnalenkroket met verse garnalen op een bedje van salade, geserveerd met toast en boter</i>	
Trio vom Fisch	10,20 €
<i>Geräuchertem Lachs, frischen Krabben und geräucherte Forelle, serviert mit Toast und Butter</i> <i>Smoked salmon, shrimps and smoked trout, served with toast and butter</i> <i>Gerookte zalm, garnalen en gerookte forel, geserveerd met toast en boter</i>	



HAUPTSPEISEN

Schnitzel `Wiener Art` *	12,50 €
<i>Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Zitrone</i> <i>Fresh breaded pork cutlet with lemon</i> <i>Vers gepaneerde varkensschnitzel met citroen</i>	
Pfefferschnitzel *	14,50 €
<i>Frisch paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Pfeffersoße</i> <i>Fresh breaded pork cutlet with homemade pepper sauce</i> <i>Vers gepaneerde varkensschnitzel met huisgemaakte pepersaus</i>	
Satéschnitzel *	14,50 €
<i>Frisch paniertes Schweineschnitzel mit hausgemachter Erdnuss Sauce und Röstzwiebeln</i> <i>Fresh breaded pork cutlet with homemade peanut sauce and fried onions</i> <i>Vers gepaneerde varkensschnitzel met huisgemaakt pindasaus en gefrituurde uitjes</i>	
Champignonrahmschnitzel *	14,50 €
<i>Frisch paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße</i> <i>Fresh breaded pork cutlet with mushroom sauce</i> <i>Vers gepaneerde varkensschnitzel met champignonroomsaus</i>	
Saté mit Pommes	14,50 €
<i>Traditionelles Indonesischen Hühner Saté Spießchen mit hausgemachter Erdnuss Sauce, Krupuk, Röstzwiebeln, Atjar mit Pommes</i> <i>Traditional Indonesian chicken sate with homemade peanut sauce, krupuk, fried onions, atjar with fries</i> <i>Traditionele Indonesische Kipsaté met huisgemaakt pindasaus, kroepoek, gefrituurde uitjes, atjar met friet</i>	
Krustenbraten mit Puree	14,80 €
<i>Aus Schweinshaxe geschnitten, Preiselbeerkonfitüre mit Kartoffelpuree</i> <i>Grilled ham, cranberry jam with mashed potatoes</i> <i>Gegrilde ham, cranberry jam met aardappelpuree</i>	
Lachsfilet mit Orangensoße *	15,10 €
<i>Lachsfilet aus dem Ofen mit Hausgemachte Orangensoße</i> <i>Salmon fillet from the oven with homemade orange sauce</i> <i>Zalmfilet uit de oven met huisgemaakte sinaasappelsaus</i>	
Das Original Wiener Schnitzel *	17,50 €
<i>Frisch paniertes Kalbsschnitzel mit Zitrone</i> <i>Fresh breaded veal cutlet with lemon</i> <i>Vers gepaneerde kalfsschnitzel met citroen</i>	
Züricher Geschnetzeltes mit Reis	17,80 €
<i>Gschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons in Weißweinsoße mit Reis</i> <i>Sliced veal with fresh mushrooms in a white wine sauce with rice</i> <i>Fijngesneden kalfsvlees met verse champignons in witte wijnsaus met rijst</i>	



VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

Schnitzel `Wiener Art` *	12,50 €
<i>Vegetarisches Schnitzel mit Zitrone</i>	
<i>Vegetarian schnitzel with lemon</i>	
<i>Vegetarische schnitzel met citroen</i>	
Pfefferschnitzel *	14,50 €
<i>Vegetarisches Schnitzel mit hausgemachter Pfeffersoße</i>	
<i>Vegetarian schnitzel with homemade pepper sauce</i>	
<i>Vegetarische schnitzel met huisgemaakte pepersaus</i>	
Satéschnitzel *	14,50 €
<i>Vegetarisches Schnitzel mit hausgemachter Erdnuss Sauce und Röstzwiebeln</i>	
<i>Vegetarian schnitzel with homemade peanut sauce and fried onions</i>	
<i>Vegetarische schnitzel met huisgemaakt pindasaus en gefrituurde uitjes</i>	
Champignonrahmschnitzel *	14,50 €
<i>Vegetarisches Schnitzel mit Champignonrahmsoße</i>	
<i>Vegetarian schnitzel with mushroom sauce</i>	
<i>Vegetarische schnitzel met champignonroomsaus</i>	
Saté mit Pommes	14,50 €
<i>Traditionelles Indonesischen Saté Spießchen aus Tempeh mit hausgemachter Erdnuss Sauce, Krupuk, Röstzwiebeln, Atjar mit Pommes</i>	
<i>Traditional Indonesian sate from tempeh with homemade peanut sauce, krupuk, fried onions, atjar with fries</i>	
<i>Traditionele Indonesische van tempeh met huisgemaakt pindasaus, kroepoek, gefrituurde uitjes, atjar met friet</i>	

KINDERGERICHTE

Teller Pommes	3,10 €
<i>Plate fries</i>	
<i>Bord friet</i>	
6 Bitterballen mit Pommes	6,60 €
<i>6 Bitterballs with fries</i>	
<i>6 Bitterballen met friet</i>	
6 Chicken Nuggets mit Pommes	6,90 €
<i>6 Chicken Nuggets with fries</i>	
<i>6 Kipnuggets met friet</i>	

Alle Hauptspeisen servieren wir mit Salatbeilage
All main courses are served with salad
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met salade

* mit Pommes oder Kroketten / with fries or potato croquettes / met friet of aardappelkroketten

Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.



NACHSPEISEN

Kindereis	3,10 €
<i>Vanille Eis in einem Tierbecher zum Mitnehmen</i> <i>Vanilla ice cream in an animal mug to take home</i> <i>Vanille ijs in een dierenbeker om mee te nemen</i>	
Warmer Apfelkuchen *	3,20 €
<i>Apfelkuchen mit Mandeln</i> <i>Apple-pie with almonds</i> <i>Appeltaart met amandelen</i>	
Waffel mit Puderzucker *	3,40 €
<i>Gezuckerte Belgische Waffel mit Puderzucker</i> <i>Sugared Belgian waffle with powdered sugar</i> <i>Belgische suikerwafel met poedersuiker</i>	
Dame Blanche	5,90 €
<i>Vanille Eis mit warmer Schokoladensoße und Sahne</i> <i>Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream</i> <i>Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Eierlikörbecher	6,40 €
<i>Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne</i> <i>Vanilla ice cream with egg liqueur and whipped cream</i> <i>Vanille ijs met advocaat en slagroom</i>	
Walnussbecher	6,40 €
<i>Walnusseis mit Karamelsoße, Walnusskerne und Sahne</i> <i>Walnut ice cream with caramel sauce, walnuts and whipped cream</i> <i>Walnootijs met caramelsaus, walnoten en slagroom</i>	
Moelleux au chocolat	7,50 €
<i>Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Vanille Eis und Sahne</i> <i>Warm chocolate cake with liquid heart with vanilla ice cream and whipped cream</i> <i>Warm chocoladetaartje met vloeibare kern, met vanille ijs en slagroom</i>	

* mit Sahne/with whipped cream/met slagroom + 0,50 €, mit Vanille Eis/with vanilla ice cream/met vanille ijs + 1,00 €