

VORSPEIZEN & KOSTPROBE

FINGER FOOD & BEILAGEN : 6€

(mit Knoblauchbrot serviert)

- 1 Bio Buffalo mozzarella
- 2 Bio Buffalo Ricotta mit feinen Gewürzen
- 3 Kochscinken
- 4 Saisonale wurstplatte
- 5 Belgischer Bio-Käse würfel (Tomme de Houmon)
- 6 Pommes frites-Tüte

KINDERMENÜ : 9€

- 7 Cheeseburger mit pommes frites **ODER**
- 8 schinken käse tagliatelle **ODER**
- 9 Hühnerfilet, frischer gemüse, pommes frites
+ 1 Kugel Mövenpickeis

SUPPEN & VORSPEISEN

- 10 Suppen des Tages **5,5 €**
- 11 Zwiebelsuppe (saisonabhängig) **6,5 €**
- 12 Croque Monsieur (+ freilaufende Eier :+ 1€) **9 €**
- 13 Omelette natur (Eier aus Freilandhaltung) **8 €**
- 14 **Ergänzung** : gekochter Schinken oder Käse oder
Champignons oder Tomaten, ... **2 €**
- 15 Bio-ziegenkäse-salat mit Thymian und honig **14,5 €**
- 16 Hausgemachten garnelenkroketten **14 €**
- 17 Grünschalmuscheln (saisonabhängig) **14 €**
- 18 Gratinierte garnelen in tomatensoße (leicht pikanter) **14 €**
- 19 In knoblauch gebratene Garnelen **13 €**

GERICHTE

BELGISCHE SPEZIALITÄTEN

- 20 Hausgemachte Fleischknödel (Schwein und Kalb) mit Chicorée, Braunbier & Spekulatius-SOBE, Pommes Frites **16 €**
- 21 Flämische Karbonade (Rindfleisch gekochtes mit Braunbier), Pommes Frites **18 €**
- 22 Gesalzene Kartoffelwaffeln mit Bauernschinkensalat, Bio-büffelmozzarella, Trockenfrüchten, Balsamico-Essig **16,5 €**
- 23 Gesalzene Kartoffelwaffel mit frisches gemüse & gegrilltes freilandhuhn, trockenfrüchte, balsamico-essig **17 €**
- 24 Gesalzene Kartoffelwaffeln mit frische gemüse & gebratener fachs, bio-ricotta, trockenfrüchte, balsamico-essig **17,5 €**
- 25 Entenbrüstchen mit belgischem kirschbier sobe (Kriek Belle-Vue), frische gemüse, kroketten **19,5 €**
- 26 Hausgemachte hackbraten mit champignoncremesobe, frische gemüse, pommes frites **16 €**
- 27 Traditionell belgisches saisongemüsepuree mit landwurst und speck (saisonabhängig) **15 €**
- 28 Hausgemachte freilandhuhn "vol-au-vent", pommes frites **17 €**

FLEISHGERICHTE

- 29 Américain préparé op de minuut(tartare), salat, pommes frites **17 €**
- 30 Rinderentrecôte mit bearnaise-saube, salat, pommes frites **27,5 €**
- 31 Kalbsschnitzel mit bio-mozzarella, pesto und frischem gemüse, pommes frites **24,5 €**
- 32 Hamburger (rindsfleisch) mit speck, cheddar-käse, salat und tomate, barbecue-sobe, pommes frites **15 €**
- 33 Hacksteak mit spiegelei, salat, pommes frites **17 €**
- 34 Kalbsnieren aus Luttig oder mit senf moutarde de Meaux, kroketten **19 €**
- 35 Steak aus Salers (200gr oder 300gr), salat, pommes frites **18/25**
- 36 Schweinsstelze mit Dijon-senf, pommes frites **18 €**
- 37 Elsässer sauerkraut, püree (saisonabhängig) **21 €**
- 38 Sauerkraut mit schweinsstelze, püree (saisonabhängig) **21 €**

GERICHTE

NUDELGERICHTE

39	Hausgemachte bolognese lasagne mit champignons und schinken	14 €
40	Hausgemachte lasagne mit gegrillten auberginen und zucchini, bio-ziegenkäse und pinienkernen	16 €
41	Tagliatelle mit pesto und bio-käse (Tomme de Houmon) & rucola salat	16 €
42	Gratinierte tagliatelle mit scampi und tomaten-bisque-soße	16,5 €

FISCHGERICHTE

43	Forellenfilet "meunière" (in mehl gewendet und mit butter gebraten), frisches Gemüse, Pommes frites	16 €
44	Gegrillter lachs mit bearnaise-sauce, frischer gemüsebeilage, pommes frites	19 €

MUSCHELN (Tagespreis & saisonabhängig)

45	Marinierte miesmuscheln, pommes frites
46	Miesmuscheln in weibweinsobe, pommes frites
47	Miesmuscheln in roquefort-käse-soße, pommes frites
48	Miesmuscheln in einer speck-champignons-lauchsobe, pommes frites
49	Miesmuscheln in cremiger grüner pfeffersauce, pommes frites
50	Miesmuscheln in knoblauchsoße, pommes frites
51	Miesmuscheln in heller belgischer biersoße (Hoegaarden), pommes frites
52	Miesmuscheln seemansart (kleine portion), pommes frites

SOBEN

53	Béarnaise sobe	3,5 €
54	Pfeffercremesobe	3,5 €
55	Champignoncremesobe	4 €
56	Roquefort-käse-sobe	4 €

Das Grand Café arbeitet mit ausgewählten lokalen und saisonalen produkten.

Wir arbeiten mit passionierten partner, lokalen sowie belgischen händlern und produzenten zusammen.

*Alle unsere fleischwaren stammen von einer belgischen metzgerei Viande-Ardenne,
die auf eine nachhaltige landwirtschaft setzt*

Empfehlungen des hauses nfinden sie auf dem board

Allergeninformationen auf anfrage erhältlich.

*Die produktzusammensetzung kann sich ändern. **Wenn sie allergisch sind, lassen sie es uns wissen !***