



HAUSGEMACHTE SUPPEN

Italienische Tomatensuppe	5,90 €
<i>Italian tomato soup</i> <i>Italiaanse tomatensoep</i>	
Monschauer Senfsuppe	5,90 €
<i>Mustard soup with mustard from Monschau</i> <i>Mosterdsoep met mosterd uit Monschau</i>	
Französische Zwiebelsuppe	6,40 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Toast und Gruyère Käse gratiniert</i> <i>French onion soup with toasted bread and melted Gruyère cheese</i> <i>Franse uiensoep met toast en gegratineerde Gruyère kaas</i>	
Tom Kha Kai 🌶️🌶️	6,90 €
<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	8,20 €
<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 Apfelmus	8,50 €
<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus aus eigenen Garten</i> <i>Potato pancake with applesauce from our own garden</i> <i>Aardappel pannenkoek met appelmoes uit eigen tuin</i>	
Reibekuchen mit Lachs	9,30 €
<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	11,90 €
<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 Krabben Krokot	12,20 €
<i>Belgische Krabben Krokot 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 garnalenkrokot met verse garnalen op een bedje van salade, geserveerd met toast en boter</i>	
Trio vom Fisch	14,20 €
<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` *	16,80 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit Zitrone</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with lemon</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met citroen</i>	
Pfefferschnitzel *	17,80 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit hausgemachter Pfeffersoße</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with homemade pepper sauce</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met huisgemaakte pepersaus</i>	
Satéschnitzel *	17,80 €
<i>Frisch paniertes Schweinelachsschnitzel mit hausgemachter Erdnuss Sauce und Röstzwiebeln</i> <i>Fresh breaded pork fillet cutlet with homemade peanut sauce and fried onions</i> <i>Vers gepaneerde varkensfiletschnitzel met huisgemaakt pindasaus en gefrituurde uitjes</i>	
Saté mit Pommes 🍟🍟🍟	18,50 €
<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>	
Butter Chicken 🍟🍟🍟	18,50 €
<i>Gegrilltes Tandoori-Hähnchenbrustfilet zubereitet mit indischen Gewürzen in Tomaten-Buttersoße, serviert mit Basmatireis und Naan-Brot</i> <i>Grilled Tandoori-chicken prepared with indian spices in tomato-butter-sauce served with basmati rice and naan bread</i> <i>Gegrilde Tandoori-kip bereid met Indiase kruiden in tomaten-botersaus geserveerd met basmatirijst en naanbrood</i>	
Krustenbraten mit Puree	18,80 €
<i>Aus Schweinshaxe geschnitten mit Preiselbeerkonfitüre und Kartoffelpuree</i> <i>Grilled ham with cranberry jam and mashed potatoes</i> <i>Gegrilde ham met cranberry jam en aardappelpuree</i>	
Lachsfilet mit Orangensoße *	19,10 €
<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 *	21,50 €
<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 Spätzle	21,80 €
<i>Geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons in Weißweinsauce mit Spätzle</i> <i>Sliced veal with fresh mushrooms in a white wine sauce with spätzle</i> <i>Fijngesneden kalfsvlees met verse champignons in witte wijnsaus met spätzle</i>	
Wildschweingulash mit Kartoffelkroketten	24,80 €
<i>Hausgemachter Wildschweingulash vom Eifel Wildschwein mit Preiselbeeren und Apfelrotkohl mit Kartoffelkroketten</i> <i>Homemade wild boar goulash from Eifel boar with cranberry jam and red cabbage with apple with potato croquettes</i> <i>Huisgemaakte wildzwijn goulash van wildzwijn uit de Eifel met cranberry jam en rode kool met appel met aardappelkroketten</i>	

