

VORSPEISEN



Zwiebelsuppe mit Blätterteig und Käse

12,00€

Uiensoep met bladerdeeg en kaas

Soupe à l'oignon avec pâte feuilletée et fromage



Tagessuppe

8,00€

Dagsoep

Soupe du jour



Scampi an einer leichten Currysoße und Ricotta-Spinat Ravioli

18,50€

Scampi op een currysous

met ricotta-spinazie ravioli

Sampi sur une sauce au curry

avec ricotta-raviolis aux épinards



Gebackener Ziegenfrischkäse mit Birne, Himbeeren und Nüsse

17,00 €

Gebakken verse geitenkaas

met peer, frambozen en noten

Fromage de chèvre frais au four

avec poire, framboises et fruits secs



Carpaccio vom Rind an Filou Senf und Rechter Honig, Parmesan und Rucola

16,50€

Carpaccio van rund met „Filou“ mosterd

en honing, parmezaan, rucola

Carpaccio de bœuf au moutarde filou

et miel de Recht, parmesan, roquette



Käsekroketten „Vieux Brugge“ mit Preiselbeeren und einem Salatbouquet

14.50€

Kaaskroketten „Vieux Brugge“

sla bouquet en veenbessen

Croquettes au fromage „Vieux Brugge“ aux airelles

et un bouquet de salade



Alle Vorspeisen auch als Salatteller oder mit Gemüse und Fritten möglich

für einen Aufschlag von 6,50€

VEGETARISCH & VEGAN



FISCH



Vegan



Vegetarisch



Bunter "Pulled NOT porc" Burger mit rauchiger Mayonnaise und Fritten 20,00€

Bunte "pulled NOT pork"-burger
met rokerige mayonaise en frieten

Burger « pulled NOT pork » avec mayonnaise fumée et frites

„Gabys Nudeln“ an Burrata hausgemachtem Kräuterpesto & gebratenem Gemüse 23,50€

"Gaby's pasta" mit burrata
zelfgemaakte kruidenpesto, geroosterde groenten

«Pâtes de Gaby » avec burrata
au pesto d'herbes maison, légumes sautés

Spätzle an einer leichten Käsesoße und Zwiebel-Pilztopping 19,50€

Spätzle met lichte kaassaus
en uien-champignon topping

Spätzle avec une sauce au fromage
et une garniture d'oignons et de champignons

Leicht scharfes Gemüsecurry mit Erdnüssen und Reis 20,00€

Licht pikante groentecurry met pinda's en rijst

Curry de légumes légèrement épicé aux cacahuètes et riz

„Ourtal“ Forelle oder Forellenfilet mit Nussbutter 23,00€

Ourtal" Forel or Forelfilet natur

25,00€

Truite ou filet de truite „Vallée de l'Our" nature

Mandeln oder Weißweinsauce +2€

Met amandelen of witte wijn saus +2€

Aux amandes ou à la sauce vin blanc +2€

Lachs Salatbowl an Honig-Senf Dressing 24,50€

(Rotkohl, Gurke, Möhren, Edamame, Croûtons,..)

Zalmsaladebowl met honing-mosterddressing
(rode kool, komkommer, wortelen, edamame, croûtons, ...)

Bowl de salade au saumon, vinaigrette miel-moutarde
(chou rouge, concombre, carottes, edamame, croûtons, ...)

„Gabys Nudeln“ mit Scampi an hausgemachtem Kräuterpesto, gebratenem Gemüse und Parmesan 26,00€

"Gaby's pasta" met Scampi
zelfgemaakte kruidenpesto, geroosterde groenten en
Parmezaanse kaas

«Pâtes de Gaby » avec Scampi
au pesto d'herbes maison, légumes sautée et parmesan

FLEISCH

"Raclette" Burger mit Fritten und Mayonnaise 21,00€
(100% Rind vom "Tömmelhof", Raclettekäse, Schmorzwiebeln mit Sirop de Liège und "Montenauer Speck")

