



Hier unsere Speisekarte "zum mitnehmen"
für Freitag den 3. und Samstag den 4.Juli 2020.

Bestellungen können von Mittwoch bis Freitag von 10 bis 17Uhr aufgegeben werden, sei es über
eine Facebook-Mitteilung oder telefonisch unter der Nummer 087/786657.

Unsere Speisen halten sich im Kühlschrank und aufgewärmt
im Laufe des Wochenendes verzehrt werden.

Eine entsprechende Anweisung wird Ihnen mitgeliefert.

Die Abholung erfolgt an der Auberge de Moresnet, entweder Freitag oder Samstag von 14 bis 16 Uhr,
selbstverständlich unter Einhaltung aller Maßnahmen,
die Covid 19 zur Zeit verlangt.

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

"Zum mitnehmen..."

VORSPEISEN

*Frittiertes Tatar von Gambas in Kataifi, Lemonrice an Kurkuma, Kohlrabi,
Zitrus-Mousseline-Sauce* 11,50€

Carpaccio vom Rind, Parmesan, Rucola-Salat und Trüffelöl..... 11,00€

Froschschenkel in Knoblauchbutter oder Knoblauchcreme 11,00€

HAUPTSPEISEN

*Entenfilet-Spieß in Soja und Sesam mariniert, warme Pfirsiche
und Tian von Gemüse und Kartoffeln à la Provence.....* 16,00€

Seeteufelfilet, Vanillecreme, Spinat und Kroketten 19,00€

FÜR DIE JUGENDLICHE...

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

DESSERTS

Zitrus-Curd, Vanillejoguhrt, Zitrusfrüchte und Baiser..... 6,50 €

"Paris Brest", Brandteig, Praliné, Krokant Feuilletine, PralinéSchokolade..... 6,50 €