

Bienvenue à l'Auberge de Moresnet!

Suite à la situation et aux consignes gouvernementales, vous pourrez constater quelques petits changements ainsi que plusieurs règles à suivre.

Nous vous prions de bien vouloir limiter autant que possible vos déplacements au sein de notre établissement et de garder vos distances avec toute personne n'étant pas à votre table.

Pour le bien de tous, merci de penser à vous désinfecter les mains. Vous trouverez dans notre hall d'entrée ainsi qu'au 1er étage, plusieurs pompes à gel désinfectant.

Vous constaterez également que notre carte est temporairement réduite. Autant pour nous que pour nos fournisseurs la situation est un peu spéciale.

Soyez assuré que nous mettons tout en oeuvre pour respecter et faire respecter les règles d'hygiène liées au Covid-19.

Merci pour votre compréhension et bon appétit!

Jérôme, Nancy & toute l'équipe

Willkommen in der Auberge de Moresnet!

Aufgrund der Situation und der staatlichen Vorschriften werden Sie einige kleine Änderungen sowie einige Regeln feststellen, die zu beachten sind.

Wir bitten Sie, Ihre Bewegungen innerhalb unserer Einrichtung so weit wie möglich einzuschränken und sich von allen Personen fernzuhalten, die nicht an Ihrem Tisch sitzen.

Zum Wohle der Allgemeinheit, denken Sie daran Ihre Hände zu desinfizieren. In unserer Eingangsflur und im 1. Stock finden Sie mehrere Desinfektionsgepumpen.

Sie werden auch feststellen, dass unser Menü vorübergehend reduziert ist. Für uns und unsere Lieferanten ist die Situation etwas Besonderes.

Seien Sie versichert, dass wir alles tun, um die Hygienevorschriften im Zusammenhang mit Covid-19 zu respektieren und durchzusetzen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und guten Appetit!

Jérôme, Nancy und das ganze Team

MENU 1 entrée à 45,00 €
MENU 2 entrées à 59,00 €

"Tacchino Mango"
Fines tranches de poulet fermier élevé au maïs, carpaccio de mangues, Fenouil, citron, ciabatta grillé et émulsion à la menthe
OU / ET
Tartare de gambas en croûte de kataifi frit, lemon rice au curcuma, chou-rave, sauce mousseline aux agrumes

Sorbet

La brochette de filet de canette mariné au soja et sésame, pêche colorée et tian de légumes et pommes de terre à la provençale
OU
Filet de Skrei poêlé, tomates, basilic, céleri snacké, écrasé de pommes de terre et petits pois

Le curd aux agrumes, yaourt à la vanille au lait de ferme Hardy à Moresnet, fraîcheur d'agrumes, meringues



MENÜ 1 Vorspeise 45,00 €
MENÜ 2 Vorspeisen 59,00 €

"Tacchino Mango"
Dünne Scheiben von maisgefüttertem Freilandhuhn, Mango-Carpaccio, Fenchel, Zitrone, gegrillte Ciabatta und Minz-Emulsion
ODER / UND
Frittiertes Tatar von Gambas in Kataifi, Lemonrice an Kurkuma, Kohlrabi, Zitrus-Mousseline-Sauce

Sorbet

Entenfilet-Spieß in Soja und Sesam mariniert, warme Pfirsiche und Tian von Gemüse und Kartoffeln à la Provence
ODER
Gebratenes Skrei-Filet, Tomaten, Basilikum, gegrillter Sellerie, Kartoffel- Erbsenpüree

Zitrus- Curd, Vanillejoghurt vom Bauernhof Hardy in Moresnet, Zitrusfrüchte und Baiser

ENTREES

"Tacchino Mango"
Fines tranches de poulet fermier élevé au maïs, carpaccio de mangues, fenouil, citron, ciabatta grillé et émulsion à la menthe
15,50 €

Carpaccio de saumon d'Ecosse façon niçoise
16,50 €

Tartare de gambas en croûte de kataifi frit, lemon rice au curcuma, chou-rave, sauce mousseline aux agrumes
17,50 €

Oeuf poché, asperges vertes belges grillées, duxelle de champignons, crème à la truffe noire
17,50 €

Les classiques mais tellement demandées, cuisses de grenouille
beurre à l'ail ou crème à l'ail
15,50 € 17,50 €

Demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande
18,50 €

Demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande gratinées au Champagne, oignons rouges et algues Wakamé
23,00 €

