



*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 6. MÄRZ 2021*

*VORSPEISE*

*Nordseegarnelenkroketten nach Ostendischer Art  
echte Tartarsauce, Senf- und Feldsalat an Zitrus* 13,50€

*WARME VORPEISE*

*Wachtel mit Calvados und karamelisierten Äpfeln,  
gedünsteter Lauch* 12,00€

*HAUPTSPEISEN*

*In Panko paniertes Kalbsschnitzel, Linguine an schwarzer Trüffel  
und Mascarpone, Topinambur Kräuter Zitrone Knoblauch* 16,50€

*Seeteufelfilet, räucher Lachs, gegrillte Zucchini,  
Senfkörnersauce, Süßkartoffelrösti an Curry* 19,00€

*DESSERTS*

*Bayerische Creme an Granatapfel und Himbeere,  
Vanille-Konditorcreme, Pistazie Makrone* 6,50€

*Apfeltatin Törtchen, Vanille-Ganache,  
Mandel- und Haselnuss-Mürbegebäck, cremiges Karamell* 6,50 €

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

*VORPEISEN*

*Froschschenkel mit Knoblauchbutter oder creme* 11,00€

*Scampis in Hummersauce mit Nordseegarnelen* 11,00€

*Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan und Rucola* 11,00€

*HAUPTSPEISEN*

*Rinderfilet "Bleu Blanc Belge", grüner Pfefferrahmsauce,  
Kroketten und Gemüse* 20,00€

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

*Dame Blanche mit ihrer echten heißen Schokolade*

*Bresilienne Becher (Haselnüsse, Mandeln, Pistazien, frischer Karamell)*

*Eierlikör- Becher* 6,00 €

*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>