



Liebe Gäste, liebe Freunde,

hier unsere Speisekarte für Freitag den 5. und Samstag den 6.Juni 2020.

Bestellungen sollten ausschließlich bis spätestens Donnerstag 11 Uhr aufgegeben werden, sei es über eine Facebook-Mitteilung oder telefonisch unter der Nummer 087/786657. Bitte geben Sie dabei Ihren Namen und Ihre Telefonnummer an. Unsere Speisen halten sich 3 Tage im Kühlschrank und sollten sofort oder aufgewärmt im Laufe des Wochenendes verzehrt werden.

Eine entsprechende Anweisung wird Ihnen mitgeliefert.

Die Abholung erfolgt an der Auberge de Moresnet, entweder Freitag von 17 bis 19 Uhr oder Samstag von 11 bis 13 Uhr, selbstverständlich unter Einhaltung aller Maßnahmen, die Covid 19 zur Zeit verlangt.

Sollten Sie trotz allem eine Anlieferung wünschen, so sprechen Sie uns an.

Die Bezahlung erfolgt in bar in einem verschlossenen Umschlag oder mit Bankkarte.

Zögern Sie nicht, uns Ihre speziellen Wünsche mitzuteilen.
Wir werden unser Möglichstes tun darauf einzugehen und Sie zufrieden zu stellen.

Danke ! Jerome und Nancy

Unsere Karte für das Wochenende vom 5. und 6. Juni

VORSPEISEN

Barschterrine an räucher Lachs, krokantes Gemüse

Safran- Espelette Pfeffermayonnaise 11,00 €

"Tacchino Mango", dünne Putenscheiben, Carpaccio von Mango, Zitronensellerie, Krokantes Ciabatta und Pfefferminzesauce 11,00 €

Halbes Dutzend Austern aus Zeeland 12,00 €
ODER mit Champagnersauce überbacken, Wakame Algen und roten Zwiebel 15,50 €
(Par souci de fraîcheur, les huîtres sont à consommer le jour de l'enlèvement)

HAUPTSEPEISEN

Kalbsschnitzel Saltimboca

Salbei, Parmaschincken, Jus an Weisswein und Spargelrisotto 16,50 €

Gedünsteter Kabeljaufilet, Spinat, Vanillecreme

Gemüse und Kartoffel nach provenzalischer Art 16,50 €

Entrecôte aus Uruguay (leicht mit Fett marmoriert) gegillt,

Basilikum-Knoblauchbutter, Kartoffel- Zucchinipuree an Estragon 19,00 €

FÜR DIE JUGENDLICHE...

Jede Woche gibt es mehrere Möglichkeiten für die Kinder. Einfach nachfragen!

DESSERTS

Pâtisserie "Le russe", Mandelbiscuit und Nougatcreme, Himbeerenmousse 6,50 €

Dame Blanche mit ihrer echten heißen Schokolade 6,00 €

Blaubeereneis, frische Blaubeeren und Fruchtsauce 6,50 €

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy in Moresnet

Denken Sie an Ihre Kühlbox oder Kühlertasche am Tag der Mitnahme

UNSER WEINANGEBOT ZUR MITNAHME FÜR DIESES WOCHENDE

Crémant Rosé d'Alsace - Réne Meyer - Katz de Brut 14,00 €

Vin du Pays d'Oc Blanc - Luc Pirlet - 100% Chardonnay 2018 - 10,00 €

Marques de Lara - Vinho Verde (vin blanc) - Portugal 2018 - 11,00 €

Javier Sanz Verdejo - Rueda espagne 2017 - 14,00 €

Vin du Pays d'Oc Rosé - Luc Pirlet - 100% Syrah rosé 2018 - 10,00 €

Steff rosé - Méditerranée - Henri Bonnaud - Rolle Syrah BIO 2018 - 12,00 €

Domaine Lafage, Côté Sud, Côtes catalanes 2017 - 11,00 €

Bourgogne - Pinot Noir - Buissonier Buxy BIO 2018 - 14,00 €

Languedoc Roussillon - Galopin - Vin de France Grenache 2017 - 15,00 €