

Au Vieux Bourg

Speisekarte

Das Restaurant "Le Vieux Bourg" bietet eine Speisekarte an, in der Sie sowohl Auswahl als auch Qualität finden. Es versteht sich als kulinarischer Botschafter und bietet somit etwas für jeden Geschmack und jeden Gaumen an Von kleinen Gerichten (Salaten, überbackenen Toasts, ...) zu gastronomischen Gerichten (z.B. Wild in der Wildsaison, ...) sowie Grillgerichten zubereitet auf dem Holzkohlegrill, regionalen Gerichten (Nieren, original Kalbskopf,...) und internationalen Gerichten, um selbst die Anspruchsvollsten zu befriedigen.

Empfehlungen

„Le Vieux Bourg“ bietet Ihnen ebenfalls spezielle Angebote gemäß den Jahreszeiten an, Menüs für größere Ereignisse und während den Feiertagen auch Gerichte zum Mitnehmen!

KALTE VORSPEISEN

Rohkost-Teller	10,50
Traditioneller Belgischer Schinken mit Rohkost	10,90
Traditioneller Belgischer Schinken mit geschnittenen Äpfeln	10,90
Süß-saurer Salat mit Roquefort und Nüssen	11,90
Süß-saurer Salat mit Ziegenkäse und Trauben	11,90
Salat mit grauen Garnelen	13,90
Salat mit grauen Garnelen und Tomaten	13,90
Räucherlachs und Toasts	15,50
Gänsestopfleber-Teller mit Früchten der Saison	19,90
Rind-Carpaccio mit Trüffel Öl	17,90
6 Austern	12,00

WARME VORSPEISEN

Garnelen Krokette	12,90
Les Fondus Ardennais (Krokette mit Käse und Schinken)	12,50
Toast mit Pilzen	9,90
6 Burgund Schnecken	11,90
Warmer Herve mit Toast und Kraut (Sirop de Liège)	11,90
Warmer Ziegenkäse mit Toast	11,90
Gegrillter Camembert	12,90
Froschschenkel im Blätterteiggebäck mit Kresse	16,50
Froschschenkel mit Knoblauchbutter	13,90
Froschschenkel mit Sahne	14,90
Salat mit geschnittenem Speck	10,90
Gemischter Salat (geschnittener Speck, Sahne, Essig, Himbeeren)	11,90
Geschnittener Schikoree mit geschnittenem Speck, Sahne	11,90
Cassolet mit Scampis in Sahnesoße	15,50
Cassolet mit Scampis und Spinat	15,50
Cassolette vom Scampi Vieux Bourg	15,50
Fricassee von Scampis mit Lauch und Pilzen	16,90
Gambas-Spieß mit zwei soßen	17,00
Pfanne voll Gambas mit Knoblauch- und Buttersoße	17,90
Pfanne voll Gambas mit Knoblauch- und Sahnesoße	18,90
Spargel « à la Flamande » (während der Saison)	16,90
Spargel mit Mousseline Soße (während der Saison)	18,90

UNSER FISCH

Gegrillter Brassen auf Holzbrett (ohne Gräten) mit Beilage	24,00
Gegrillter Lachs mit Béarnaise und Gemüse	25,00
Gegrillte Seezunge « Meunière » mit Butter	26,00
<u>Seezungen</u> -Filet mit geschnittenem Schikoree	26,50
<u>Seeteufel</u> mit Pfeffer und Rahm	26,50
Fisch-Spieß und Räucherlachs	29,00
Fisch Trio (<u>Seeteufel</u> , Lachs, Seezungen Filet) mit zwei Soßen	29,00
Fisherman's Pot	29,00

UNSER HUMMER

Pariser Hummer	38,00
Hummer Salat	38,00
Hummer mit knusprigem Gemüse	38,00
Hummer Ragout	38,00

UNSER MUSCHELN

(Preis je nach Saison)

Muscheln natur	
Weißwein Muscheln	
Knoblauchbutter Muscheln	
Ricard Muscheln	
Sahne Muscheln mit oder ohne Knoblauch	
Sahne- und Roquefort Muscheln	
Provençale Muscheln	

UNSER GRILLSPEZIALITÄTEN

Würstchen Natur	14,90
Provençale Würstchen	15,90
Steak Maître d'Hôtel (Butter und Petersilie)	19,50
Provençale Steak	19,90
Bearnaise Steak	19,90
Forestière Steak (Pilze)	20,50
Pfeffer Sahne Steak	20,50
Roquefort Steak	20,50
Steak mit Soße Vieux Bourg	21,90
Putenspieß mit Rohkost	19,90
Rindfleischspieß mit Rohkost	20,50
Wachtelspieß mit Muscat	21,90
Merguez mit Rohkost	17,00
Lammkoteletts Vert-Pré	21,90
Lammkoteletts auf Holzbrett mit Salat Maison und Knoblauchbutter	21,90
Lammrücken mit Gemüse	26,00
T Bone Steak (2 Pers) mit Béarnaise Soße	48,00
La Charbonnade (mix Grillfleisch) mit 6 Soßen (2 Pers min.)	46,00
Heißer Stein Rind mit Salat, Rohkost und kalten Soßen	22,00

UNSER COUSCOUS

Merguez	18,00
Lammkoteletts	24,00
Lammrücken	27,90
Royal (Lammkoteletts, 2 merguez und ein <u>Spieß</u>)	26,00

Fritten, Pellkartoffeln, Kroketten, Kartoffeln (natur), Nudeln, Püree (während der Saison).

