



*L'Auberge de Moresnet, das Restaurant in der Take-away-Formel*

- Jeden Montag neue Vorschläge
- Bestellung bis Donnerstag 14h unter 087/786657 oder per Facebook-Nachricht (nach Ablauf der Frist, Bestellung nach Verfügbarkeit möglich)
- Abholung Freitag von 17 bis 19 Uhr und Samstag von 11 bis 13 Uhr. Lieferung möglich. (wir liefern auch nach Aachen und Umgebung)
- Unsere Gerichte können im Kühlschrank aufbewahrt werden und sollen am Wochenende aufgewärmt werden.
- Eine entsprechende Anweisung wird Ihnen mitgeliefert.

*Zögern Sie nicht, uns Ihre speziellen Wünsche mitzuteilen.*

*Wir werden unser Möglichstes tun darauf einzugehen und Sie zufrieden zu stellen!*

*EINFACH AUFZUWÄRMEN, FRISCH UND GASTRONOMISCH!*

*Guten Appetit, Nancy & Jérôme*

*UNSERE VORSCHLÄGE FÜR DAS WOCHENENDE VOM 16. JANUAR 2021*

*VORSPEISEN*

<i>Maiscremesuppe mit Curry und Kokosnussmilch, Parmaschinken Ciabatta-Brot, frische Kräuterbutter</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Lauwarmes Thunfischsteak an Sesam, Kapern, rote Zwiebeln und Harissa (leicht pikant)</i>	<i>12,50 €</i>

*HAUPTSPEISEN*

<i>Barschfilet auf der Haut gebraten, cremige Pastinake, Beurre Blanc mit Estragon, Gemüse an Pistou und frischen Nudeln</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Fasanenfilet, geschmort in Armagnac, weiße Trauben, karamellisierter Chicorée und Stoemp an Rosenkohl</i>	<i>15,50 €</i>

*DESSERTS*

<i>Granatapfel-Himbeer-Charlotte Biscuits Cuillère und bayerische Creme</i>	<i>6,50€</i>
<i>Schokoladen-Trio Grand Cru-Schokoladenkuppel an Haselnuss, Orangen-Schokoladen-Brownie, und Schokoladen-Karamell-Mascarpone-Mousse</i>	<i>6,50€</i>

*DIE KLASSIKER... DIE IMMER IN DER KARTE BLEIBEN*

*VORPSEISEN*

<i>Froschschenkel mit Knoblauchbutter oder creme</i>	<i>11,00€</i>
<i>Scampis in Hummersauce mit Nordseegarnelen</i>	<i>11,00€</i>
<i>Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan und Rucola</i>	<i>11,00€</i>

*HAUPTSPEISEN*

<i>Rinderfilet "Bleu Blanc Belge", grüner Pfefferrahmsauce, Kroketten und Gemüse</i>	<i>20,00€</i>
--	---------------

*EIS (Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy in Moresnet)*

<i>Dame Blanche mit ihrer echten heißen Schokolade</i>	
<i>Bresilienne Becher (Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, frischer Karamell)</i>	
<i>Eierlikör- Becher</i>	<i>6,00 €</i>

*UNSERE WEINE ZUM MITNEHMEHN...*

<i>Crémant Rosé d'Alsace - Réne Meyer - Katz de Brut</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Domaine de Rousset - Alpes Haute Provence - 100% Vermentino</i>	<i>2019 - 11,00 €</i>
<i>Bordeaux blanc - Sirius - 50%Sauvignon 50%Sémillon</i>	<i>2019 - 12,00€</i>
<i>Alsace Rosé - Soif de Katz - 50% Pinot gris 50% Pinot Noir</i>	<i>2019 - 11,00 €</i>
<i>Grauburgunder - Kaiser - Autriche blanc</i>	<i>2018 - 15,00 €</i>
<i>Albacea - Jumilla - Monastrell - Espagne rouge</i>	<i>2017 13,00€</i>
<i>Syrah - Domaine Haut-Lirou - Vin du Pays d'Oc rouge</i>	<i>2019 11,00€</i>
<i>Crozes-Hermitage - Syrah - Les Vins de Vienne rouge</i>	<i>2017 21,00€</i>
<i>Bourgogne - Pinot Noir - Buissonier Buxy BIO - rouge</i>	<i>2018 - 14,00 €</i>
<i>Languedoc Roussillon - Galopin - Vin de France Grenache</i>	<i>2017 - 15,00 €</i>