

VORSPEISEN



Spargelsuppe mit buttrigen Croûtons

10,00€

Aspergesoep met boterige croutons

Velouté d'asperges avec croûtons au beurre



Tagessuppe

8,00€

Dagsoep

Soupe du jour



Tomatencarpaccio mit Burrata an hausgemachtem Zitronen-Kräuterpesto (auch vegan möglich)

16,00€

Tomatencarpaccio met burrata

met huisgemaakte citroen-kruidentesto (ook vegan mogelijk)

Carpaccio de tomates avec burrata

accompagné d'un pesto citronné aux herbes fait maison

(également possible en version végétarienne)



Scampi an einer leichten Currysoße und Ricotta-Spinat Ravioli

18,50€

Scampi op een currysaus

met ricotta-spinazie ravioli

Sampi sur une sauce au curry

avec ricotta-raviolis aux épinards



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€



Vegan



Vegetarisch





VEGETARISCH & VEGAN



Vegan



Vegetarisch



Bunter "Pulled NOT porc" Burger mit rauchiger Mayonnaise und Fritten 21,00€

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



Spaghetti im Carbonara Style mit geräuchertem Tofu und Cashewkernen 18,00€

Spaghetti carbonara met gerookte tofu en cashewnoten

Spaghetti carbonara au tofu fumé et aux noix de cajou



FISCH

„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 Weißweinsosse +2€

Met amandelen of witte wijn saus +2€

Aux amandes ou à la sauce vin blanc+2€



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

"Gaby's pasta" met zalm

zelfgemaakte kruidenpesto, geroosterde groenten en

Parmezaanse kaas

«Pâtes de Gaby » avec saumon

au pesto d'herbes maison, légumes sautée et parmesan



FLEISCH

"Raclette" Burger mit Fritten und Mayonnaise **22,00€**
(100% Rind vom "Tömmelhof", Raclettkäse, 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 séchées et sauce champignons

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

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

SALAT BOWLS



Rainbow-Teriyaki-Salatbowl mit geräuchertem Tofu, Mango, Edamame und Paprika

22,00€

Rainbow teriyaki-saladebowl met gerookte tofu, mango, edamame en paprika

Bowl de salade rainbow teriyaki avec tofu fumé, mangue, edamame et poivrons



Bowl mit gebackenen Brie, Nüssen, Weintrauben und Honig-Senf-Dressing

23,00€

Bowl met gebakken brie, noten, druiven en honing-mosterddressing

Bowl avec brie pané, noix, raisins et vinaigrette miel-moutarde



Caesar-Style Bowl mit knuspriger Pute und Parmesan

23,50€

Caesar-style bowl met krokante kalkoen

Bowl façon César avec dinde croustillante



Bunte Scampi-Teriyaki-Bowl mit Mango, Edamame und Gurke

26,00€

Kleurrijke zalm-teriyaki bowl met mango, edamame en komkommer

Bowl coloré au saumon teriyaki avec mangue, edamame et concombre

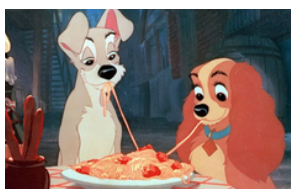
Vegan



Vegetarisch



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€



**Cheesecake mit Spekulatius, Karamell
und Heidelbeer-Joghurteis** 12,00€

Erdbeer Milkshake mit Sahne 10,00€

Moelleux au chocolat 10,00€
mit Vanilleeis und Kirschen (min.20 Minuten)



Burg-Hof Becher 9,50€
(Vanille & Kirscheis mit warmen Kirschen)

DESSERT

Dame Blanche 9,50€



Brésilienne 9,50€
(Vanille und Mokkaeis mit Karamelsoße)

Sorbet 3€/Stk.
(Waldfrucht, Zitrone oder Maracuja)

Eiskaffee mit Karamel 8,50€
(nach Wahl mit warmen oder kalten Kaffee)



Kindereis mit Streusel 6,00€
**(Zwei Kugeln:
Vanille, Stracciatella, Schokolade oder Erdbeere)**

