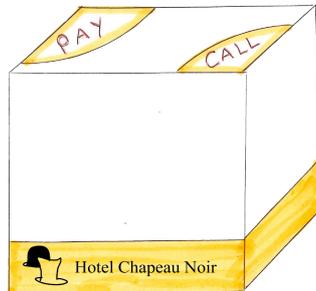


Hotel Chapeau Noir



Régistrez svp. notre nouveau système
sur votre table



Call: Vous voulez demander vos repas et boissons?

Pay: Vous voulez payer?

Couleur rouge: la place est réservée

Chère client!

Vous-êtes plus de 8 personnes? Veuillez choisir s'il vous plaît seulement six plats principaux différents. (Si possible, bien sûr, nous faisons une exception) Nous vous souhaitons d'annuler les places réservées en temps utile.

Il arrive que vous voulez changer les détails des repas. Acceptez s'il vous plaît que ca pourrait changer le pris des repas.

Pour la carte des allergènes, demandez les employés svp. Nos repas sont préparés presque sans Glutamat.

1 Zuckerkulör - 2 Antioxidationsmittel - 3 Konservierungsstoff - 4 Farbstoff -
5 Zuckerart/Süßungsmittel

Tax et service compris!

Menue 32 €

(3-course)

Soupe de tomate finement épicée,
graines de citrouille grillées

Escalope de veau viennoise
pommes frites, canneberges
petite salade

'Blanc et Noir'
Glace vanille, liqueur du café
amandes, chantilly

Menue 47 €

(4-course)

Fromage de chèvre gratiné au noix du miel,
crème balsamique

Sorbet 'Limoncello'

Filet de boeuf irlandais, Beurre Maître d'hotel
pommes des terres rôties et légumes méditerranées

Crème brûlée

Menue 69 €

(7-course)

Soupe de tomate finement épicée,
graines de citrouille grillées

Fromage de chèvre gratiné au noix du miel,
crème balsamique

Saumon norvégien au crème de Wasabi
et salade

Ravioli de cèpes
sauce fine à la truffe
copeaux de truffe fraîche et parmesan

Sorbet Cassis au Prosecco

Entrecôte grillée à la sauce 'Pommery de Meaux'
pommes des terres rôties
et légumes méditerranées

Trilogie

Espresso

Crème brûlée

Gâteau au chocolat

Entrées

*Soupe de tomate finement épicée,
graines de citrouille grillées*

6 € (vegan)

*Fromage de chèvre gratiné au noix du miel,
crème balsamique*

8 €

*Crevettes et coquilles St. Jaques à la julienne
de poireau au beurre Maître d'hotel*

13 €

*Huit escargots de vigne
au beurre Maître d'hotel*

10 €

Variation des entrées

*Fromage de chèvre gratiné
Crevettes et coquilles St. Jaques
Ravioli de cèpes, copeaux de truffe fraîche*

17 €

Plats principaux

“Nos filets de poulets sont sans antibiotique du fermier 'Lorson' de Differten et nos pommes des Terres viennent du fermier 'Schaller' de notre village et les légumes et les salades de la région.

Suprême de poulet grillé
avec des oignons
pommes frites et salade
18 €

Low carb:
Suprême de poulet
aux légumes méditerranées
18 €

Ravioli de cèpes
sauce fine à la truffe
copeaux de truffe fraîche et parmesan
20 € (entrée: 15 €)

Tagliatelle 'Bolognaise'
vegan - très bon
(végétarien au fromage rappée)
11 €

Crevettes grillées, crème à l'ail
petite salade et pommes frites
20 €

Escalope de veau viennoise
pommes frites, canneberges
petite salade
21 €

Cordon bleu de veau,
pommes frites, petite salade
23 €

Filet de boeuf irlandais
Beurre Maître d'hotel
pommes des terres rôties
et légumes méditerranées

32 € (ca. 220 gr.)

Surf & Turf: **38 € (avec des Crevettes grillées)**

Entrecôte grillée au sauce Pommery de Meaux
pommes des terres rôties
et légumes méditerranées

25 € (ca. 300 gr.)

Foie de veau aux oignons frits
et tranches de pomme
pommes des terres rôties
et salade

17,50 € / 21,50 €

(femmes / hommes)

Saumon grillé
aux légumes méditerranées
et purée de patates douces

17,50 € / 21,50 €

(femmes / hommes)

Extras: 2 €

Sauce au poivre, Sauce à la Crème du Champignons,
Sauce 'Moutarde de Meaux', Beurre Maître d'Hotel, Oignons,
Préparations des escalopes sans gluten

Nos salades

Petite salade
4 € (vegan)

Grand Salade
au blanc de poulet grillé
18 €

Grand Salade
au fromage de chèvre gratiné
et des noix
15 € (entrée: 10 €)

Pour les petits

Pommes frites où pommes des
terres rôties
mayo-ketchup
3,50 €

Chicken nuggets
frites, mayo-ketchup
7 €

Pâtes sauce tomate où sauce crème
5 €

Petite Escaloppe de veau
frites, mayo-ketchup
7 €

Seniores: 13 € (incl. petite salade)

Desserts

Coupe 'General'
Glace à la vanille
(3 boules)
avec Whiskey
7 €

Deux sortes de Sorbet
(Cassis et Citron)
avec Gin
6 €

Coupe 'Colonel'
Sorbet de citron
(3 boules)
avec Wodka
7 €

Crème brûlée
6 €

'Blanc et Noir'
Glace vanille, liqueur du café, amandes, chantilly
6 €

Tartufo au sauce fraise
Vanille-Zabaione avec glace au chocolat
poudre de chocolat et des noix
6 €

Café 'Gourmand'
avec une petite crème brûlée, sorbet et espresso
7 €

Gâteau au chocolat fait maison, glace vanille
fruits, chantilly à l'Amaretto
9 €