"Raclette" burger met frieten en mayonaise
(100% rundvlees van de "Tömmelhof", raclettekaas, gestoofde uien met Luikse siroop en "Montenauer spek")
Burger "Raclette" avec frites et mayonnaise
(100% bœuf du "Tömmelhof", fromage à raclette, oignons confits au sirop de Liège et lard "Montenauer")

Cordon Bleu von der Pute gefüllt mit Raclette-Käse, „Montenauer“ Schinken, getrockneten Tomaten & Pilzsoße 26,00€

Kalkoen cordon bleu gevuld met raclette kaas, "Montenauer" ham en gedroogde tomaten, op champignonsaus
Cordon bleu de dinde fourré au fromage à raclette et jambon „Montenau“, tomates sechées et sauce champignons

„Burghof Pfännchen“ mit Putengeschnetzeltem Bratkartoffeln an Speck und einem Zwiebel-Pilztopping 24,00€

„Burghofpannetje“ met kalkoengeschnetzelde met gebakken aardappelen, spek en een ui-champignontopping
Poêlée « Burghof » d'émincé de dinde avec pommes de terre sautées, lard et une garniture oignons-champignons

Spätzle an einer leichten Käsesoße, Speck und Zwiebel-Pilztopping 22,00€

Spätzle met lichte kaassaus, spek en uien-champignontopping
Spätzle avec une sauce au fromage, lard fumé et une garniture d'oignons et de champignons

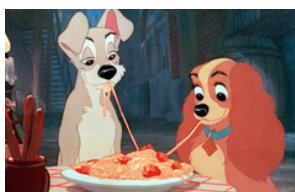
Entrecote Nature 29,00€
Entrecote natuur
Entrecôte nature

Wiener Schnitzel (Schweinefleisch) 21,50€
Wiener Schnitzel (varkensvlees)
Escalope Viennoise (viande de porc)

(Pfeffer oder Kräuterbutter +2€) (Champignon & Holzfäller +4€)
(sauzen: peper, kruidenboter + 2€) (champignons & holzhacker +4€)
sauces :poivre, beurre aux fines herbes + 2€)
(champignons & façon bucheron +4€)

Jedes Gericht wird mit warmem Gemüse serviert.
Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne auch einen Salat dazu. +4,00€

KINDER



Vorspeise:

« Räuberteller »

(leerer Teller mit Besteck zum Trommeln)

0,00€

« Biene Maja »

Kleine Tagessuppe

3,50€

« Paw Patrol »

Eine Käsekrokette mit Preiselbeeren

5,00€

Hauptgang:

« Bob der Baumeister »

Schweineschnitzel, warmes Gemüse
Kompott & Fritten

11,00€

« Die wilden Kerle »

Currywurst vom Tömmelhof
warmes Gemüse Kompott & Fritten

9,00€

« Susi & Strolch »

Nudeln mit Bolognesesoße

8,00€

« Käpt'n Blaubär »

Fischstäbchen, warmes Gemüse
Kompott & Fritten

9,00€

Dessert:

« Peppa Wutz »

(Zwei Kugeln mit Streusel:
Vanille, Stracciatella, Schokolade oder Erdbeer)

6,00€



DESSERT

Pfannekuchen mit Apfel, Zimtzucker und Vanilleeis (min. 20 Minuten)	11,00€
Crème brûlée mit Kirscheis und Kirschen	9,00€
Moelleux au chocolat mit Vanilleeis und Himbeeren (<i>min.20 Minuten</i>)	10,00€
Burg-Hof Becher (Vanille & Kirscheis mit warmen Kirschen)	9,50€
Dame Blanche	9,50€
Brésilienne (Vanille und Mokkaeis mit Karamelsoße)	9,50€
Heiße Liebe (Vanilleeis mit warmen Himbeeren)	9,50€
Sorbet (Waldfrucht, Zitrone oder Maracuja)	3€/Stk.
Eiskaffee mit Karamel (nach Wahl mit warmen oder kalten Kaffee)	8,50€
Kindereis mit Streusel (Zwei Kugeln: Vanille, Stracciatella, Schokolade oder Erdbeere)	6,00€