

LUNCH 12H-14H

by Ratskeller

22,90€

SOUPE AUX LÉGUMES

**+
PLAT DU JOUR**

**+
CAFÉ OU THÉ**

ou Cappuccino (+1€)

GEMÜSESUPPE

**+
TAGESGERICHT**

**+
KAFFEE ODER TEE**

oder Cappuccino (+1€)

LUNDI - MONTAG

Escalope de porc panée (sauce champignon ou poivre)
Schweineschnitzel (Champignonsosse oder Pfeffersosse)

MARDI - DIENSTAG

Bouchée à la reine
Königinnenpastetchen

MERCREDI - MITTWOCH

Escalope de poulet (béarnaise)
Hähnchenschnitzel (Béarnaise)

JEUDI - DONNERSTAG

Boulettes Liégeoises
Lütticher Bouletten

VENDREDI - FREITAG

Carbonnade flamande
Rindergulasch

SAUF JOURS FÉRIÉS - AUßER FEIERTAGE

Insofern Sie an Allergien leiden, möchten wir Sie bitten, uns darauf hinzuweisen. Danke.
Si vous souffrez d'allergies, prévenez-nous. Nous pouvons vous informer. Merci.

Vorspeisen

Tomatensuppe	8,50€
Gemüsesuppe	8,50€
Käsekroketten	12,90€
Nordseekrabbenkroketten	17,90€
Carpaccio mit Olivenöl	16,90€
Thunfisch Carpaccio	17,90€
Rote Beete Carpaccio	16,90€
Scampi Knoblauchbutter	17,90€
Scampi Tomatencreme	17,90€

Zusatz :

Fritten, Kroketten, Kartoffeln, Griechischen Nudeln, Kartoffelgratin,	4,50€
Beilagen Salat	4,50€
Beilagen Gemüse	7,50€

Salatteller

Falafel-Salat (Falafel, Linsen, Kichererbsen, Tomate)	19,90€
Ziegenkäse-Salat (Ziegenkäse mit Speck, Apfel, Nüsse, Honig)	19,90€
Griechischer Salat (Gurke, Tomate, Feta,, Oliven)	18,90€
Lachs-Salat	21,90€
Salat Scampi Crème	21,90€
Speck-Salat (Kartoffeln, Bohnen, Speck)	19,90€
Ratskeller Salat (Äpfel, Nüsse, Warme Sosse mit Hähnchen, Ananas und Sahne)	19,90€
Hähnchen Salat (Gegrilltes Hähnchen, Chicoree, Parmesan	20,90€

Griechische Spezialitäten

Gyros	19,90€
Giouvetsi	23,50€
Griechischer Nudelaufbau mit Lamm	
Kritharoto	23,50€
Griechische Nudeln mit Scampis	

Nudeln

Spaghetti Bolognese	16,90€
Spaghetti Vegetarisch (Provençale-Sosse)	16,90€
Spaghetti Geräuch. Lachs	21,90€
Linguine Scampi Creme	22,50€

KIDS (unter 12)

Spaghetti bolognese	13,50€
Steak	15,50€
Lütticher Boulette	13,50€
Königinnenpastetchen	14,50€
Chicken Nuggets	10,90€

+ 1 EIS GRATIS (KIDS UNTER 12)

Die Speisen werden mit Salat und Fritten, Kroketten, Bratkartoffeln oder griechische Nudeln serviert.

Kartoffelgratin +4.50€

Brasserie

Steak mit Sosse*	28,90€
Schweineschnitzel mit Sosse*	22,50€
Hähnchenfilet mit Sosse*	22,50€
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Sosse*	22,50€

* Sosse nach Wahl:

Pfeffercreme, Champignoncreme, Provençale, Béarnaise, Roquefort

Entrecôte vom Rind (sosse+3.5€)	31,90€
Tagliata vom Rind	28,90€
Eisbein ±600g (mit Senf-Sosse oder mit Bearnaise)	26,90€
Mixed Grill (sosse+3.5€)	26,90€

