

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 avec le carpaccio 52,00€  
MENU avec le velouté 45,00€  
MENU 2 entrées à 59,00€

Carpaccio de cerf revisité, onctueux et tempura de chou-fleur, huile de noix, pak choi, coriandre, framboises

OU / ET

Velouté de potimarron au lait d'amandes, crème de hareng fumé, graines de courge

Sorbet

Steak de biche en croûte de châtaigne, pain d'épices, chou rouge, pomme confite, fruits des bois et canneberges, pommes dauphines de grand-maman

OU

Filet de bar rôti sur peau, crémeux de panais, beurre blanc à l'oseille, petits pois, galette à l'aneth, céleri, pistaches

Délice aux noisettes, sablé, glace vanille, spéculoos, poire cuite dans son jus et caramel crémeux



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 dem Carpaccio 52,00€  
MENÜ mit der Suppe 45,00€  
MENÜ mit zwei Vorspeisen 59,00 €

Rehcarpaccio, cremige Blumenkohl und in Tempura, Walnussöl, Pak Choi, Koriander, Himbeeren

ODER / UND

Kürbissuppe an Mandelmilch, geräucherte Heringscreme, Kürbissamen

Sorbet

Hirschkuhsteak, Kastanienkruste, Lebkuchen, Rotkohl, kandierte Apfel, roten Früchten und Cranberries, Oma's Kartoffelkrapfen

ODER

Barschfilet auf der Haut gebraten, Pastinakencreme, "Beurre Blanc" an Sauerampfer, Erbsen, Dill-Rösti, Sellerie, Pistazien

Haselnussdelice, Mürbegebäck, Vanilleeis, Spekulatius, gekochte Birne im Saft und cremiges Karamell

#### ENTREES

Velouté de potimarron au lait d'amandes, crème de hareng fumé, graines de courge 10,50€

Carpaccio de cerf revisité, onctueux et tempura de chou-fleur, huile de noix, pak choi, coriandre, framboises 17,50€

Soufflé de saumon et gambas géant, jus de crustacés, choucroute au saindoux, tuile aux herbes, salicornes 19,50€

Les noix de St Jacques en robe de lard, snackées, croustilles de boudin noir et pommes, safran, coings caramélisés 20,50€

Ris de veau en panko façon Rossini, terrine de foie gras, jus légèrement chocolaté, crémeux de carottes et gingembre 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, Cuisses de grenouille  
Beurre à l'ail 15,50€  
Crème à l'ail 17,50€

#### VORSPEISEN

Kürbissuppe an Mandelmilch, geräucherte Heringscreme, Kürbissamen 10,50€

Rehcarpaccio, cremige Blumenkohl und in Tempura, Walnussöl, Pak Choi, Koriander, Himbeeren 17,50€

Soufflé von Schottischen Lachs und großen Gambas, Krustentier-Jus, Sauerkraut an Schmalz, Kräuter-Krokant, Queller 19,50€

Jakobsmuscheln im Speckmantel, gebraten, Blutwurst und Apfel-Cremesquis, karamellierte Quitte, Safran 20,50€

Kalbsbries in Panko, Rossini Art, Gänseleberterrine, leichter Schokoladen-Jus, cremige Karotten, Ingwer 22,50€

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

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

#### PLATS

Suprême de faisán mijoté à l'Armagnac, raisins, chicons caramélisés, stoemp de pommes de terre et choux de Bruxelles 23,00€

Steak de biche en croûte de châtaigne, pain d'épices, chou rouge, pomme confite, fruits des bois et canneberges, pommes dauphines de grand-maman 27,00€

L'entrecôte d'Uruguay grillée (viande d'exception marbrée de gras), crème à la truffe noire, poêlée de champignons des bois, trio de frites coupées à la main, pommes de terre avec peau, vitelotte et patate douce 30,00€

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 32,00€

Filet de bar rôti sur peau, crémeux de panais, beurre blanc à l'oseille, petits pois, galette à l'aneth, céleri, noisettes 26,00€

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

Fasanfilet an Armagnac, Weintrauben, karamellierter Chicorée und Kartoffel-Rosenkohl-Stoemp 23,00€

Hirschkuhsteak, Kastanienkruste, Lebkuchen, Rotkohl, kandierte Apfel, roten Früchten und Cranberries, Oma's Kartoffelkrapfen 27,00€

Entrecôte aus Uruguay (mit Fett marmoriert), gegrillt, schwarzer Trüffelcreme, gebratene Waldpilzen, Trio von handgeschnittene Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln 30,00€

Rinderfilet, Bleu Blanc Belge, Bearnaise oder Pickels Sauce, Gemüse, Trio von handgeschnittene Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln 32,00€

Barschfilet auf der Haut gebraten, Pastinakencreme, "Beurre Blanc" an Sauerampfer, Erbsen, Dill-Rösti, Sellerie, Haselnüsse 26,00€

Seezunge "Müllerin", ganz oder filetiert, Gemüse, Salzkartoffeln oder Trio von handgeschnittene 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 €

Délice aux noisettes, sablé, glace vanille, spéculoos, poire cuite dans son jus et caramel crémeux 10,50€

Tiramisu revisité, biscuit cuillère, mousse mascarpone, gelée Amaretto, cacao, crème anglaise au Baileys 11,50€

Le "Vacherin"  
Meringue fourrée à la crème pâtissière, poivre de Sichuan, verveine et glace à la grenade 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, chocolat, yaourt myrtilles, chocolat blanc brownies, mangue, caramel

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€

#### DESSERTS

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

Haselnussdelice, Mürbegebäck, Vanilleeis, Spekulatius, gekochte Birne im Saft und cremiges Karamell 10,50 €

Wie einen "Tiramisu", Löffelbiskuit, Mascarpone-Mousse, Amaretto-Gelee, Kakao, Baileys-Creme 11,50€

"Vacherin"  
Meringue gefüllt mit Konditorcreme an Pfeffer, Eisenkraut und Granatapfeleis 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, Heidelbeer-Joghurt, weisse Schokolade- Brownie, Mango, Karamell

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€