



L'AUBERGE DE MORESNET



*Laissez-vous choyer et profitez
de l'hospitalité amicale.*

*Lassen Sie sich kulinarisch
verwöhnen und genießen Sie
die familiäre Gastlichkeit.*



APÉRITIFS APERITIFS

LES CLASSIQUES DIE KLASSISCHEN

Kir au vin blanc.....	5,50 €
Sherry sec/medium.....	5,50 €
Martini blanc/rouge.....	5,50 €
Pineau des Charentes.....	5,50 €
Cynar.....	5,50 €
Ricard.....	5,50 €
Picon vin blanc grenadine.....	5,50 €
Safari Orange.....	6,00 €
Pisang Ambo Orange.....	6,00 €
Campari Orange ou Soda.....	6,00 €
Campari Orange.....	6,00 €
Apéritif Maison «Maîtrepierre».....	6,00 €
Cocktail no Alcohol.....	6,00 €
Cocktail Maison.....	7,00 €
Aperol Spritz.....	8,50 €

PORTO PORTWEINE »QUINTA DE LA ROSA«

Porto Red Ruby.....	6,00 €
Porto Red Tawny.....	6,00 €
Porto Red Tawny 10 years.....	9,50 €
Porto White.....	6,00 €
Porto White with lime and Tonic water.....	8,50 €

LES BULLES DIE PERLEN

Prosecco »Villa Sandi«.....	6,00 €
Crémant rosé »René Meyer«.....	6,00 €
Champagne »Gardet Brut Tradition«.....	10,50 €
Kir royal au champagne »Gardet Brut Tradition«.....	10,50 €

GIN GIN

Gordon, Tonic water Schweppes original, Lemon.....	6,00 €
Bombay Sapphire, Tonic water Erasmus Dry, Lemon.....	8,50 €
Hendrick's, Tonic water Schweppes Pink Pepper, Lime or Cucumbers.....	10,50 €
Gin Mare, Tonic water Erasmus Dry, Rosemary.....	12,50 €
Ferdinand's, Tonic water Erasmus Botanical.....	14,50 €

VINS BLANCS WEISSWEINE

	Verre Glas	¼ l	½ l
100 % Chardonnay - »Luc Pirlet« Languedoc Roussillon - Vin de Pays d'Oc	4,50 €	8,50 €	16,00 €
50 % Sémillon, 40 % Sauvignon, 10 % Muscadelle »Cuvée des Conti« - Sud-Ouest - Bergerac	6,00 €	11,50 €	22,00 €
100 % Muscat blanc (moelleux - süsslich) »Chorus« - Languedoc Roussillon	5,00 €	9,00 €	17,50 €
100 % Verdejo - Bodega Rejadorada Toro - Spain	5,00 €	9,00 €	17,50 €

VINS ROSE ROSEWEIN

85 % Cinsault, 15 % Syrah - »Luc Pirlet« Languedoc Roussillon - Vin de Pays d'Oc	4,50 €	8,50 €	16,00 €
---	--------	--------	---------

VINS ROUGES ROTWEINE

100 % Merlot - »Luc Pirlet« Languedoc Roussillon - Vin de Pays d'Oc	4,50 €	8,50 €	16,00 €
60 % Syrah, 40 % Grenache noir - »Domaine Lafage« Languedoc Roussillon - Côtes Catalanes - »Côté Sud«	5,50 €	10,50 €	19,50 €

BIÈRES BIÈRE

PRESSION ~ VOM FASS

Jupiler.....	2,50 €
Bitburger.....	2,50 €

BOUTEILLES ~ FLASCHENBIER

Bitburger NA.....	33cl	2,50 €
Hoegaarden rosée.....	25cl	3,00 €
Lefte brune.....	33cl	4,00 €
Chimay Trappiste.....	33cl	4,00 €
Erdinger.....	50cl	4,50 €
Erdinger NA.....	50cl	4,50 €
Brice.....	33cl	4,50 €