Wienerschnitzel (Kalb) (sosse+3.5€)	27,90€
Lütticher Bouletten	18,90€
Königinnenpastetchen	20,90€
Rindergulasch	23,90€
Lammgulasch	23,90€
Lammkoteletts	26,90€
Kalbsnieren mit Senfsosse	25,50€
Gef. Tomaten mit Krabben	26,90€
Filet Américain	22,90€

Burger

Vegetarischer Burger (Rote Beete, Salat, Tomate, Curry-Sosse)	23,90€
Ratskeller Burger (Black Angus, Bacon, Cheddar, BBQ-Sosse)	23,90€
Italienischer Burger (Black Angus, Rucola, Tomate, Mozzarella, Pesto)	23,90€
Chicken Burger (Hähnchenschnitzel, Cheddar, Salat, Bearnaise)	23,90€
Raclette Burger (Black Angus, Raclettekäse, Bacon, Béarnaise)	23,90€
Wild Burger (Chimay-Käse, Preiselbeeren, Wildsosse)	24,90€

Fisch

Zanderfilet, Rosa-Pfeffer-Sosse	26,90€
Lachsfilet, Estragonsosse	26,90€
Gegrillte Gambas	24,50€
Meeresteller (Gambas, Scampis, Zander, Lachs)	28,90€

Nachspeisen

Dame blanche	9,00€	Tiramisu	9,00€
Brésilienne	9,00€	Profiteroles	9,50€
Eiskaffee	9,00€	Crème Brûlée	9,00€
Pfannekuchen mit Zucker	8,50€	Mousse au chocolat	8,50€
Pfannekuchen Apfel-Zimt	10,50€	Schokoladenkuchen	9,00€
Pfannekuchen Mikado	10,50€		

Bier vom Fass / Bières au fût

Eupener Bier 20cl	2,80€
Tongerlo Blonde 25cl	4,90€
Tongerlo Brune 25cl	4,90€
Scotch Mills 25cl	4,90€
Charles Quint Dorée 33cl	5,80€

Flaschenbier / Bières en bouteille

Tongerlo Prior Triple Blonde 33cl	6,00€	Tripel Karmeliet 33cl	6,00€
Super 8 Blanche 33cl	5,80€	Chimay Bleue 33cl	6,50€
Gordon Scotch 33cl	6,50€	Chimay Rouge 33cl	6,50€
Erdinger Weissbier 50cl	6,50€	Duvel 33cl	6,00€
		Orval 33cl	6,50€
Erdinger 0,5% 50cl	6,50€	Kwak 33cl	6,00€
Star 0,4% 25cl	4,00€		
Super 8 Flandrien 0,0% 33cl	5,80€	Val Dieu Hop 33cl	6,00€
Super 8 Rouge 0,0% 33cl	5,80€	Peak Grand Cru 33cl	6,00€
		Curtius Classic 33cl	6,00€
Pêcheresse 25cl	4,90€		
Mystic Kriek 25cl	4,90€	Immortelle (oak aged) 33cl	6,50€
Hoegaarden Rosée 25cl	4,90€	Westmalle Triple Blonde 33cl	6,00€

Softgetränke / Softs

Val Nature / Val Pétillant	2,80€
Val Nature / Val Pétillant 1L	9,00€
Pepsi Cola / Pepsi Zero	2,80€
Val Orange / Val Citron	2,80€
Val Tonic / Val Tea / Val Bitter Lemon	3,20€
Fuzetea Pêche / Schweppes Agrum / Gerolsteiner Apfelschorle	3,20€
Aquarius	3,50€
Red Bull	4,50€
Looza : Orange, Apfel/Pomme, Apfel-Kirsch/Pomme-cerise, Tomate, Melone	3,50€
Supplément grenadine ou menthe : 0,70€	

Warme Getränke / Boissons chaudes

Kaffee / Deca / Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	4,60€
Cappuccino (Milch oder Sahne) / Latte Macchiato	3,90€
Warmer Cécémel	3,10€
Warmer Cécémel mit Sahne	4,10€
Tee : Earl Grey, Kamille, Green, Waldfrüchte, Hagebutte, Pfefferminz, ...	2,90€
Irish Coffee	9,50€
Café normand (Calvados) / Café italien (Amaretto) / Café Baileys	9,50€
Cécémel Spezial (Baileys / Cognac / Whisky)	9,50€
Vin chaud / Glühwein	4,00€
Vin chaud spécial / Glühwein Spezial (Amaretto)	6,50€

