

## Entrées

Crème de cerfeuil au Maredsous  
**5,50€**

Foie gras confit au Sauternes  
et à la vanille Bourbon  
avec une réduction de porto  
et une brioche dorée  
**21,00€**

Feuilletée de ris d'agneau en tartuffa  
et son jus au thym  
**18,00€**

Tartare en terre et mer avec une  
vinaigrette perlée aux poires  
**12,00€**

Carpaccio de bœuf Mojito  
**9,50€**

Dos de cabillaud avec un risotto aux  
morilles et une sauce à la violette  
**15,00€**

Sautés de scampis aux petits légumes,  
chiffonnade de jambon de Parme  
**14,00€**

Carpaccio au saumon et  
noix de coquilles Saint-Jacques  
mariné à l'orange et au gingembre  
**13,00€**

## Vorspeisen

Kerbelsüppchen mit Maredsous-Käse  
**5,50€**

Entenstopfleber mit Sauternes  
und Bourbon-Vanille  
an einer Reduktion von Porto  
und mit einer goldbraunen Brioche  
**21,00€**

Blätterteighaus mit Lambries an  
Thymianjus und Trüffel  
**18,00€**

Tartar von Land und Meer mit  
einer Birnen-Vinaigrette  
**12,00€**

Carpaccio vom Rind Mojito  
**9,50€**

Kabeljaurücken auf einem  
Morchel-Risotto mit Veilchensoße  
**15,00€**

Gebratene Scampi mit feinem Gemüse  
und Parma Schinken  
**14,00€**

Carpaccio vom Lachs und  
Jakobsmuschel an  
Orangen-Ingwermarinade  
**13,00€**



## *Pommes de terre au choix*

- Brochettes de pommes grenaille
- Pommes frites
- Pommes au four avec fromage frais  
aux fines herbes
- Pommes de terre à l'espagnole  
(oignons, concasse de tomates, piments hachés,  
vinaigre de vin rouge, pommes grenaille, ail)
- Pommes dauphine aux lardons
- Riz
- Pommes nature

## *Légumes chauds*

- Jeunes pousses d'épinards au pesto
- Haricots larges à la Provençale
- Carottes façon grand-mère
- Champignons sautés
- Chou rave à la crème

## *Kartoffeln zur Wahl*

- Grenaille Kartoffelspiess
- Pommes frites
- Ofenkartoffel mit Kräuterquark
- Kartoffeln nach Spanischer Art  
(Grenaille Kartoffeln, gehackte Zwiebeln,  
Chilli und Rotweinessig)
- Kartoffelkrapfen mit Speck
- Reis
- Salzkartoffeln

## *Warmes Gemüse*

- Junger Spinat an Pesto
- Stangenbohnen Provenzalische Art
- Möhren nach Großmutter's Art
- Gebratene Champignons
- Luftkohlrabi in Sahnesoße



## *Sauces*

### **chaudes**

- Sauce au poivre vert
- Crème champignons
- Sauce Provençale
- Sauce curry-lait coco
- Sauce chili
- Sauce béarnaise
- Sauce à la Kriek