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



VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

Schnitzel `Wiener Art` * 	16,80 €
<i>Veganes Schnitzel mit Zitrone</i> <i>Vegan schnitzel with lemon</i> <i>Veganistische schnitzel met citroen</i>	
Pfefferschnitzel *	17,80 €
<i>Veganes Schnitzel mit hausgemachter Pfeffersoße</i> <i>Vegan schnitzel with homemade pepper sauce</i> <i>Veganistische schnitzel met huisgemaakte pepersaus</i>	
Satéschnitzel * 	17,80 €
<i>Veganes Schnitzel mit hausgemachter Erdnuss Sauce und Röstzwiebeln</i> <i>Vegan schnitzel with homemade peanut sauce and fried onions</i> <i>Veganistische schnitzel met huisgemaakt pindasaus en gefrituurde uitjes</i>	
Grüne Linsen-Kokos-Dahl 	17,80 €
<i>Grüne Linsendahl mit Kokosnuss, Tomate und Ingwer, serviert mit Basmatireis und Naan-Brot</i> <i>Green lentil dahl with coconut, tomato and ginger served with basmati rice and naan bread</i> <i>Groene linsen dahl met kokos, tomaat en gember geserveerd met basmati rijst een naanbrood</i>	
Kichererbsencurry Chana Masala 	17,80 €
<i>Kichererbsencurry mit Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer, serviert mit Basmatireis und Fladenbrot</i> <i>Chickpea curry with garlic, onions and ginger, served with basmati rice and flatbread</i> <i>Kikkererwtencurry met knoflook, uien en gember, geserveerd met basmatirijst en platbrood</i>	
Saté mit Pommes 	18,50 €
<i>Traditionelles Indonesischen Saté Spießchen aus Tempeh mit hausgemachter Erdnuss Sauce, Maniok Chips, Röstzwiebeln, Atjar mit Pommes</i> <i>Traditional Indonesian sate from tempeh with homemade peanut sauce, Tapioca chips, fried onions, atjar with fries</i> <i>Traditionele Indonesische van tempeh met huisgemaakt pindasaus, cassave chips, gefrituurde uitjes, atjar met friet</i>	

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

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

Zusatzstoffe und Allergene können auf Verlangen eingesehen werden.



NACHSPEISEN

Warmer Apfelkuchen *	4,20 €
<i>Apfelkuchen mit Mandeln</i> <i>Apple-pie with almonds</i> <i>Appeltaart met amandelen</i>	
Waffel mit Puderzucker *	5,90 €
<i>Gezuckerte Belgische Waffel mit Puderzucker</i> <i>Sugared Belgian waffle with powdered sugar</i> <i>Belgische suikerwafel met poedersuiker</i>	
Dame Blanche	7,90 €
<i>Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce 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	8,40 €
<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	8,40 €
<i>Walnusseis mit Karamelsauce, Walnuskerne und Sahne</i> <i>Walnut ice cream with caramel sauce, walnuts and whipped cream</i> <i>Walnootijs met caramelsaus, walnoten en slagroom</i>	
Tarte Tatin	10,50 €
<i>Warmes "kopfüber" gebacken Apfeltörtchen mit Vanille Eis und Sahne</i> <i>Warm "upside down" baked apple pie with vanilla ice cream and whipped cream</i> <i>Warm "verkeerd om" gebakken appeltaartje met vanille ijs en slagroom</i>	
Moelleux au chocolat	10,50 €
<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>	
Indonesischen Speckkuchen	12,20 €
<i>Indonesischen Gewürz-Speckkuchen (3 Sorten) mit Vanille Eis, Sahne und einem glas Sayah Speckkuchen-Likör</i> <i>Indonesian spice cake (3 types) with vanilla ice cream, whipped cream and a glas of Sayah Speckkoek liqueur</i> <i>Indonesische speckkoek (3 soorten) met vanille ijs en slagroom en een glas Sayah Speckkoek likeur</i>	

* mit Sahne/with whipped cream/met slagroom + 0,70 €, mit Vanille Eis/with vanilla ice cream/met vanille ijs + 1,30 €