

Menu en FR au verso



@home Für die Feiertage 2021

ZU WEIHNACHTEN VERWÖHNT DIE AUBERGE
DE MORESNET SIE MIT IHREM KÖSTLICHEN
WEIHNACHTSMENÜ

WIR NEHMEN IHRE BESTELLUNG
BIS ZUM **19. DEZEMBER** ENTGEGEN. PER TELEFON
0032/87/786657 ODER PER MESSENGER.

DIESE KÖNNEN SIE AM **24.12.2021**
ZWISCHEN 11.00 UND 14.00 UHR
BEI UNS ABHOLEN KOMMEN.

MENÜ NR. 1 ZU 34,00 €
BESTEHEND AUS EINER SUPPE,
EINER HAUPTSPESSE NACH WAHL UND EINEM DESSERT

MENÜ NR. 2 ZU 38,00 €
BESTEHEND AUS EINER VORSPEISE NACH WAHL,
EINER HAUPTSPESSE NACH WAHL UND EINEM DESSERT

MENÜ NR. 3 ZU 45,00 €
BESTEHEND AUS EINER SUPPE, EINER VORSPEISE NACH WAHL,
EINER HAUPTSPESSE NACH WAHL UND EINEM DESSERT

SPRL BERGMANN - GRONESCHILD
RUE DU VILLAGE 75 À 4850 MORESNET
087/78 66 57
WWW.AUBERGEDEMORENET.BE

AUSTERN FINES DE CLAIRE NR.3

KLASSISCH, MIT ZITRONE UND PUMPERNICKE
2,30€ PRO STÜCK

GRATINIERT MIT CHAMPAGNERCREME,
WAKAMÉ ALGEN, ROTE ZWIEBEL 2,90€ PRO STÜCK

SUPPE ZU 8,00€

KASTANIENCREMESUPPE AN FENCHEL, GETOASTETE
CIABATTA-BROT UND SCHWARZER TRÜFFELCREME

VORSPEISEN ZU 13,00€

JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL, GEBRATEN,
BLUTWURST - CROMESQUIS, KAREMELLISIERTE QUITTE,
SAFRAN

SOUFFLÉ VON SCHOTTISCHEN LACHS UND GROSSEN
GAMBAS, KRUSTENTIER-JUS, SAUERKRAUT AN SCHMALZ,
KRÄUTER-KROKANT, QUELLER

GOURMET-TRIO... HIRSCHTERRINE AN HASELNÜSSEN,
HAUSGEMACHTE GÄNSELEBER AN TRÜFFEL, GERÄU-
CHTER WILDSCHWEINSCHINKEN, LEBKUCHENCRU-
MBLE, LEICHTE SCHOKOLADENREDUKTION, FEIGENBROT

HAUPTSPESSEN ZU 19,00€

HIRSHKUHKKARRE IN MANDEL- SCHWARZER PFEF-
FERKRUSTE KRÄFTIGER SAFT AN ROTE BETE, BIRNE,
THYMIAN, PASTINAKEN- KARTOFFELGRATIN

GEBRATENES KABELJAUFILLET MIT ORANGE UND GRÜ-
NEM PFEFFER, HIMBEERESSIG, ZUCCHINI, ESTRAGON
UND PETERSILIE-SALZKARTOFFELN

RISOTTO MIT WALDPILZEN, APFELKRAUTSAUCE, ONION
RINGS, PARMEGGIANO-REGGIANO

DESSERT ZU 8,00€

DESSERTASSORTIMENT BESTEHEND AUS...

HASELNUSSDELICE, ANIS-BIRNE
GRAND CRU SCHOKOLADE, HIMBEEREN
WIE EINEN TIRAMISU, MASCARPONE, KAKAO,
BAILEY'S-CREME

MENÜ FÜR DIE KLEINEN ZU 18,00€

ALS VORSPEISE, MINI-QUICHE MIT KAROTTEN, SPECK
UND GERIEBENEM KÄSE

ALS HAUPTSPESSE, PANIERTES LANDHUHN, KURKU-
MACREME, KOMPOTT VON ÄPFELN UND BANANEN,
KARTOFFELKRAPPEN

ALS DESSERT, WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE MIT
SCHOKOBROWNIESSTÜCKCHEN

UM IHREN MENÜ ZU BEGLEITEN

CRÉMANT ROSÉ D'ALSACE RENÉ MEYER 14,00€

CHAMPAGNE GARDET BRUT TRADITION,
CHIGNY-LES-ROSES 31,00€

WEISSWEINE

«VERMENTINO» ALPES HAUTES
PROVENCE 2019 11,00€

CHARDONNAY HAUT-LIROU, PAYS D'OC 2020 11,00€

CÔTES-DU-RHÔNE «RÉSERVE PERRIN» 2018 14,00€

LA MADURA - ST CHINIAN -
SAUVIGNON PIQUEPOUL 2019 18,00€

ROTWEINE

SYRAH HAUT-LIROU VIN PAYS D'OC 2019 11,00€

«AUTHENTIQUE» LAFAGE CÔTE
DU ROUSSILLON 2018 15,00€

LA MADURA - ST CHINIAN - HÉRAULT 2017 18,00€

CHIANTI CLASSICO «LAMOIE DI LAMOIE» 2016 20,00€

CHATEAU L'HOSPITAL, GRAVES, BORDEAUX 2017 24,00€

VERGESSEN SIE NICHT ALS GESCHENKIDEE,
UNSERE GUTSCHEINE !