### **froides**

- Sauce à l'ail
- Beurre maître d'hôtel
- Sauce aux 4 poivres

## *Soßen*

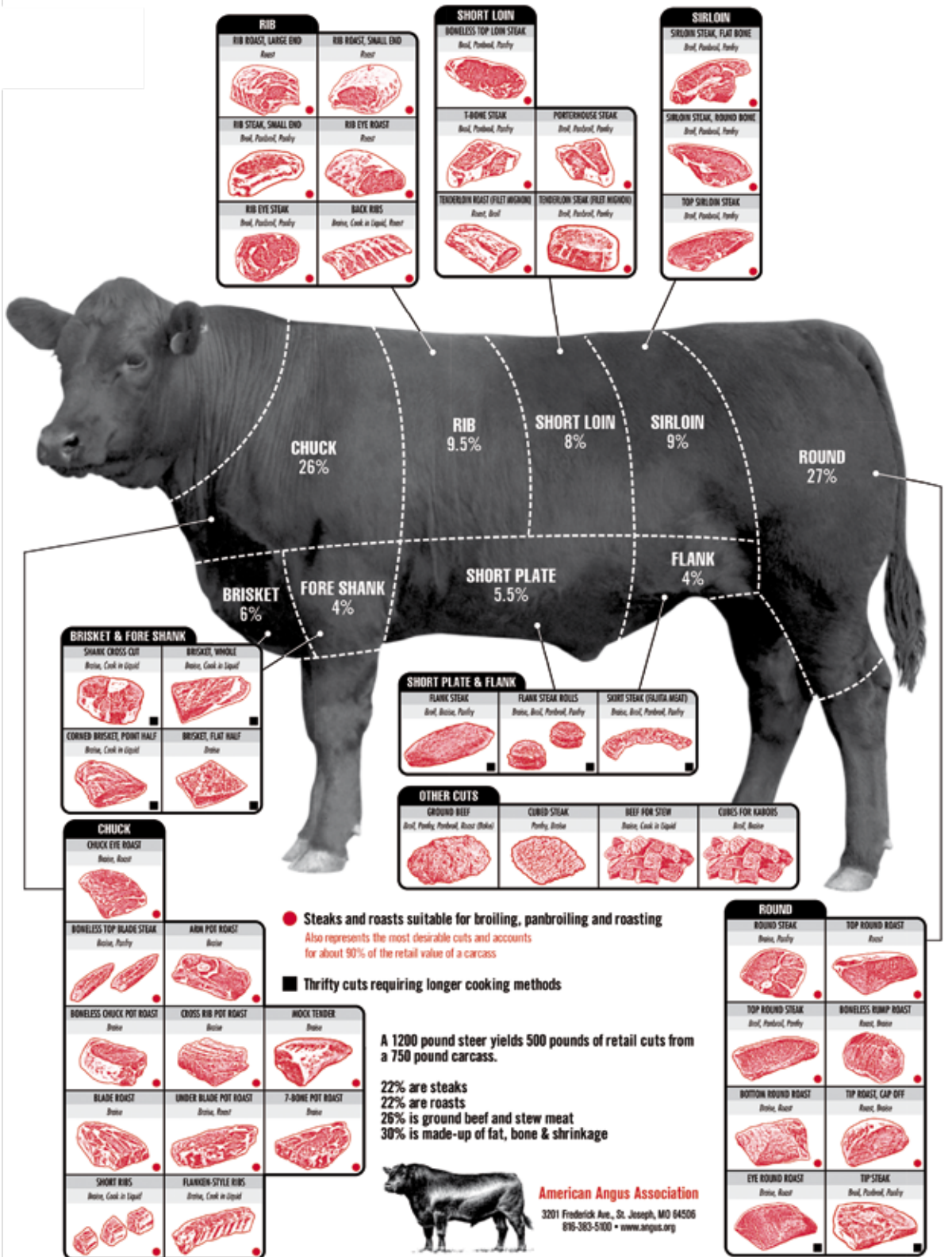
### **warm**

- Grüne Pfeffersoße
- Pilzrahmsoße
- Provenzalische Soße
- Curry Kokossoße
- Chilisoße
- Bearnaise
- Kirschbiersoße

### **kalt**

- Knoblauchsoße
- Kräuterbutter
- Vier-Pfeffersoße

# ANGUS BEEF CHART



# Rind / Boeuf

## Roastbeef - Rostbif

Das Strip Loin stammt aus dem vorderen Rücken und ist auch bekannt als Roastbeef oder Rumpsteak. Weitere Bezeichnungen sind Zwischenrippen-, Lenden- oder Nierenstück. Ähnlich, wie das Ribeye das charakteristische Fettraum enthält, erkennt man das Strip Loin am deutlich sichtbaren Fettrand. Dieser sollte zum Braten NICHT entfernt werden, da er maßgeblich für die Saftigkeit des Fleisches verantwortlich ist. Das Strip Loin gehört nach dem Filet zum begehrtesten Teil des Rindes. Als Steak geschnitten wiegt es ca. 250 Gramm und ist 2 – 3 cm dick. Kurzgebraten und dann mit Butter übergossen - ein Traum für Steakliebhaber.

Le contre-filet vient de la partie du haut du dos et est également connue sous le nom rosbif ou rumpsteak. Autres désignations sont entrecôte, aloyau ou faux-filet. Semblable au Rib Eye qui contient l'œil typique, on reconnaît le contre-filet à sa bordure de gras bien visible. Ce gras ne doit pas être enlevé avant la cuisson car il est déterminant pour la saveur de la viande. Après le filet, le Strip Loin est une des parties les plus convoitées du bœuf. Coupé en steak, il pèse environ 250 g et a une épaisseur de 2 à 3 cm. Brièvement cuit et nappé de beurre – un délice pour tous les amateurs de steak.



Le contre-filet vient de la partie du haut du dos et est également connue sous le nom rosbif ou rumpsteak. Autres désignations sont entrecôte, aloyau ou faux-filet. Semblable au Rib Eye qui contient l'œil typique, on reconnaît le contre-filet à sa bordure de gras bien visible. Ce gras ne doit pas être enlevé avant la cuisson car il est déterminant pour la saveur de la viande. Après le filet, le Strip Loin est une des parties les plus convoitées du bœuf. Coupé en steak, il pèse environ 250 g et a une épaisseur de 2 à 3 cm. Brièvement cuit et nappé de beurre – un délice pour tous les amateurs de steak.

## Porterhouse

Das Porterhouse Steak wird, ähnlich wie das T-Bone Steak, durch den Knochen in T-Form gekennzeichnet. Da es aber aus dem hinteren Rückenbereich geschnitten wird, hat es einen fast dreimal so großen Filetanteil wie das T-Bone Steak, das aus dem vorderen Rücken stammt. Dafür ist der Roastbeefanteil beim Porterhouse kleiner.

Le Porterhouse-steak est – semblable au T-bone steak – caractérisé par l'os en forme de T. Vu qu'il est coupé du bas du dos, sa part en filet est presque trois fois plus grande que celle du T-Bone steak, qui vient du haut du dos. C'est aussi la raison pour la part de rosbif moins élevée chez le Porterhouse.