VORSPEISEN

"Tacchino Mango"
Dünne Scheiben von maisgefüttertem Freilandhuhn, Mango-Carpaccio, Fenchel, Zitrone, gegrillte Ciabatta und Minz-Emulsion
15,50 €

Carpaccio vom Lachs nach Nizza- Art
16,50 €

Frittiertes Tatar von Gambas in Kataifi, Lemonrice an Kurkuma, Kohlrabi, Zitrus-Mousseline-Sauce
17,50 €

Pochiertes Ei, grüne belgische gegrillte Spargel, pürierte Champignons, schwarzer Trüffelcreme
17,50 €

Froschschinkel
Knoblauchbutter oder Knoblauchcreme
15,50 € 17,50 €

Sechs Creuse-Austern aus Zeeland
18,50 €

Sechs gratinierte Austern in Champagnercreme, Wakamé Algen, rote Zwiebel
23,00 €

PLATS

Brochette de filet de canette mariné au soja et sésame, pêche colorée et tian de légumes et pommes de terre à la provençale
24,00 €

Escalope de veau Saltimboca sauge, jambon de Parme, jus brun au vin blanc, thym, risotto aux asperges
25,00 €

L'incontournable filet pur de bœuf, Bleu Blanc Belge, béarnaise ou crème au poivre vert, accompagné de légumes, frites et mayonnaise
31,00 €

Filet de Skrei poêlé, tomates, basilic, céleri snacké, écrasé de pommes de terre et petits pois
23,00 €

Filet de dorade royale rôti sur peau, aubergines grillées, balsam de citron, ail, herbes fraîches, pommes de terre vapeur
24,00 €

La Sole Meunière accompagnée de légumes et de frites ou pommes de terre vapeur
PRIX SELON L'ARRIVAGE

HAUPTSPEISEN

Entenfilet-Spieß in Soja und Sesam mariniert, warme Pfirsiche und Tian von Gemüse und Kartoffeln à la Provence
24,00 €

Kalbsschnitzel Saltimboca, Salbei, Parmaschinken, Jus an Weisswein und Spargelrisotto
25,00 €

Das unvermeidliche Rinderfilet, Bleu Blanc Belge, Béarnaise oder grüne Pfeffercreme, serviert mit Gemüse, Fritten und Mayonnaise
31,00 €

Gebratenes Skrei-Filet, Tomaten, Basilikum, gegrillter Sellerie, Kartoffel- Erbsenpüree
23,00 €

Goldbrassenfilet auf der Haut gebraten, gegrillte Aubergine, Zitronenbalsam, Knoblauch, frische Kräuter, Salzkartoffeln
24,00 €

Seezunge "Müllerin"
Gemüse und Fritten oder Salzkartoffeln
PREIS JE NACH ANKUNFT

DESSERTS

Le curd aux agrumes, yaourt à la vanille au lait de ferme Hardy à Moresnet, fraîcheur d'agrumes, meringues
10,50 €

Moelleux au chocolat, glace vanille, crumble chocolat et amandes
10,50 €

Tartelette myrtilles, crème pâtissière pistache, glace myrtille
11,50 €

La traditionnelle Crème Brûlée
9,50 €

Rhubarbe confite, mousse au chocolat blanc, fraises fraîches, noisettes caramélisées
11,50 €

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet. Selon votre goût... 9,50 €
GLACE
Goût Vanille, Caramel, Chocolat, Myrtilles
GARNITURES
Le vrai chocolat chaud, café glacé, caramel crémeux, noisettes caramélisées, amandes grillées, liqueur d'avocat, fraises ou fruits (+2€)

DESSERTS

Zitrus- Curd, Vanillejoghurt vom Bauernhof Hardy in Moresnet, Zitrusfrüchte und Baiser
10,50 €

"Moelleux au chocolat", Vanilleeis, Schokoladen- Mandelcrumble
10,50 €

Blaubeer-Törtchen, Pistazien-Gebäckcreme, Blaubeereneis
11,50 €

Die Traditionnelle Crème Brûlée
9,50 €

Kandierter Rhabarber, weiße Schokolademousse, frische Erdbeeren, karamellisierte Haselnüsse
11,50 €

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy in Moresnet. Nach Ihrem Geschmack... 9,50 €
EIS Vanille, Karamell, Schokolade, Heidelbeeren
GARNITUREN
Echte heiße Schokolade, Eiskaffee, cremiges Karamell, karamellisierte Haselnüsse, geröstete Mandeln, Eierlikör, Erdbeeren oder Obst (+2€)