

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 49,00€
MENU 2 entrées à 62,00€

Velouté de châtaigne au fenouil,
l'oeuf poché de chez Madame Cocotte à
Moresnet, mouillette et crème à la truffe noire
OU / ET

Croquette de faisán à l'ancienne et jambon de
marcassin fumé, raifort, jus aux fruits des bois,
radicchio, chicon, miel, noix (+4,00€)

Sorbet

Couronne de biche en croûte d'amandes et
poivre noir, jus corsé à la betterave, poire, thym,
gratin de pommes de terre et panais
OU

Dos de cabillaud rôti, à l'orange et au poivre vert,
vinaigre de framboises, courgette, estragon et
pommes de terre persillées

Bûchette au chocolat Grand Cru, framboise,
sablé croquant cacao,
glace au yaourt et framboise



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 1 Vorspeise 49,00€
MENÜ 2 Vorspeisen 62,00€

Kastaniencremesuppe an Fenchel, pochiertes Ei
von Madame Cocotte in Moresnet, Tramezini-
Brot und schwarzer Trüffelcreme
ODER / UND

Fasankrokette, geräucherter Wildschwein-
schinken, Meerrettich, Waldfrüchten-Jus,
Radicchio, Chicorée, Honig, Walnüssen (+4,00€)

Sorbet

Hirshkuhkarre in Mandel- schwarzer Pfefferkruste
kräftiger Saft an rote Bete, Birne, Thymian,
Pastinaken- Kartoffelgratin
ODER

Gebratenes Kabeljaufilet mit Orange und grünem
Pfeffer, Himbeeressig, Zucchini, Estragon und
Petersilie-Salzkartoffeln

Bûchette aus Grand Cru Schokolade,
Himbeeren, Krokantes Kakaomurgebäck,
Yaourt- Himbeereneis

ENTREES

Velouté de châtaigne au fenouil, l'oeuf poché de
chez Madame Cocotte à Moresnet, mouillette et
crème à la truffe noire 14,50€

Croquette de faisán à l'ancienne et jambon de
marcassin fumé, raifort, jus aux fruits des bois,
radicchio, chicon, miel, noix 18,50€

Les noix de St Jacques en robe de lard, snackées,
cromesquis de boudin noir, 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€

Cannellonis froids de homard et gambas en
salade, mayonnaise au Miso, radis croquant,
pommes Granny, céleri, guacamole et onctueux
de tomates jaunes 24,50€

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 15,50€
Beurre à l'ail 17,50€
Crème à l'ail 17,50€

VORSPEISEN

Kastaniencremesuppe an Fenchel, pochiertes Ei
von Madame Cocotte in Moresnet, Tramezini-
Brot und schwarzer Trüffelcreme 14,50€

Fasankrokette, geräucherter Wildschwein-
schinken, Meerrettich, Waldfrüchten-Jus,
Radicchio, Chicorée, Honig, Walnüssen 18,50€

Jakobsmuscheln im Speckmantel, gebraten,
Blutwurst -Cromesquis, karamellierte Quitte,
Safran 20,50€

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

Kalte Cannelloni mit Hummer und Gambas in
Salat, Miso, knackigem Rettich, Granny-Äpfeln,
Sellerie, Guacamole und cremiger gelber Tomate
24,50€

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

Couronne de biche en croûte d'amandes et
poivre noir, jus corsé à la betterave, poire, thym,
gratin de pommes de terre et panais 27,00€

Filet de lièvre, jus de gibier au sirop de Liège,
risotto aux champignons des bois, Jeunes
oignons, parmesan-Reggiano 34,00€

L'entrecôte d'Uruguay grillée (viande d'exception
marbrée de gras), au Porto, fromage de chèvre et
oignon rings, 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, légumes, trio de frites
coupées à la main, pommes de terre avec peau,
vitelotte et patate douce 32,00€

Dos de cabillaud rôti, à l'orange et au poivre vert,
vinaigre de framboises, courgette, estragon et
pommes de terre persillées 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

Hirshkuhkarre in Mandel- schwarzer Pfefferkruste
kräftiger Saft an rote Bete, Birne, Thymian,
Pastinaken- Kartoffelgratin 27,00€

Hasenrückenfilet mit Lütticher Sirup, Wildjus an
Apfelkraut, Risotto mit Waldpilzen, junge
Zwiebeln, Parmeggiano-Reggiano 34,00€

Entrecôte aus Uruguay (mit Fett marmoriert),
gegrillt, an Portwein, Ziegenkäse und Onion
Rings, 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 handgeschnit-
tene Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-
blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln 32,00€

Gebratenes Kabeljaufilet mit Orange und grünem
Pfeffer, Himbeeressig, Zucchini, Estragon und
Petersilie-Salzkartoffeln 26,00€

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 €

Le "Paris Brest"
Pâte à chou, crème mousseline pralinée
et chocolat feuillantine 11,50€

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

Bûchette au chocolat Grand Cru, framboise,
sablé croquant cacao, glace au yaourt et
framboise 11,50€

Tempura de pamplemousse, sabayon à l'orange,
bouillon d'agrumes et glace à l'orange sanguine
11,50€

Notre glace est à base de lait de ferme de chez
Hardy à Moresnet.
Goût ... Vanille, chocolat, yaourt myrtilles,
yaourt framboises, 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 au Vanille- Bourbon und
Orangenblüten 9,50€

"Paris Brest"
Brandteig, Praliné-Mousseline-Creme,
Haseinüsse, Feuillantine-Schokolade 11,50 €

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

Bûchette aus Grand Cru Schokolade, Himbeeren,
Krokantes Kakaomurgebäck, Yaourt-
Himbeereneis 11,50€

Tempura von Grapefruit, Sabayon an Orange,
Zitrusbrühe und Blutorangeneis 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€