UNSERE GERICHTE “VIEUX BOURG”

Hähnchenbrust mit Sauce Nach Wahl	16,50
Gegrillter Eisbein mit Senf Soße	20,90
Blutwurst Cassolette mit Äpfeln	14,90
Weißwurst Cassolette mit Mandarinen	14,90
Gratin du Jour (während der Saison)	14,90
Rind Tartar Steak	15,90
Filet Mignon vom Schweinefleisch mit Orange, geschmorten Schikoreeblättern und Remoudou Nudeln	21,90
Wachteln mit Xérès Essig	22,50
Flambierte Wachteln mit Calvados und Sahnesoße	22,50
Entenfilet mit Pfeffer-Rahm- <u>Soße</u>	23,90
Süß-saure Ente mit roten Früchten	23,90
Kalbsragout (während der Saison)	16,90
Flämisches Biergulasch (während der Saison)	19,90
Sauerkraut mit Beilage (während der Saison)	16,50
Sauerkraut mit Schinken (während der Saison)	18,50
Bourguignonne Fondue (2 Pers min.)	46,00
Savoyard Fondue (2 Pers min.)	40,00

UNSERE INNEREIEN

Kalbskopf (à la tête)	18,50
Kalbskopf mit French Dressing	18,50
Kalbsbries mit Spargel	27,00
Kalbsnieren mit Rodenbach	21,90
Kalbsnieren und Kalbsbries mit Steinpilzen	29,90
Kalbsleber mit Meaux Senf	21,90

UNSER WILD

(während der Saison)

Teller mit Jäger-Pastete	14,90
Hirschgulasch mit herbstlicher Beilage	18,90
Hirschfilet mit herbstlicher Beilage	29,90
Hasenrücken Filet (2 Pers)	50,00

UNSERE SALATE

Tomaten mit Mozzarella, Basilikum	14,50
Krauser Salat mit geschnittenem Speck (Butter, Essig)	13,50
Geschnitten Schikoree mit geschnittenem Speck, Sahne	15,50
Gemischter Salat (geschnittener Speck, Sahne, Essig)	16,00
Salat mit grauen Garnelen	19,50
Tomaten mit grauen Garnelen	19,50
Traditioneller Belgischer Schinken mit Rohkost	13,90
Traditioneller Belgischer Schinken mit Geschnitten Äpfeln	13,90
Roquefort Salat mit Nüssen	14,90
Ziegenkäse Salat und Trauben-Duo	14,90
Warmer, gespickter Crottin de Chavignol (Ziegenkäse) Salat mit Akazienhonig	15,90
Périgourdine Salat (Geräuchertes Entenfilet, Ziegenkäse, Gänsestopfleber, getrocknete Tomaten)	18,90
Salat mit Geräucherten Wachteln und Dressing mit gegrilltem Sesam	19,00
Eingehüllte Scampi mit rotem Pesto und knackigem Mesclun	18,50
Nizza-Salat (während der Saison)	17,00
Parmaschinken mit Melone (während der Saison)	19,00
Extra	
Salat Mayonnaise des Hauses	4,00
Salat mit Frenchdressing	4,00

UNSERE DESSERTS

Profiteroles mit warmer Schokolade	6,50
Flambierter eingehüllter Apfel mit Calvados und Sahne	8,00
Warmer Apfelkuchen	6,50

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Moëlleux mit warmer Schokolade	8,00
Gefrorener Nougat	6,50
Früchtesalat mit Vanille	8,00
Sabayon (min. 2 Pers)	14,00
Sabayon-Gratin mit roten Früchten (min. 2 Pers)	16,00
Irish Coffee	6,50

UNSER EIS

Dame Blanche (Vanille Eis) mit warmer Schokolade	6,00
Dame noire (Schokoladen Eis) mit warmer Schokolade	6,00
Eis-Kaffee	6,00
Brasilianischer Becher	6,00
Amarena mit Vanille Eis	7,00
Erdbeer Melba Becher (je nach Saison)	8,00
Gefrorener Bavarois mit Coulis	7,50
Unsere Eis-Vielfalt: 2 Kugeln	4,00
(Vanille, Mokka, Schokolade, Pistazien) 3 Kugeln	6,00
Unsere Sorbet-Vielfalt: 2 Kugeln	4,00
(Zitrone, Himbeere, Melone) 3 Kugeln	6,00
Extra Sahne	2,00

UNSERE KÄSE

Käse-Auswahl	13,00
--------------	-------

UNSERE SNACKS

Croque Monsieur	7,60
Croque Monsieur mit Rohkost	8,90
Croque Boum Boum oder Croque Madame	8,90
Croque Boum Boum oder Croque Madame mit Rohkost	10,20
Kannibale 9,90	
Kannibale mit Rohkost	11,20
Spaghetti Bolognese	8,90
Spaghetti mit Schinken und Käse	9,50
Königinnen-Pastetchen	13,50
Croque mit Räucherlachs und Rohkost	12,50
Suppe	5,00