Apéritifs

Prosecco	7,00€
Aperol Spritz / Hugo / Limoncello Spritz	8,50€
1836 Organic Belgian Gin	
(Pink Pepper / Hibiscus / Clémentine / Premium Indian Tonic / Gin Rose)	12,00€
Gin Bocage	13,50€
Martini / Porto / Pineau de Charentes / Cynar / Rosso Antico	6,50€
Kir / Ricard / Sherry	6,50€
Campari* / Pisang* / Batida de Coco* / Gin Gordon's*	6,50€
*Supplément soft : +1,50€	

Apéritifs zero%

Prosecco 0%	7,00€
Aperol Spritz 0% / Hugo 0%	8,50€
Vin blanc 0%	5,50€
Martini 0%	6,50€
Campari 0%* / Gin tonic 0%*	6,50€
*Supplément soft : +1,50€	

Alkohol

Blanc Coca	6,50€
Jägermeister (supplément Redbull : +1,50€)	6,50€
Johnny Walker / J&B / Calvados / Cognac Bisquit	6,50€
Havana Club / Bacardi / Vodka Smirnoff	6,50€
Vodka Smirnoff Redbull / Vodka Red Redbull	8,00€
Ouzo / Grappa / Metaxa / Fernet Branca / Averna	6,50€
Poire William	7,50€
Cointreau / Amaretto / Sambuca / Baileys / Limoncello	6,50€
Chivas, Jack Daniel's	8,00€
Alter Klarer / Aufgesetzter / Piccolo / Bonnecamp	2,70€
Eupener Klostertröpfchen	3,50€
Diplomatico	12,50€
Don Papa / Rhum 1836 / Organic Vodka 1836	9,50€

Belgian Whisky Lambertus

Lambertus Single Malt	8,50€
Lambertus Single Cast	9,50€
Lambertus Aged 10 years	10,50€
Lambertus Smooth	7,50€

Hauswein / Vins du patron

- **WEISSWEIN / BLANC**

France Languedoc - Chardonnay, Caves Saint-Christophe

- **ROSE**

Afrique du Sud - Capé 312

- **ROTWEIN / ROUGE**

Chili - Cabernet Sauvignon, Vila Alegria

- **Glas / Verre** 5,00€
- **1/4 Karaffe / 1/4 pichet** 9,50€
- **1/2 Karaffe / 1/2 pichet** 18,00€
- **Flasche / Bouteille** 23,50€

Rotwein Flaschen / Vins rouges

- France - Côtes du Rhône, La Fagotière 30,50€
- France Bordeaux - Montagne Saint-Emilion, Domaine La Petite Barde a.c. 34,50€
- France Bordeaux - Montagne Saint-Emilion, Château La Grande Barde a.c. 39,50€
- France Bourgogne - Domaine Goubard et fils, Côte Chalonnaise a.c. Pinot Noir 47,50€
- France Bordeaux - Saint-Georges Saint-Emilion, Château Haut Saint-Georges a.c. 64,50€
- France Pomerol - Les Colombiers de Feytit Clinet 64,50€

Weisswein Flaschen / Vins blancs

- France Languedoc - Sauvignon blanc, Charmes de Mauriac 28,50€
- Afrique du Sud - Chenin Blanc, Silver Lining 28,50€
- Afrique du Sud - Massai Viognier 28,50€
- France Alsace - Pinot Gris, C. Müller & Fils a.c. Bio 33,50€
- France Loire - Sancerre, Domaine Roger Neveu 49,50€
- France Bourgogne - Chablis Aujoux 49,50€
- France - Saint Véran, Jacques Depagneux 49,50€

Roséwein Flaschen / Vins rosés

- France Bordeaux - La Rosée de la Grande Barde 29,00€
- France Alsace - Pinot Noir, C. Müller & Fils a.c. Bio 36,50€
- France Provence - Château de l'Aumérade Cru Classé 36,50€

Sekt / Moussoux

- Prosecco Glas/Verre 7,00€
- Prosecco Flasche/Bouteille 33,00€
- Champagne Moët & Chandon 95,00€