

VORSPEISEN



Tagessuppe
Dagsoep
Soupe du jour

8,00€

Vitello Tonnato
Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Parmesansoße

16,50€

Vitello Tonnato
Kalfsvlees met een tonijn-parmezaansaus
Vitello Tonnato
Fines tranches de veau, sauce au thon et au parmesan



Gebackener Ziegenfrischkäse mit Aprikose
karamellisierten Nüssen und Honig

17,50€

Gebakken verse geitenkaas met abrikoos
karameliseerde noten en honing
Fromage de chèvre frais rôti avec d'abricot,
de noix caramélisées et de miel

Scampi an einer feinen Kräutersoße
mit Räucherlachs und Ricotta-Spinat Ravioli

19,50€

Scampi in een fijne kruidensaus
met gerookte zalm en ricotta-spinazieravioli
Scampis à la fine sauce aux herbes
avec de saumon fumé et de raviolis ricotta-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



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



Salatbowl mit gebackenem Brie Nüssen, Weintrauben und Honig-Senf-Dressing 23,00€

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

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

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 +2€

Met amandelen +2€

Aux amandes +2€

Bunte Scampi-Teriyaki-Bowl mit Mango, Edamame und Gurke 26,00€

Kleurrijke scampi-teriyaki bowl met mango, edamame en komkommer

Bowl coloré aux scampis teriyaki avec mangue, edamame et concombre

“Gabys Nudeln” mit zweierlei vom Lachs an einer feinen Zitronen-Pestosoße und Kirschtomaten 26,00€

“Gabys pasta” met twee soorten zalm in een fijne citroen-pestosaus en kerstomaatjes

« Les pâtes de Gaby » avec deux préparations de saumon, sauce fine citron-pesto et tomates cerises

FLEISCH

"Rösti" Burger mit Fritten und Mayonnaise 23,00€
**(100% Rind vom "Tömmelhof", Gouda, Kartoffelrösti
Schmorzwiebeln und "Montenauer" Speck)**

"Rösti" burger met frieten en mayonaise
(100% rundvlees van de "Tömmelhof", en aardappelrösti
gouda, gestoofde uien en "Montenauer spek")

Burger "Rösti" avec frites et mayonnaise
(100% bœuf du "Tömmelhof", rösti de pommes de terre
fromage gouda, oignons confits et lard "Montenauer")

Caesar-Style Bowl 22,50€
mit knuspriger Pute und Parmesan

Caesar-style bowl met krokante kalkoen

Bowl façon César avec dinde croustillante

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

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 Putengeschnetzeltem 24,00€
Bratkartoffeln an Speck und einem Zwiebel-Pilztopping

„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

Entrecote Nature 29,00€

Entrecote natuur

Entrecôte nature

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren (Schweinefleisch) 22,00€

Wiener Schnitzel (varkensvlees)

Escalope Viennoise (viande de porc)

(Pfeffer oder Kräuterbutter +2€) (Champignon oder Holzfäller +4€)

(sauzen: peper, kruidenboter + 2€) (champignons, holzhacker +4€)

saucen :poivre ou beurre aux fines herbes + 2€)

(champignons ou façon bucheron +4€)

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€

« 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 Heidelbeeren und Heidelbeer-Joghurteis (min.20 Minuten)	12,00€
Eierlikör Becher (Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Heidelbeeren)	10,00€
Moelleux au chocolat mit Vanilleeis und Kirschen (<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 Karmelsoße)	9,50€
Sorbet (Waldfrucht, Zitrone oder Maracuja)	3€/Stk.
Eiskaffee mit Karamel	8,50€
Kindereis mit Streusel (Zwei Kugeln: Vanille, Stracciatella, Schokolade oder Erdbeere)	6,00€

