



Tagessuppe

Dagsoep
Soupe du jour

8,00€



Vitello Tonnato

Kalbfleisch mit einer Thunfisch-Parmesansoße

Vitello Tonnato

Kalfsvlees met een tonijn-parmezaansaus

Vitello Tonnato

Fines tranches de veau, sauce au thon et au parmesan

16,50€/23,00€



Gebackener Ziegenfrischkäse mit Aprikose karamellisierten Nüssen und Honig

Gebakken verse geitenkaas met abrikoos
karameliseerde noten en honing

Fromage de chèvre frais rôti avec d'abricot,
de noix caramélisées et de miel

17,50€/24,00€



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

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

19,50€/26,00€



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

Carpaccio van rund met „Filou“ mosterd
en honing, parmezaan, rucola

Carpaccio de bœuf au moutarde filou
et miel de Recht, parmesan, roquette

16,50€/23,00€



Käsekroketten „Vieux Brugge“ mit Preiselbeeren und einem Salatbouquet

Kaaskroketten „Vieux Brugge“

sla bouquet en veenbessen

Croquettes au fromage „Vieux Brugge“ aux airelles
et un bouquet de salade

14,50€/21,00€



Vegan



Vegetarisch



VORSPEISEN

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,
„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 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

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€

