



Hier unsere Speisekarte "zum mitnehmen" ab den 27. August 2020.  
Bestellungen können von Mittwoch bis Freitag von 10 bis 17 Uhr aufgegeben werden,  
sei es über eine Facebook-Mitteilung oder telefonisch unter der Nr. 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.

#### VORSPEISEN

Maiscremesuppe, Kokosmilch, Popcorn, Räucher-lachs vom "l'Artisan" und Kurkuma-Creme	7,00€
Carpaccio von Entenbrust in Espelette geschmort, Salat der Saison, knackige Walnuss, Sesam, Grana Padano, Zwiebelconfit, Granatapfel	10,00€
Gebratene Blutwurst, geräucherter Speck, Feigen, Feigensaft an Essig, Crumble von Ingwer- und Knoblauch	10,00€
Sechs Creuses Austern aus Zeeland	12,00€
Froschschenkel in Knoblauchbutter oder Knoblauchcreme	11,00 €

#### HAUPTSPEISEN

Filet vom Schottischen Moorhuhn (Wildgeflügel), gefüllt mit Pflaumen, gehacktem Kalbfleisch und Kastanien, Grünkohleintopf, Cognaccrème, karamellisierter Birne	16,00€
Kalbskotelett, Portweinsauce, geschmorte Chicoree, Thymian, Großmutter's -Kartoffelkräpfen, Mandeln	20,00€
Das unvermeidliche Rinderfilet, Bleu Blanc Belge, grüne Pfeffercreme, serviert mit Gemüse und Krokette	20,00€
Gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, cremige Sauerampfer und Erbsen, gegrillten Zucchini, Salzkartoffel	14,00€
Gebratene Goldbrassenfilets mit Haferflocken, schwarzer Trüffelcreme, Kürbispüree, Kürbiskernen, Sellerie	16,00€
Seezunge "Müllerin", Gemüse und Krokette oder Salzkartoffeln	PREIS JE NACH ANKUNFT

#### DESSERTS

Schokomandel-Sablé, Schokoladenganache, Mango, Haselnuss Praline, Crème Anglaise an Kakao	7,50€
"Paris Brest", Brandteig, Praline, Feuilletine, Mandeln und Haselnüsse	7,00 €
Pinker Grapefruit-Genuss, Creme an Yuzu-Saft, bretonisches Gebäck, Zitronensorbet, wilder Fenchel	7,50 €
Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy in Moresnet. Nach Ihrem Geschmack... EIS Vanille, Karamell, Schokolade, Heidelbeeren und Mango	6,00€
GARNITUREN Echte heiße Schokolade, Eiskaffee, cremiges Karamell, karamellierte Haselnüsse, geröstete Mandeln, Eierlikör, Erdbeeren oder Obst (+1€)	