

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 58,00€

Carpaccio de boeuf revisité à l'asiatique, huile ponzu, poireaux, soja, pak-choï, pistaches et amandes

OU

Les noix de St Jacques en robe de lard, coulis coriandre, pamplemousse, vinaigrette agrumes

Sorbet

Roulade de dos d'agneau aux herbes italiennes, abricots séchés, sauce aux gousses d'ail confites, patate douce (+5,00€)

OU

Filet d'aiglefin, cresson, pâtes fregola sarda, jus clair et graines de courge, tournesol

Délice chocolat cerises

Ganache, brownie, mousse, sucette, crèmeux



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 58,00€

Rindercarpaccio nach asiatischer Art, Ponzu-Öl, Poree, Limette, Soja, Pak-Choï, Pistazien und Mandeln

ODER

Jakobsmuscheln in Speckmantel, Koriandersauce, Pamplemousse und Zitrusvinaigrette

Sorbet

Lammrückenroulade mit italienischen Kräutern, getrockneten Aprikosen, Sauce aus kandierten Knoblauchzehen, Süßkartoffel (5,00€)

ODER

Schellfischfilet, Kresse, Nudeln Fregola Sarda, klarer Saft und Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne

Schokoladen-Kirsch-Délice  
Ganache, Brownie, Mousse, Creme

### ENTREES

Les moules de bouchot de la baie du Mont-Saint-Michel, légèrement écrémée, curry et herbes fraîches 18,50€

Fleur de courgette farçie au fromage de chèvre, parmesan, menthe et citron vert, courgette grillée, compote de fenouil au thym 20,50€

Carpaccio de boeuf revisité à l'asiatique, huile ponzu, poireaux, soja, pak-choï, pistaches et amandes 22,50€

Les noix de St Jacques en robe de lard, coulis coriandre, pamplemousse, vinaigrette agrumes 22,50€

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

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" Nature, pain de seigle, citron 22,50€

Les classiques mais tellement demandées, Cuisses de grenouille 17,50€  
Beurre à l'ail 17,50€  
Crème à l'ail 19,50€

### VORSPEISEN

"Bouchot" Muscheln aus der Mont-Saint-Michel Bucht, leichte Currycreme, frische Kräuter 18,50€

Zucchini-blume gefüllt mit Ziegenkäse, Parmesan, Minze und Limette, gerösteten Zucchini-stangen und Fenchelmarmelade an Thymian 20,50€

Rindercarpaccio nach asiatischer Art, Ponzu-Öl, Poree, Limette, Soja, Pak-Choï, Pistazien und Mandeln 22,50€

Jakobsmuscheln in Speckmantel, Koriandersauce, Pamplemousse und Zitrusvinaigrette 22,50€

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

Sechs Austern "Fine de Claire" Natur, Pumpernickel, Zitrone 22,50€

Klassisch aber so lecker...  
Froschschenkel 17,50 €  
Knoblauchbutter 17,50 €  
Knoblauchcreme 19,50 €

### PLATS

Roulade de filet d'agneau aux herbes italiennes, abricots séchés, sauce aux gousses d'ail confites, patate douce 31,00€

L'entrecôte d'Uruguay grillée (viande d'exception marbrée de gras), sauce brune au Porto tomate, risotto de blé tomates séchées et pancetta 32,00€

Filet pur de boeuf, 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 35,00€

Filet d'aiglefin, cresson, pâtes fregola sarda, jus clair et graines de courge, tournesol 26,00€

Le demi homard décoré façon Pablo Picasso, crème au balsam de mangue, citron, fruits blanchis, purée de pommes de terre à l'aneth 36,00€

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

Lammrückenroulade mit italienischen Kräutern, getrockneten Aprikosen, Sauce aus kandierten Knoblauchzehen, Süßkartoffel 31,00€

Entrecôte aus Uruguay (mit Fett marmoriert), gegrillt, Portweinsauce an Tomatensaft, Weizenrisotto mit getrockneten Tomaten und Pancetta 32,00€

Rinderfilet, Bleu Blanc Belge, Bearnaise oder Auvergne Blauschimmelkäse-Creme, Gemüse, Trio von handgeschnittenen Fritten aus Kartoffeln mit Haut, Vitelotte-blau-Kartoffeln und Süßkartoffeln 35,00€

Schellfischfilet, Kresse, Nudeln Fregola Sarda, klarer Saft und Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne 26,00€

Der halbe ausgelöste Hummer nach Art von Pablo Picasso, Mango-Balsam-Creme, Zitrone, blanchierte Früchte, Kartoffelpüree mit Dill 36,00€

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 10,50€

Curd aux agrumes, yaourt, miel, orange, mandarine, pamplemousse 11,50€

Tartelette au cottage cheese et pêches blanches, spéculoos, thym citronné, sorbet à la pêche blanche 11,50€

Délice chocolat cerises  
Ganache, brownie, mousse, sucette, crèmeux 11,50€

L'éclair praliné noisette, caramel crèmeux, croustillant chocolat 11,50€

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

1, 2 ou 3 boules 2,70/5,20/7,70€

Café glacé 10,50€  
Brésilienne 10,50€  
Coupe Avocat 10,50€  
Dame Blanche 10,50€  
Coupe aux fraises 12,50€

### DESSERTS

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

Curd mit Zitrusfrüchten, Joghurt, Honig, Orange, Mandarine, Grapefruit 11,50€

Törtchen mit Cottage cheese und weißen Pfirsichen, Spekulatius, Zitronenthymian, Sorbet aus weißen Pfirsichen 11,50€

Schokoladen-Kirsch-Délice  
Ganache, Brownie, Mousse, Creme 11,50€.

Praliné - Eclair, Haselnüsse, cremiges Karamell, knusprige Schokolade 11,50€

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

1, 2 oder 3 Kugeln 2,70/5,20/7,70€

Café glacé 10,50€  
Brésilienne 10,50€  
Eierlikörbecher 10,50€  
Dame Blanche 10,50€  
Erdbeerbecher 12,50€