Bière blonde de la région ~ Helles Bier aus der Region

SOFTS ALKOHOLFREIES

Coca-cola.....	20cl	2,50 €
Coca-cola light.....	20cl	2,50 €
Fanta orange.....	20cl	2,50 €
Sprite.....	20cl	2,50 €
Perrier.....	20cl	2,50 €
Apfelschorle Gerolsteiner.....	20cl	2,50 €
Jus d'oranges.....	20cl	2,50 €
Jus de pommes.....	20cl	2,50 €
Jus de tomates.....	20cl	2,50 €
Lipton Ice Tea.....	20cl	3,00 €
Tonic Schweppes.....	20cl	3,00 €
Soda Schweppes.....	20cl	3,00 €
Bitter Lemon Schweppes.....	20cl	3,00 €
Jus d'oranges frais pressé.....	20cl	5,00 €
Bru plate/pétillante.....	20cl	2,50 €
	50cl	4,50 €
	100cl	8,00 €

LES ENTRÉES FROIDES KALTE VORSPEISEN

La Salade mixte.....	8,50 €
<i>Gemischter Salat</i>	
Le Jambon de nos Ardennes et son gaspaccio de melon.....	12,50 €
<i>Ardenner Schinken mit Gaspaccio aus Melone</i>	
Le saumon fumé artisanal et son pain toast.....	14,90 €
<i>Geräucherter Lachs mit Toastbrot</i>	
Le Carpaccio de boeuf assaisonné à l'huile de truffes, parmesan et sa salade roquette.....	16,90 €
<i>Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesankäse und Rucolasalat</i>	
Le Carpaccio de thon rouge au citron vert et à l'huile d'olive.....	16,90 €
<i>Carpaccio vom roten Thunfisch an feinem Limonensaft und Olivenöl</i>	
L'assiette de fruits de mer.....	17,50 €
<i>Meeresfrüchte-Teller</i>	
La terrine de Foie gras et sa gelée de Porto, confiture d'oignons et pain aux figes.....	20,50 €
<i>Gänseleberterriner mit Portweingelee, Zwiebelkonfit und Feigenbrot</i>	
La Demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande.....	17,00 €
<i>Sechs »Creuse« Austern aus Zeeland</i>	
La Demi-douzaine d'huîtres plates de Zélande.....	25,00 €
<i>Sechs »flache« Austern aus Zeeland</i>	
Le cocktail de homard.....	31,00 €
<i>Hummer Cocktail</i>	

LES ENTRÉES CHAUDES WARME VORSPEISEN

- Le Chèvre chaud lardé sur salade et sa sauce au miel..... 12,50 €
*Warmer Ziegenkäse im Speckmantel auf Salat
mit Honigsauce*
- Les Fondues au parmesan artisanales..... 13,50 €
Parmesankäsekroketten
- La poêlée de champignons à l'ail et échalottes sur pain grillé..... 12,50 €
*Gebratene Champignons mit Knoblauch
und Echalotten auf Toastbrot*
- Les dés de volaille tièdes sur salade et sauce à la moutarde..... 13,50 €
Lauwarmer Geflügelsalat mit Senfsauce
- Les Cuisses de grenouille beurre à l'ail..... 13,50 €
Froschschenkel mit Knoblauchbutter
- Les Cuisses de grenouille crème à l'ail..... 17,50 €
Froschschenkel mit Knoblauchrahmsauce
- Les Scampis sauce homardine..... 17,50 €
Scampis mit Hummersauce
- Les Croquettes de crevettes grises faites maison..... 17,50 €
Hausgemachte Nordzee- Garnelenkroketten
- Les noix de Coquilles St.Jacques sauce au safran..... 19,50 €
Jakobsmuscheln mit Safranrahmsauce
- Les Gambas grillés, relevés à l'huile d'olive et à l'ail..... 20,50 €
Gegrillte Gambas mit Olivenöl und Knoblauch

LES POTAGES SUPPEN

La crème du jour 6,00 €
Tagescremesuppe

La Soupe de poissons à l'Ostendaise
(rouille, fromage et croûtons) 15,00 €
Fischsuppe nach Ostendischer Art (Rouille, Käse, Croutons)