## Burger (mit Fritten / avec pommes frites)



Wagyu ca. 150g

23,00€



Black Angus, 7oz. (ca. 200g)

19,00€

## Roastbeef



argentinisch / argentin ca. 250g

21,00€

argentinisch / argentin ca. 350g

26,00€



Irish „Dry aged“ ca. 250g

28,00€



Bison ca. 350g

38,00€



Porterhouse (1200g / 2 Pers.)

94,00€



# Rind / Boeuf

## Entrecote

Das Zwischenrippenstück – auch bekannt als Rib Eye oder „Hohe Rippe“ – wird von vielen Fleischliebhabern als bestes Steak angesehen. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge. Von hier aus durchlaufen Fettäderchen das Fleisch. Sie machen es saftig und das Fett dient als ausgezeichneter Geschmacksträger. Da das Entrecôte zu den am wenigsten beanspruchten Muskelgruppen zählt, besitzt es eine sehr zarte Struktur und ist daher ideal zum Kurzbraten geeignet.

L'entrecôte – aussi connue sous le nom de Rib Eye ou côte de bœuf – est considéré par beaucoup d'amateurs de viande comme meilleur steak. L'œil bien visible est typique. C'est à partir d'ici que les veines grasses „persillent“ la viande. Elles la rendent juteuse et le gras augmente le goût de façon optimale. Etant donnée le fait que l'entrecôte compte parmi les parties des muscles les moins utilisées, il possède une structure très tendre et est ainsi idéal pour une cuisson brève.



## Onglet (Hanging Tender)

Das „hängende Zarte“ ist als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche und ist eins der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt. Der bei uns kaum bekannte Nierenzapfen durfte in früheren Zeiten nur bei Metzgern verkauft werden, die auf die Verarbeitung und den Verkauf von Innereien spezialisiert waren. Die Köche in Steakhäusern lieben den intensiven Fleischgeschmack.

Cette „pièce noble“ est très connue en cuisine française et est une des pièces de viandes rares qui n'existe qu'une fois par animal. Ce morceau de viande fortement méconnu chez nous n'était dans le temps autorisée à être vendu uniquement dans des boucheries spécialisées dans la transformation et la vente d'abats. Les cuisiniers dans les restaurants à grillades apprécient son goût de viande intense.



## Entrecote



Black Angus ca. 350g

39,00€



Wagyu „Auskobe“ ca. 200g  
(Marmorierung / Marbrure 7-8)

56,00€

## Filet



argentinisch / argentin ca. 250g

29,50€



Chateaubriand ca. 500g (2 Pers.)

65,00€

## Nierenzapfen / Onglet



Black Angus ca. 250g

19,00€



## Schwein / Porc



Kotelett vom Iberico / Côtelette d'Iberico 19,50€



Schweinebäckchen / Jous de porc 14,00€

## Lamm / Agneau



Lammkrone / Couronne d'agneau 24,00€

Lammnüsschen / Noisettes d'agneau 18,50€

## Pferd / Cheval



Pferdefilet / Filet de cheval 22,00€



## *Geflügel / Volaille*



Putenspieß mit Speck umwickelt /  
Brochette de dinde avec du lard

**14,00€**



Hähnchenbrust mediterran gefüllt  
Poitrine de poulet méditerranée farcie

**14,00€**



Entenbrust / Magret de canard

**17,00€**

## *Fisch / Poisson*



Schwertfisch / Espadon

**18,00€**



Wolfsbarsch / Loup de mer

**17,00€**



Scampi-Spieß / Brochette de scampis

**19,00€**



## Große Sommersalate

### Empfehlungen

Salat mit gegrillter italienischer Pancetta

**13,00€**

Gegrilltes Hähnchen auf einem Rucola-Salat an Vinaigrette von roter Beete

**14,00€**

Salat mit gegrilltem Thunfisch Lütticher Art

**18,00€**

Kurz gebratenes vom argentinischen Rind auf seiner Kräutermischung, Fleur de Sel aus der Camargue

**24,00€**

Tomaten-Mozzarella-Salat, lauwarme Scampi an Knoblauch

**19,00€**

Salat mit Feta, Oliven, Tomaten und seiner Vinaigrette Tsatsiki Ar

**13,00€**

Salat mit Büffel-Mozzarella, Parma Schinken und Feigen

**17,00€**

## Grandes salades d'été

### Suggestions

Salade de pancetta grillée à l'italienne

**13,00€**

Poulet grillé sur une salade de roquette, vinaigrette à la betterave rouge

**14,00€**

Salade de thon grillé façon Liégeoise

**18,00€**

Mi-cuit de bœuf argentin sur son mesclun d'herbes, fleur de sel de Camargue

**24,00€**

Salade de tomates et mozzarella, scampis tièdes à l'ail

**19,00€**

Salade avec feta, olives, tomates et sa vinaigrette façon tzatziki

**13,00€**

Salade avec mozzarella di bufala et jambon de Parme avec figues

**17,00€**

