

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 Eingangshalle und im 1. Stock finden Sie mehrere Desinfektionsgelpumpen.

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 47,00 €
MENU 2 entrées à 61,00 €

Terrine de foie gras de canard, panna cotta au céleri et à la truffe noire, abricot confit, graine de sésame et amandes
OU / ET

La petite bouillabaisse à la façon du chef, rouille, fromage et croûtons

Sorbet

Filet d'agneau en croûte de Chorizo, sauce à l'orange, crémeux de carottes et pommes de terre au romarin
OU

Filet de lotte rôti, beurre blanc, chou-fleur et romanesco en tempura, purée de pommes de terre au citron

Riz basmati au lait à l'asiatique, mirabelles au sirop, graines d'amarante soufflées



MENÜ 1 Vorspeise 47,00 €
MENÜ 2 Vorspeisen 61,00 €

Enteleberterriner, Sellerie- Panna Cotta an schwarzer Trüffel, kandiertes Aprikose, Sesam, Mandeln
ODER / UND

Kleine Bouillabaisse nach Art des Hauses, Rouille, Käse und Kroutons

Sorbet

Lammfilet in Chorizo-Kruste, Orangensauce, sahnige Karotten, Rosmarin- Kartoffel
ODER

Gebratenes Seeteufelfilet, Beurre Blanc Sauce, Blumenkohl und Romanesco in Tempura, Kartoffelpuree an Zitrone

Basmati-Milchreis, MirabelLEN in Sirop, gepuffter AmaranthsamEN

ENTREES

Les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, légèrement écrémée au curry et herbes fraîches
14,50€

Tartare de loup de mer au curcuma, crumble ail et gingembre, sauce à la citronnelle
15,50€

Fleur de courgette farcie au fromage de chèvre, parmesan, menthe, et citron vert, rondins de courgette snackée et gelée au vinaigre balsamique
16,50€

Terrine de foie gras de canard, panna cotta au céleri et à la truffe noire, abricot confit, graine de sésame et amandes
17,50€

Demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande à la mousse de cerfeuil, avocat, citron et croustillant de mie
18,50€

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

VORSPEISEN

"Bouchot" Muscheln aus der Mont-Saint-Michel Bucht, leichte Currycreme, frische Kräuter
14,50 €

Tartare von Seewolf an Kurkuma, Ingwer-Knoblauchcrumble, Lemongrassauce
15,50 €

Zucchini-blume gefüllt mit Ziegenkäse, Parmesan, Minze und Limette, gerösteten Zucchini-stangen und Balsamico-Essig-Gelee
16,50 €

Enteleberterriner, Sellerie- Panna Cotta an schwarzer Trüffel, kandiertes Aprikose, Sesam, Mandeln
17,50 €

Sechs Creuses Austern aus Zeeland an Kerbel- Avocadomousse, Zitrone und Krokant
18,50 €

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

PLATS

Côte de porc ibérique, miel, ail de Provence, origan, mousseline de vitelotte à l'huile d'olive, accompagnée de légumes
27,00 €

Filet d'agneau en croûte de Chorizo, sauce à l'orange, crémeux de carottes et pommes de terre au romarin
28,00€

L'entrecôte d'Uruguay grillée, légèrement marbrée de gras, sauce "Cross & Blackwell", Pickels, livèche, frites et mayonnaise
29,00 €

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

Filet de lotte rôti, beurre blanc, chou-fleur et romanesco en tempura, purée de pommes de terre au citron
28,00 €

Le baby homard façon Pablo Picasso, crème au balsam de mangues, fruits blanchis et riz sauvage
29,00€

La bouillabaisse à la façon du chef, pommes de terre, rouille, fromage et croûtons
33,00€

HAUPTSPESIEN

Iberisches Schweinekotelett, Honig, Knoblauch, Origan und blaue Kartoffelpuree an Olivenöl, serviert mit Gemüse
27,00 €

Lammfilet in Chorizo-Kruste, Orangensauce, sahnige Karotten, Rosmarin- Kartoffel
28,00 €

Gegrilltes Entrecôte aus Uruguay, leicht fettmarmoriert, "Cross & Blackwell"-Sauce, Pickels, Liebstöckel, Fritten und Mayonnaise
29,00 €

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

Gebratenes Seeteufelfilet, Beurre Blanc Sauce, Blumenkohl und Romanesco in Tempura, Kartoffelpuree an Zitrone
28,00€

Baby Hummer nach Pablo Picasso Art, Mango-Balsamcreme, gedünsteten Früchte, Wild reis
29,00 €

Bouillabaisse nach Art des Hauses, Kartoffeln, Rouille, Käse und Kroutons
33,00 €

DESSERTS

Sablé amande et chocolat, ganache au chocolat, glace à la mangue, praline noisette, crème anglaise au cacao
11,50€

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

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

La traditionnelle Crème Brûlée
9,50 €

Riz basmati au lait à l'asiatique, mirabelles au sirop, graines d'amarante soufflées
10,50 €

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 ou Mangue
GARNITURES
Le vrai chocolat chaud, café glacé, caramel crémeux, noisettes caramélisées, amandes grillées, liqueur d'avocat, fraises ou fruits (+2€)

DESSERTS

Schokomandel-Sablé, Schokoladenganache, Mangoeis, Haselnuss Praline, Crème Anglaise an Kakao.
11,50€

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

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

Die Traditionnelle Crème Brûlée
9,50 €

Basmati-Milchreis, MirabelLEN in Sirop, AmaranthsamEN
10,50 €

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