LES MOULES MUSCHELN

Les Moules casserole.....22,00 €
Kesselmuscheln

Les Moules à l'ail.....24,00 €
Muscheln in Knoblauch

Les Moules au vin blanc.....24,00 €
Muscheln in Weißwein

Les Moules crème à l'ail.....26,00 €
Muscheln mit Knoblauchrahmsauce

LES VIANDES

FLEISCHGERICHTE

La Cuisse de lapin sauce grand - mère.....	20,00 €
<i>Kaninchenschenkel nach Großmutter's Art</i>	
Le Suprême de pintade à la crème au Sherry.....	21,00 €
<i>Perlhuhnfilet mit Sherryrahmsauce</i>	
L'Escalope de veau viennoise.....	21,00 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb</i>	
Le Magret de canard à l'orange.....	22,00 €
<i>Entenbrust mit Orangensauce</i>	
L'Escalope de veau avec sauce au choix à la crème au poivre vert, au roquefort ou béarnaise.....	26,00 €
<i>Schnitzel vom Kalb mit Sauce nach Wahl mit Pfefferrahmsauce, Roquefortsauce oder Béarnaise</i>	
Le Médaillon de veau aux pommes et au Calvados.....	26,00 €
<i>Kalbsmedaillon mit Äpfeln und Calvados</i>	
Le Filet pur de bœuf »Bleu Blanc Belge« à la crème au poivre vert, au roquefort ou béarnaise.....	29,00 €
<i>Rinderfilet »Bleu Blanc Belge« mit Pfefferrahmsauce, Roquefortsauce oder Béarnaise</i>	
Le Carré d'agneau à la façon de l'Auberge.....	29,00 €
<i>Lammkarree nach Art des Hauses</i>	
Le Chateau briand (2 couv. min.).....	60,00 €
<i>Doppeltes Filetsteak mit Beilagen (min. 2 Pers.)</i>	

LES POISSONS FISCHGERICHTE

Le Saumon à l'orange et au poivre vert.....	19,00 €
<i>Lachs mit grünem Pfeffer und Orangensauce</i>	
Le Filet de lotte et saumon aux deux sauces.....	24,00 €
<i>Seeteufel und Lachs mit zwei Saucen</i>	
Le Filet de lotte aux pommes et au poivre vert.....	26,00 €
<i>Seeteufel mit Äpfeln und grüner Pfefferrahmsauce</i>	
Le Filet de lotte à la crème aux poireaux.....	26,00 €
<i>Seeteufel mit Poreecremesauce</i>	
Le cœur de Cabillaud rôti sauce crème moutarde.....	27,00 €
<i>Gebackener Kabeljau mit Senfrahmsauce</i>	
L'Assortiment de poissons.....	28,00 €
<i>Verschiedene Sorten Fisch</i>	
La Sole meunière (entière ou filée).....	35,00 €
<i>Gebackene Seesunge (ganz oder filetiert)</i>	
La Sole en filets et sa sauce à la ciboulette et jus de citron.....	39,00 €
<i>Gebackene Seesunge in Filets mit Schnittlauch-Zitronensauce</i>	
Le demi homard vapeur julienne de légumes et crème au vin blanc.....	35,00 €
<i>Halber Hummer an feinem Gemüse und Weissweincreme</i>	

BOISSONS CHAUDES WARME GETRÄNKE

Café.....	3,00 €
Décaféiné.....	3,00 €
Thé.....	3,00 €
Espresso.....	3,00 €
Double espresso.....	3,20 €
Latte machiato.....	3,20 €
Chocolat chaud.....	3,20 €
Chocolat chaud crème fraîche.....	3,50 €
Capuccino.....	3,50 €
Irish Coffee.....	8,50 €
French Coffee.....	8,50 €
Rüdesheimer.....	8,50 €
Italian Coffee.....	8,50 €

