

Bienvenue à l'Auberge de Moresnet!

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.

Soyez assuré que nous mettons tout en oeuvre pour respecter et faire respecter les règles d'hygiène liées au Covid-19.

Pour toutes questions concernant les allergènes, merci de vous adresser à notre personnel de salle

Merci pour votre compréhension et bon appétit!

Jérôme, Nancy & toute l'équipe
WiFi "adm754850bis"

A DEGUSTER SUR LE POUCE

Pain Bao 70gr à l'effiloché de poulet "Amarellles" Montzen, Teriyaki, sésame, concombre, jeunes oignons, coriandre 2pces 11,50€/3pces 16,50€

Trio de frites gourmand, coupées à la main, frites de pommes de terre avec peau, de vitelotte et de patate douce, crème au fromage Bleu St Agur, parmesan, red oignon rings 7,50€

Willkommen in der Auberge de Moresnet!

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.

Seien Sie versichert, dass wir alles tun, um die Hygienevorschriften im Zusammenhang mit Covid-19 zu respektieren und durchzusetzen.

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und guten Appetit!

Jérôme, Nancy und das ganze Team
WLAN "adm754850bis"

A QUICK BITE

Bao Brot 70 gr gefüllt mit geschreddertes Hühnchen von "Amarellles" aus Montzen, Teriyaki, Sesam, Gurke, Jungzwiebeln, Koriander 2St. 11,50€/3St. 16,50€

Trio de frites gourmand
Handgeschnittene Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln, StAgur-Blaukäsecreme, Parmesan, Red Oignon Rings 7,50€

MENU 1 entrée à 51,00€
MENU 2 entrées à 62,00€

Les filets de Sardines de Bretagne aux épices d'Orient, salade aromatique, croûtons, crème de betterave

OU / ET
Carpaccio de boeuf revisité à l'asiatique, huile ponzu, agrumes, soja, pak-choï, coriandre, noix de cajou

Sorbet

Filet d'agneau, basilic, aubergines grillées, quinoa, pesto de roquette, jus au sésame noir

OU
Filet de turbot, duxelle d'asperges, beurre blanc au prosecco, croûte de chorizo, croquant de gruyère, orange, pommes de terre vapeur (+4,00€)

Soupe de fraises, crème mascarpone, verveine, glace fraises des bois et croquant



MENÜ mit einer Vorspeise 51,00 €
MENÜ mit zwei Vorspeisen 62,00 €

Sardinenfilets aus der Bretagne mit orientalischen Gewürzen, aromatischem Salat, Croutons und rote Beetencreme

ODER / UND
Rindercarpaccio nach asiatischer Art, Ponzu-Öl, Limette, Soja, Pak-Choi, Koriander, Cashewnüsse

Sorbet

Lammfilet, Basilikum, gegrillte Auberginen, quinoa, Rucolapesto, schwarzer Sesam-Jus

ODER
Steinbuttfilet, Duxelle von Spargel, Beurre Blanc an Prosecco, Chorizo-Kruste, Krokant von Gruyère, Orange, Salzkartoffeln (+4,00€)

Erdbeersuppe, Mascarponecreme, Eisenkraut, Erdbeereis und Krokant

ENTREES

Les filets de Sardines de Bretagne aux épices d'Orient, salade aromatique, croûtons, crème de betterave 15,50€

L'oeuf poché et sa fleur de courgette farcie au fromage de chèvre affiné au miel, menthe, citron, balsamique 16,50€

Carpaccio de boeuf revisité à l'asiatique, huile ponzu, agrumes, soja, pak-choï, coriandre, noix de cajou 17,50€

Coquilles St Jacques snackées, mangue, basilic, concombre, salade folle 20,50€

La petite bouillabaisse à la façon du chef Rouille et pain Ciabatta 21,50€

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" Nature, pain de seigle, citron 20,50€
Gratinées au Champagne, oignons rouges et algues Wakamé 24,50€

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

VORSPEISEN

Sardinenfilets aus der Bretagne mit orientalischen Gewürzen, aromatischem Salat, Croutons und rote Beetencreme 15,50€

Pochiertes Ei, Zucchini Blüten gefüllt mit Ziegenkäse an Honig, Minze, Zitrone, Balsamico 16,50€

Rindercarpaccio nach asiatischer Art, Ponzu-Öl, Limette, Soja, Pak-Choi, Koriander, Cashewnüsse 17,50€

