

VORSPEIZEN & KOSTPROBE

FINGER FOOD (mit Knoblauchbrot)

1	Bio Buffalo mozzarella	7 €
2	Pan con tomate	6 €
3	Kochsclnken	6 €
4	Saisonale wurstplatte	6 €
5	Käse würfel	6 €
6	Pommes frites-Tüte	6 €

KINDERMENÜ : 9€

7	Cheeseburger mit pommes frites	ODER
8	schinken käse linguine	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)	9 €
14	Ergänzung : gekochter Schinken oder Käse oder Champignons oder Tomaten, ...	2 €
15	Bio-ziegenkäse-salat mit Thymian und honig	15 €
16	Hausgemachten garnelenkroketten	15 €
17	Grünschalmuscheln (saisonabhängig)	16 €
18	Gratinierte garnelen in tomatensoße (leicht pikanter)	15 €
19	In knoblauch gebratene Garnelen	15 €

GERICHTE

BELGISCHE SPEZIALITÄTEN

20	Hausgemachte Fleischknödel (Schwein & Kalb) mit Chicorée, Braunbier & Spekulatius-SOBE, Pommes Frites	16 €
21	Flämische Karbonade (Rindfleisch gekochtes mit Braunbier), Pommes Frites	18 €
22	Entenbrüstchen mit belgischem kirschbier sobe (Kriek Belle-Vue), frische gemüse, kroketten	23 €
23	Hausgemachte hackbraten mit champignoncremesobe, frische gemüse, pommes frites	16 €
24	Traditionell belgisches saisongemüsepuree mit landwurst und speck (saisonabhängig)	15 €
25	Hausgemachte freilandhuhn "vol-au-vent", pommes frites	19 €

FLEISHGERICHTE

26	Américain préparé op de minuut(tartare), salat, pommes frites	18 €
27	Rinderentrecôte mit bearnaise-saube, salat, pommes frites	29 €
28	Hamburger (rindsfleisch) mit speck, cheddar-käse, salat und tomate,pfeffrige mayonaise, pommes frites	16 €
29	Hacksteak mit spiegelei, salat, pommes frites	18 €
30	Kalbsnieren aus Luttig oder mit senf moutarde de Meaux, kroketten	22 €
31	Natur-steak (250gr), salat, pommes frites	22 €
32	Schweinsstelze mit Dijon-senf, frische gemüse, pommes frites	23 €
33	Elsässer sauerkraut, puree (saisonabhängig)	24 €
34	Sauerkraut mit schweinsstelze, puree (saisonabhängig)	24 €

GERICHTE

NUDELGERICHTE

35	Hausgemachte bolognese lasagne mit champignons und schinken	14 €
36	Hausgemachte lasagne mit gegrillten auberginen und zucchini, bio-ziegenkäse und pinienkernen	16 €
37	Linguine mit pesto und & rucola salat	16 €
38	Linguine mit scampi und tomaten-bisque-soße	18 €

GESALZENE KARTOFFELWAFFELN

39	Bauernschinken, Bio-büffelmorzzarella, salat, Trockenfrüchten, Basilikum-vinaigrette	18 €
40	Freilandhuhn, frisches gemüse, trockenfrüchte, Basilikum-vinaigrette	18 €
41	Gebratener lachs, frische gemüse, bio-ricotta, trockenfrüchte, Basilikum-vinaigrette	18 €

FISCHGERICHTE

42	Forellenfilet "meunière" (in mehl gewendet unt mit butter gebraten), frisches Gemüse, Pommes frites	18 €
43	Gegrillter lachs mit bearnaise-sauce, frischer gemüsebeilage, pommes frites	21 €

MUSCHELN (saisonabhängig)

44	Marinierte miesmuscheln, pommes frites	24 €
45	Miesmuscheln in weibweinsobe, pommes frites	26 €
46	Miesmuscheln in roquefort-käse-soße, pommes frites	26 €
47	Miesmuscheln in einer speck-champignons-lauchsobe, pommes frites	26 €
48	Miesmuscheln in cremiger grüner pfeffersauce, pommes frites	26 €
49	Miesmuscheln in knoblauchsoße, pommes frites	26 €
50	Miesmuscheln in heller belgischer biersoße (Hoegaarden), pommes frites	26 €
51	Miesmuscheln seemannsart (kleine portion), pommes frites	18 €

SOBEN

52	Béarnaise sobe	3,5 €
53	Pfeffercremesobe	3,5 €
54	Champignoncremesobe	4 €
55	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 !