ALCOOLS - DIGESTIFS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Genièvre Bols.....	4,00 €	Calvados	7,00 €
Vieux genièvre Corenwijn.....	4,50 €	Cognac Hardy V.S.....	8,50 €
Vodka Smirnoff.....	4,50 €	Poire Williams	8,50 €
Aquavitae	4,50 €	Distillerie Artisanale Adrian	
Ouzo.....	4,50 €	Framboise.....	8,50 €
Sambuca.....	6,00 €	Distillerie Artisanale Adrian	
Limoncello	5,00 €	Marc de Gewürztraminer	8,50 €
		Distillerie Artisanale Adrian	
Jägermeister	4,50 €	Mirabelle.....	8,50 €
Ramazotti	5,00 €	Distillerie Artisanale Adrian	
Fernet Branca	5,50 €	Bas Armagnac Maison Gelas.....	10,50 €
Averna	6,00 €	aged 8 years	
Chartreuse	9,50 €	Vieille Eau-de-Vie de Prune.....	10,50 €
		Maison Gelas	
Grappa	6,00 €	Capricho D'Goya.....	9,00 €
Grappa POLI.....	8,00 €	red wine aged 7 years in oak barrels and glass damjuanas	
Grappa POLI Barrique.....	8,00 €	J&B.....	5,00 €
Bailey's	5,50 €	Johnny Walker	6,00 €
Amaretto di Saronno.....	5,50 €	Jack Daniels coca	8,50 €
Liqueur 43	5,50 €	Glenkinchie.....	11,00 €
Mandarine Napoléon.....	6,00 €	12 years	
Cointreau.....	6,00 €	Lagavulin.....	15,00 €
Grand-Marinier	6,00 €	16 years	
Bacardi coca	6,00 €	Oban	14,00 €
Rum Don Papa Philippines.....	8,00 €	14 years	
Rum Plantation 2000 Jamaïque.....	10,00 €	Cragganmore.....	11,00 €
		12 years	
		Talisker	10,50 €
		10 years	
		Dalwhinnie	11,50 €
		15 years	

DESSERTS

NACHSPEISEN

Crêpes au sucre	6,00 €
<i>Pfannkuchen mit Zucker</i>	
Crêpe aux pommes caramélisées	9,00 €
<i>Pfannkuchen mit Äpfeln karamellisiert</i>	
Crêpes mikado	10,50 €
<i>Pfannkuchen mit Schokosauce und Vanilleeis</i>	
Crêpes suzette	11,50 €
<i>Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleeis</i>	
Crêpes aux fraises et glace vanille	11,50 €
<i>Pfannkuchen mit Erdbeeren und Vanilleeis</i>	
Crêpes aux fruits et glace vanille	11,50 €
<i>Pfannkuchen mit Früchten und Vanilleeis</i>	
Pâtisserie maison	5,50 €
<i>Hausgemachte Pâtisserie</i>	
Crème brûlée	8,00 €
<i>»Crème brûlée«</i>	
Mousse au chocolat	8,50 €
<i>»Mousse au chocolat«</i>	
Moelleux au chocolat	9,50 €
<i>»Moelleux au chocolat«</i>	
Profiteroles au chocolat	9,50 €
<i>Windbeutel mit Vanilleeis und Schokosauce</i>	
Assortiment de fromages	10,50 €
<i>Käseplatte</i>	
Assiette de dessert maisons	10,50 €
<i>Dessertteller des Hauses</i>	

GLACE EIS

Coupe enfant.....	4,50 €
<i>Kinderbecher</i>	
Coupe Panachée.....	6,00 €
<i>Gemischtes Eis</i>	
Coupe brésilienne.....	7,50 €
<i>Vanilleeis, Mokkaeis mit Karamell und Nüssen</i>	
Coupe Dame blanche.....	8,50 €
<i>Vanilleeis, Schokoladeneis und Schokosauce</i>	
Coupe avocat.....	8,50 €
<i>Vanilleeis mit Eierlikör</i>	
Café Glacé.....	8,00 €
<i>Vanilleeis, Mokkaeis und kaltem Milchkaffee</i>	
Bananasplit.....	8,50 €
<i>Vanilleeis, Schokoladeneis mit Bananen und Schokosauce</i>	
Coupe aux fraises.....	9,00 €
<i>Vanilleeis mit Erdbeeren</i>	
Coupe aux fruits frais.....	9,00 €
<i>Vanilleeis mit Obstsalat</i>	
Coupe aux cerises flambées.....	9,50 €
<i>Vanilleeis mit flambierten Kirschen</i>	

L'AUBERGE DE MORESNET