

Bienvenue à l'Auberge de Moresnet!

Nous vous prions de bien vouloir respecter les distances d'1,5m.

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

Code WiFi: adm754850bis

MENU 1 entrée à 52,00€
MENU 2 entrées à 63,00€

Le saumon d'Ecosse, fumé, salé au sel marin et coupé par l'Artisan, teriyaki au sésame, wasabi, onctueux de céleri, tomates jaunes

OU / ET
Crèmeux de pommes de terre, amandes torrifiées, duxelle de champignons et truffe noire

Sorbet

Magret de canette aux pêches, jus au vinaigre balsamique, ail, thym, tian de légumes et pommes de terre à la provençale

OU
Médailles de lotte aux flocons d'avoine, mousseline de céleri et pistache, ras-el-hanout et abricots confits (+3,00€)

Tartelette sablée aux myrtilles sur crème pâtissière pistache, glace au yaourt



Willkommen in der Auberge de Moresnet!

Wir bitten Sie um den Abstand von 1,5 m zu respektieren.

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 Passwort: adm754850bis

MENÜ mit einer Vorspeise 52,00 €
MENÜ mit zwei Vorspeisen 63,00 €

Schottischer Lachs, geräuchert, mit Meersalz gesalzen und geschnitten von l'Artisan, Sesam Teriyaki, Wasabi, Sellerie, gelbe Tomaten ODER / UND

Cremige Kartoffeln, geröstete Mandeln, Pilzduxelle und schwarze Trüffel

Sorbet

Entenbrust mit Pflirsichen, Balsamico-Essig-Saft, Knoblauch, Thymian, Tian von Gemüse und Kartoffeln à la Provence

ODER
Seeteufelmedaillons in Haferflocken, Sellerie- und Pistazienmousseline, Ras-el-hanout und kandierten Aprikosen (+3,00€)

Heidelbeer-Mürbegebäck-Törtchen auf Pistaziencreme, Joghurteis

ENTREES

Crèmeux de pommes de terre, amandes torrifiées, duxelle de champignons et truffe noire 16,50€

Caille farçie aux pruneaux, chou vert de Savoie, crème à l'Armagnac 18,50€

Le saumon d'Ecosse, fumé, salé au sel marin et coupé par l'Artisan, teriyaki au sésame, wasabi, onctueux de céleri, tomates jaunes 18,50€

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

Foie gras poêlé, compotée de poires et noix, figues caramélisées, jus de canard légèrement safrané, romarin 22,50€

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, Cuisse de grenouille 15,50€
Beurre à l'ail 17,50€
Crème à l'ail 17,50€

VORSPEISEN

Cremige Kartoffeln, geröstete Mandeln, Pilzduxelle und schwarze Trüffel 16,50€

Wachtel gefüllt mit Pflaumen, grünem Wirsing, Armagnac-Creme 18,50€

Schottischer Lachs, geräuchert, mit Meersalz gesalzen und geschnitten von l'Artisan, Sesam Teriyaki, Wasabi, Sellerie, gelbe Tomaten 18,50€

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

Gebratene Gänsestopfleber, Birnen-Walnusskompott, karamellisierte Feigen, Entensaft an Safran 22,50€

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

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

PLATS

Filet de poulet fermier élevé au maïs, lard fumé, escalope d'aubergine au miso, panko, tomates séchées, fettuccine de chez Cocotte de Moresnet 24,00€

Magret de canette aux pêches, jus au vinaigre balsamique, ail, thym, tian de légumes et pommes de terre à la provençale 26,00€

Médailles de lotte aux flocons d'avoine, mousseline de céleri et pistache, ras-el-hanout et abricots confits 29,00€

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

Le demi homard décortiqué, lait de coco, curry, concombre blanchi, gingembre, risotto au maïs et pop corn chili 32,00€

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

HAUPTSPEISEN

Maisgefüttertes Freilandhühnerfilet, geräucherter Speck, Auberginenschnitzel an Miso, Panko, getrocknete Tomaten, Fettuccine von bei Cocotte in Moresnet 24,00€

Entenbrust mit Pflirsichen, Balsamico-Essig-Saft, Knoblauch, Thymian, Tian von Gemüse und Kartoffeln à la Provence 26,00€

Seeteufelmedaillons in Haferflocken, Sellerie- und Pistazienmousseline, Ras-el-hanout und kandierten Aprikosen 29,00€

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

Halber Hummer ausgelöst, Kokosmilch, Curry, gedünste Gurken, Ingwer, Maïs-Risotto, Chili-Pop Corn 32,00 €

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

DESSERTS

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

Curd aux agrumes, yaourt à la vanille, fraîcheur d'agrumes, meringue, amaranthe soufflée 10,50€

Biscuit et ganache au chocolat, glace mangue, praliné noisette 11,50€

Tartelette sablée aux myrtilles sur crème pâtissière pistache, glace au yaourt 11,50€

Pana cota au bleu d'Auvergne, guacamole, chips de jambon de Parme, noix de cajou et sirop de Liège 11,50€

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet.
Goût ... Vanille, fraise, yaourt myrtilles, chocolat blanc brownies, mangue.

1, 2 ou 3 boules 2,00/4,00/6,00€

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

DESSERTS

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

Zitrus- Curd, Vanillejoghurt, Zitrusfrüchte, Baiser, gepufter Amaranth 10,50 €

Schokoladen-Ganache und -Biskuit, Mango-Eis, Haselnusspraline 11,50€

Heidelbeer-Mürbegebäck-Törtchen auf Pistaziencreme, Joghurteis 11,50€

Pana cota mit Blaukäse aus der Auvergne, Guacamole, Parmaschinken-Chips, Cashewnüsse und Sirop de Liège 11,50€

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

1, 2 oder 3 Kugeln 2,00/4,00/6,00€

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