

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 Eingangsflur 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.

Sie sind 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 avec le velouté à 44,00€
MENU avec le carpaccio à 51,00€
MENU 2 entrées à 59,00€

Velouté de potimarron,
crème de hareng fumé, graines de courge
OU / ET

Carpaccio de cerf, confit de groseilles,
cromesquis de champignons des bois,
pruneaux et marrons

Sorbet

Filet de bar sauvage rôti sur peau, choucroute au
Saindoux, crèmeux d'oseille, pommes de terre
OU

Steak de biche, croûte de châtaigne,
vin rouge, pain épices, légumes d'hiver,
galettes de pommes de terre

Frangipane, amandes, glace au chocolat Jivara,
caramel au sirop d'érable et romarin,
gelée et crème à la poire



MENÜ mit der Suppe 44,00 €
MENÜ mit dem Carpaccio 51,00 €
MENÜ mit zwei Vorspeisen 59,00 €

Kürbissuppe, geräucherter
Heringcreme, Kürbissamen
ODER / UND

Hirschcarpaccio, Johannisbeerconfit, Cromesquis
von Waldpilzen, Pflaumen und Kastanien

Sorbet

Auf der Haut gebratenes Barschfilet, Sauerkraut
an Schmalz, Sauerampfercreme, Salzkartoffeln
ODER

Hirschkuhsteak in Kastanienkruste, Rotwein,
Lebkuchen, Wintergemüse, Kartoffelröstis

Frangipane, Mandeln, Jivara-Schokoladeneis,
Ahornsirup-Karamell an Rosmarin,
Gelee und Birnencreme

ENTREES

Velouté de potimarron, crème de hareng fumé,
graines de courge
10,50€

L'oeuf poché, poêlée de champignons des bois,
réduction légèrement chocolatée, frites de
patate douce
15,50€

Carpaccio de cerf, confit de groseilles,
cromesquis de champignons des bois, pruneaux
et marrons
17,50€

Filets de pigeon Flandrien, jus de volaille aux
myrtilles sauvages, risotto au maïs et curcuma
19,50 €

Le foie gras d'Oie "fait maison" truffe noire et
Armagnac, céleri rave, betterave rouge,
mascarpone, croustillant pistache
22,50€

Demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande
Nature 18,50€
Gratinées au beurre blanc poireaux 22,50€

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

VORSPEISEN

Kürbissuppe, geräucherter Heringcreme,
Kürbissamen
10,50€

Pochiertes Ei, gebratene Waldpilzen, leicht
schokoladige Reduktion, Süßkartoffeln-Fritten
15,50 €

Hirschcarpaccio, Johannisbeerconfit, Cromesquis
von Waldpilzen, Pflaumen und Kastanien
17,50 €

Filets von flämischen Tauben, Geflügel-Jus an
Wildheidelbeeren, Maisrisotto, Kurkuma
19,50 €

Hausgemachte Gänseleberterrine an schwarzer
Trüffel und Armagnac, Knollensellerie, rote Beete,
Mascarpone, knusprige Pistazie
22,50€

Sechs Creuses Austern aus Zeeland
Natur 18,50€
Gratiniert mit Beurre Blanc und Poree 22,50€

Froschschenkel
Knoblauchbutter 15,50 €
Knoblauchcreme 17,50 €

PLATS

Steak de biche, croûte de châtaigne, vin rouge,
pain épices, légumes d'hiver, galettes de
pommes de terre
27,00€

Brochette de ris de veau, jus au soja, mousseline
de carottes, gingembre, pommes dauphines de
grand-maman, graines de sésame
29,00€

Carré de veau, moutarde à l'ancienne, maki de
chou vert et pommes de terre
30,00€

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 bar sauvage rôti sur peau, choucroute au
Saindoux, crèmeux d'oseille, pois mange-tout
pommes de terre vapeur
25,00 €

Coquilles St Jacques "Panko", crème Miso,
écrevisses, effiloché de pommes Granny, algues
Wakamé, coriandre, blé façon Thai
29,00€

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

HAUPTSPEISEN

Hirschkuhsteak in Kastanienkruste, Rotwein,
Lebkuchen, Wintergemüse, Kartoffelröstis
27,00€

Kalbsbriesspieß, Soja-Jus, Karottenmousseline,
Ingwer, Großmutter's -Kartoffelkrapfen, Sesam
29,00€

Kalbskarree, Senfkörner,
Maki von Grünkohl und Kartoffeln
30,00€

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

Auf der Haut gebratenes Barschfilet, Sauerkraut
an Schmalz, Sauerampfercreme, Zuckererbsen,
Salzkartoffeln 25,00€

Jakobsmuscheln "Panko", Creme an Miso,
Flusskrebse, grüner Apfel, Wakame-Algen,
Koriander, Weizen nach Thai-Art
29,00 €

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

DESSERTS

Crème Brûlée à la vanille Bourbon
9,50 €

La vraie tartelette au citron meringuée
11,50€

Frangipane, amandes, glace au chocolat Jivara,
caramel au sirop d'érable et romarin, gelée et
crème à la poire
11,50 €

Bavarois framboises, crumble de spéculoos,
espuma au cassis, glace vanille
10,50 €

Pana Cotta au roquefort, guacamole, sirop de
Liège, noisettes chili, chips de jambon Ganda
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
crèmeux, noisettes caramélisées, amandes
grillées, liqueur d'avocat, fraises ou fruits (+2€)

DESSERTS

Crème Brûlée an Vanille- Bourbon
9,50€

Das echte Zitronen-Baiser-Törtchen
11,50 €

Frangipane, Mandeln, Jivara-Schokoladeneis,
Ahornsirup-Karamell an Rosmarin, Gelee und
Birnencreme
11,50 €

Bayerische Himbeercreme, Spekulatiusstreusel,
Espuma an schwarzen Johannisbeeren, Vanilleeis
10,50€

Pana Cotta an Roquefort-Käse, Guacamole, Sirop
de Liège, Chili-Haselnuss, Ganda-Schinken-Chips
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, karamellisierte Haselnüsse, geröstete
Mandeln, Eierlikör, Erdbeeren oder Obst (+2€)