Gebratene Jakobsmuscheln, Mango, Basilikum, Gurke, Salat 20,50€

Die kleine Bouillabaisse nach Art des Hauses Rouille und Ciabatta-Brot 21,50€

Sechs Austern "Fine de Claire" Natur, Pumpernickel, Zitrone 20,50€
Gratiniert mit Champagner Sauce, rote Zwiebeln und Wakamé-Algen 24,50€

Klassisch aber so lecker...
Froschschenkel
Knoblauchbutter 15,50 €
Knoblauchcreme 17,50 €

PLATS

Filet d'agneau, basilic, aubergines grillées, quinoa, pesto de roquette, jus au sésame noir 27,00€

La grande côte de porc de Liège, braisée à l'origan, ail, légumes grillés, trio de frites coupées à la main, frites de pommes de terre avec peau, de vitelotte et de patate douce, mayonnaise à la livèche POUR 2 PERSONNES 49,00€

L'incontournable filet pur de boeuf, Bleu Blanc Belge, sauce Choron, accompagné de légumes, trio de frites coupées à la main, frites de pommes de terre avec peau, de vitelotte et de patate douce et mayonnaise 31,00€

Filet de turbot, duxelle d'asperges, beurre blanc au prosecco, croûte de chorizo, croquant de gruyère, orange, pommes de terre vapeur 31,00€

Le demi homard décortiqué façon Pablo Picasso, crème au balsam de citron, fruits blanchis, pommes dauphines, curcuma 32,00€

La Sole Meunière entière ou filetée, accompagnée de légumes, pommes de terre vapeur ou trio de frites coupées à la main, frites de pommes de terre avec peau, de vitelotte et de patate douce PRIX SELON L'ARRIVAGE

HAUPTSPEISEN

Lammfilet, Basilikum, gegrillte Auberginen, quinoa, Rucolapesto, schwarzer Sesam-Jus 27,00€

Das große Schweinekotelett aus Lüttich, geschmort mit Oregano, Knoblauch, gegrilltes Gemüse, Trio von handgeschnittenen Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln, Liebstöckel-Mayonnaise FÜR 2 PERSONEN 49,00€

Das unvermeidliche Rinderfilet, Bleu Blanc Belge, Choron Sauce, serviert mit Gemüse, Trio von handgeschnittene Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln, Mayonnaise 31,00€

Steinbuttfilet, Duxelle von Spargel, Beurre Blanc an Prosecco, Chorizo-Kruste, Krokant von Gruyère, Orange, Salzkartoffeln 31,00€

Halber Hummer ausgelöst nach Pablo Picasso Art, Zitronen- Balsamcreme, gedünstetes Obst, Kurkuma, Kartoffelkräpfen 32,00 €

Seezunge "Müllerin", ganz oder filetiert, Gemüse, Salzkartoffeln oder Trio von handgeschnittenen Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln PRIX JE NACH ANKUNFT

DESSERTS

Crème Brûlée à la vanille Bourbon et à la fleur d'Oranger 9,50 €

Sablé et ganache au chocolat, glace papaye, praliné noisette 10,50 €

Soupe de fraises, crème mascarpone, verveine, glace fraises des bois et croquant 10,50€

La vraie tartelette au citron meringuée 11,50€

Rhubarbe confite, mousse au chocolat blanc, frangipane, amandes grillées 11,50€

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet.
Goût ... Vanille, praliné noisettes, fraises, chocolat blanc brownies, papaye.

1, 2 ou 3 boules 2,00/4,00/6,00€

Café glacé 9,00€
Brésilienne 9,00€
Coupe Avocat 9,00€
Dame Blanche 9,00€
Coupe aux fraises 11,50€

DESSERTS

Crème Brûlée an Vanille- Bourbon und Orangenblüten 9,50€

Schokoladen-Ganache und -Sablé, Papaya-Eis, Haselnusspraline 10,50€

Erdbeersuppe, Mascarponecreme, Eisenkraut, Erdbeereis und Krokant 10,50€

Das echte Zitronen-Baiser-Törtchen 11,50€

Kankiertes Rahbarber, weisse Schokoladenmousse, Frangipane, geröstete Mandeln 11,50 €

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy in Moresnet.
Geschmack... Vanille, Haselnusspraline, Erdbeer, weisse Schokolade- Brownie, Papaya

1, 2 oder 3 Kugeln 2,00/4,00/6,00€

Café glacé 9,00€
Brésilienne 9,00€
Eierlikörbecher 9,00€
Dame Blanche 9,00€
Erdbeerbecher 11,50€