

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.

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 à 51,00€

Tartare de veau à la framboise, fromage Comté, salade moutarde et coulis

OU

Emincé de gambas en Kataifi frit, cerfeuil, mayo au raifort et asperges vertes (+4,00€)

Sorbet

Filet de poulet fermier élevé au maïs en croûte de flacons d'avoine, lait de coco, curcuma, concombre cuit, gingembre, pommes dauphines de grand-maman

OU

Filets de rouget barbet poêlés, sauce hollandaise aux agrumes, risotto asperges blanches, courgettes, poivrons, estragon (+4,00€)

Dôme au chocolat blanc, coeur coulant et carpaccio d'ananas, sablé fondant, balsam au citron



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 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 zu 51,00€

Kalbstartar mit Himbeeren, Comté-Käse, Sanf-Salat und Coulis

ODER

Geschnetzeltes von Gambas in Kataifi, frittiert, Kerbel, Meerrettichmayo und grünem Spargel (+4,00€)

Sorbet

Maisgefütterte Freilandhühnerbrust in Brioche, Sesam, Teriyaki, Pak-Choi, Birne, Granatapfel

ODER

Gebratene Rotbarbenfilets, Sauce Hollandaise mit Zitrusfrüchten, Risotto an weißem Spargel, Zucchini, Paprika, Estragon (+4,00€)

Dom aus weißer Schokolade, Ananas-Carpaccio, schmelzendes Mürbeteiggebäck und Zitronenbalsam

ENTREES

Tartare de veau à la framboise, fromage Comté, salade moutarde et coulis 17,50€

Les asperges "à la flamande" revisitées... Servies tièdes, écrasé d'oeuf mollet, vinaigrette au Xérès, fenouil et parmesan 18,50€

Carpaccio de saumon et poireaux, façon niçoise, pois mange tout, tomates, olives, crème au Miso et anchois de Cantabrie justement salé 21,50€

Emincé de gambas en Kataifi frit, cerfeuil, mayo au raifort et asperges vertes 21,50€

Foie gras poêlé et pain perdu brioché, réduction sésame Teriyaki, pak-choi, poires, grenade 24,50€

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" Nature, pain de seigle, citron 21,50€  
Gratinées au Champagne, oignons rouges et algues Wakamé 24,50€

Les classiques mais tellement demandées, Cuissees de grenouille  
Beurre à l'ail 16,50€  
Crème à l'ail 18,50€

VORSPEISEN

Kalbstartar mit Himbeeren, Comté-Käse, Sanf-Salat und Coulis 17,50€

Spargel "à la flamande" neu interpretiert... Lauwarm serviert, mit weich gekochtem Ei, Sherry-Essig-Vinaigrette, Fenchel und Parmesan 18,50€

Carpaccio von Lachs und Lauch, Nizza-Art, Zuckerschoten, Tomaten, Oliven, Miso-Creme und Sardellen aus Kantabrien leicht gesalzen 21,50€

Geschnetzeltes von Gambas in Kataifi, frittiert, Kerbel, Meerrettichmayo und grünem Spargel 21,50€

Gebratene Foie Gras und armer Ritter aus Brioche, Sesam, Teriyaki, Pak-Choi, Birne, Granatapfel 24,50€

Sechs Austern "Fine de Claire" Natur, Pumpernickel, Zitrone 21,50€  
Gratinert mit Champagner Sauce, rote Zwiebeln und Wakamé-Algen 24,50€

Klassisch aber so lecker...  
Froschschinken 16,50 €  
Knoblauchbutter 18,50 €  
Knoblauchcreme

PLATS

Filet de poulet fermier élevé au maïs en croûte de flacons d'avoine, lait de coco, curcuma, concombre cuit, gingembre, pommes dauphines de grand-maman 24,50€

Tagliata de filet pur de buffle sur une pizza à l'ail des ours, asperges vertes, origan, jeunes pousses et ketchup maison à l'abricot 28,50€

Filet pur de bœuf, Bleu Blanc Belge, sauce Béarnaise ou crème au Bleu d'Auvergne, légumes, trio de frites coupées à la main, pommes de terre avec peau, vitelotte et patate douce 34,00€

Steak de thon mi-cuit, aux deux sésames, câpres, oignons rouges, pointe de Harissa 26,50€

Filets de rouget barbet poêlés, sauce hollandaise aux agrumes, risotto asperges blanches, courgettes, poivrons, estragon 28,50€

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

Maisgefütterte Freilandhühnerbrust in Haferflocken paniert, Kokosmilch, Kurkuma, gekochten Gurken, Ingwer, Oma's Kartoffelkrapfen 24,50€

Tagliata vom Büffelsteak, auf Bärlauchpizza, grünem Spargel, Oregano, jungen Sprossen und hausgemachtem Aprikosenketchup 28,50€

Rindersteak, Bleu Blanc Belge, Bearnaise oder Auvergne Blauschimmelkäse-Creme, Gemüse, Trio von handgeschnit-tenen Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln 34,00€

Kurz angebratenes Thunfischsteak mit zwei Sesamkörnern, Kapern, roten Zwiebeln und einem Hauch Harissa 26,50€

Gebratene Rotbarbenfilets, Sauce Hollandaise mit Zitrusfrüchten, Risotto an weißem Spargel, Zucchini, Paprika, Estragon 28,50€

Seezunge "Müllerin", ganz oder filetiert, Gemüse, Salzkartoffeln oder Trio von handgeschrittenen 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 10,50 €

Tartelette au citron meringuée 11,50€

Dôme au chocolat blanc, coeur coulant et carpaccio d'ananas, sablé fondant, balsam au citron 11,50€

Millefeuille, crème légère à la vanille, caramel crémeux, arlettes feuilletées 11,50€

Tuile au chocolat, crème de fraises, glace rhubarbe camomille, crumble chocolaté 11,50€

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet.  
Goût ... Vanille, chocolat, pistaches, fraise, orange sanguine, rhubarbe

1, 2 ou 3 boules 2,50/4,70/6,90€

Café glacé 10,50€  
Brésilienne 10,50€  
Coupe Avocat 10,50€  
Dame Blanche 10,50€

DESSERTS

Crème Brûlée an Vanille- Bourbon und Orangenblüten 10,50€

Zitronenbaiser-Törtchen 11,50€

Dom aus weißer Schokolade, Ananas-Carpaccio, schmelzendes Mürbeteiggebäck und Zitronenbalsam 11,50€

Millefeuille, leichte Vanillecreme, cremiges Karamell, Blätterteig-Arlette 11,50€

Schokoladen Krokant, Erdbeercreme, Rhabarber-Kamilleis, Schokocrumble 11,50€

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy in Moresnet.  
Geschmack... Vanille, Schokolade, Pistazien, Erdbeeren, Blutorange, Rhabarber

1, 2 oder 3 Kugeln 2,50/4,70/6,90€

Café glacé 10,50€  
Brésilienne 10,50€  
Eierlikörbecher 10,50€  
Dame Blanche 10,50€