

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 41,00 €  
MENU 2 entrées à 56,00 €

Velouté de maïs, lait de coco, pop corn, saumon fumé de l'Artisan et crème au curcuma  
OU / ET

Carpaccio de magret de canard braisé à l'Espelette, salade de saison, croustillant de noix et sésame, grana padano, confit d'oignons, grenade (+5€)

-----  
Sorbet  
-----

Filets de dorade royale frits au flocon d'avoine, crème à la truffe noire, purée de potimarron, graines de courge, céleri rave  
OU

Côte de veau, jus au Porto, chicons à l'étuvée, thym, pommes dauphines de grand-maman, amandes (+5€)

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

#### ENTREES

Velouté de maïs, lait de coco, pop corn, saumon fumé de l'Artisan et crème au curcuma  
10,50€

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

Carpaccio de magret de canard braisé à l'Espelette, salade de saison, croustillant de noix, sésame, grana padano, confit d'oignons, grenade  
15,50€

Boudin noir rôti, lard fumé, figues, jus de figues et vinaigre, crumble gingembre et ail  
15,50€

Demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande Nature 18,50€  
Gratinées au Champagne oignons rouges et algues Wakamé 23,00€

Les classiques mais tellement demandées, Cuisses de grenouille  
Beurre à l'ail 15,50€  
Crème à l'ail 17,50€

#### VORSPEISEN

Maiscremesuppe, Kokosmilch, Popcorn, Räucherlachs vom "l'Artisan" und Kurkuma-Creme  
10,50€

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

Carpaccio von Entenbrust in Espelette geschmort, Salat der Saison, knackige Walnuss, Sesam, Grana Padano, Zwiebelconfit, Granatapfel  
15,50 €

Gebratene Blutwurst, geräucherter Speck, Feigen, Feigensaft an Eessig, Crumble von Ingwer- und Knoblauch  
15,50 €

Sechs Creuses Austern aus Zeeland Natur 18,50€  
Gratinieret in Champagnercreme, rote Zwiebel, Wakamé Algen 23,00€

Froschschinkenl Knoblauchbutter 15,50 €  
Knoblauchcreme 17,50 €

#### PLATS

Filet de grouse d'Ecosse (volaille gibier) farci aux pruneaux, haché de veau et marrons cuits, purée de choux frisés, crème cognac, poire caramélisée  
23,00 €

Côte de veau, jus au Porto, chicons à l'étuvée, thym, pommes dauphines de grand-maman, amandes  
30,00€

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 saumon norvégien doré, crémeux d'oseille et petits pois, courgettes grillées et pommes de terre vapeur  
22,00 €

Filets de dorade royale frits au flocon d'avoine, crème à la truffe noire, purée de potimarron, graines de courge, céleri rave  
24,00€

Le demi homard façon Pablo Picasso, crème au balsam de mangues, fruits blanchis et riz sauvage  
33,00€

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

#### HAUPTSPEISEN

Filet vom Schottischen Moorhuhn (Wildgeflügel), gefüllt mit Pflaumen, gehacktem Kalbfleisch und Kastanien, Grünkohleintopf, Cognaccreme, karamellisierter Birne 23,00€

Kalbskotelett, Portweinsauce, geschmorte Chicoree, Thymian, Großmutter's - Kartoffelkräpfen, Mandeln 30,00€

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

Gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, cremige Sauerampfer und Erbsen, gegrillten Zucchini, Salzkartoffel 22,00€

Gebratene Goldbrassenfilets mit Haferflocken, schwarzer Trüffelcreme, Kürbispüree, Kürbiskernen, Sellerie 24,00€

Halber Hummer nach Pablo Picasso Art, Mango-Balsamcreme, gedünsteten Früchte, Wild reis 33,00 €

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

#### DESSERTS

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

Le "Paris Brest"  
Pâte à chou, praliné, feuilletine, amandes et noisettes 10,50 €

Délice au pamplemousse rose, crème au jus de Yuzu, sablé breton, sorbet citron, fenouil sauvage  
11,50 €

La traditionnelle Crème Brûlée  
9,50 €

Espuma de bleu d'Auvergne, émincé de pommes Granny et radis, noix, vinaigre framboises  
10,50 €

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

#### DESSERTS

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

"Paris Brest"  
Brandteig, Praline, Feuilletine, Mandeln und Haselnüsse 10,50 €

Pinker Grapefruit-Genuss, Creme an Yuzu-Saft, bretonisches Gebäck, Zitronensorbet, wilder Fenchel 11,50 €

Die Traditionelle Crème Brûlée  
9,50 €

Espuma von Blauschimmelkäse aus der Auvergne, in Scheiben geschnittene Äpfel und Radieschen, Walnüsse, Himbeeressig 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 heiße Schokolade, Eiskaffee, cremiges Karamell, karamellierte Haselnüsse, geröstete Mandeln, Eierlikör, Erdbeeren oder Obst (+2€)