



Salate

	Kleiner Salat	Grosser Salat
Mix Salat	7,00	9,50
Mit Geflügelstreifen	11.50	17,00
Mit Rinderfilet		24,50
Mit Tagesfisch	14,00	20,50
Mit Falafeln	11,00	16,00

Zusätzlich können Sie noch folgende Extra bestellen

Extra Deluxe

(+1.50)

Frische Früchte

Getrock. Tomaten

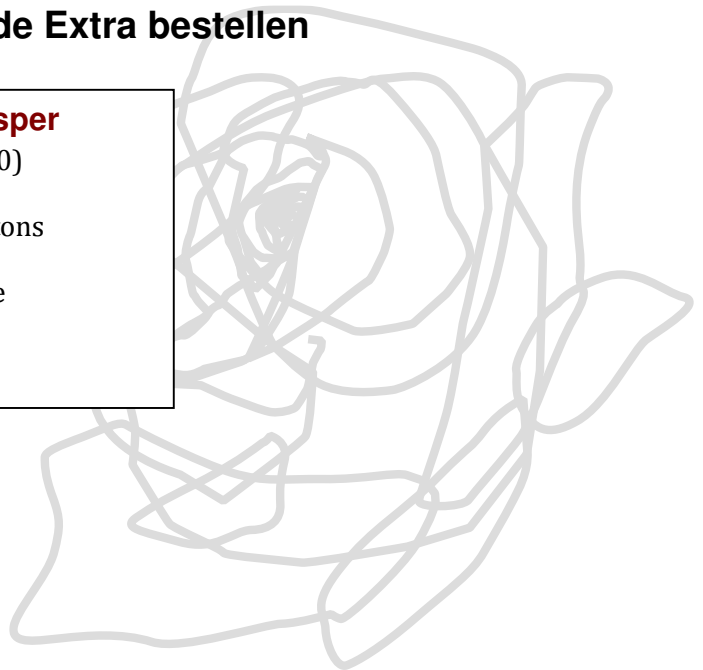
Knusper

(+0.20)

Croutons

Nüsse

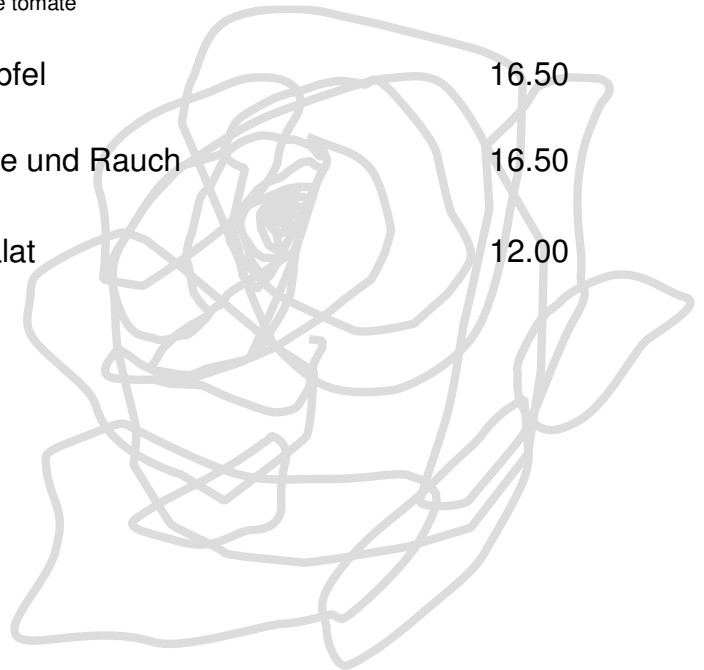
kleiner Salat als Beilage 7.00





Vorspeisen

Tagessuppe soupe du jour	6,00
Spargelsuppe mit Räucherlachs creme d'asperges avec du saumon fumé maison	8,50
Hausgemachter Räucherlachs mit Rote Beete und Meerrettich Kaviar Saumon fumé maison avec de la betterave rouge et caviar de raifort	15,50
Carpaccio vom Eifler Rind mit Rucola und Trüffel Öl und Tomatensorbet Carpaccio de bœuf avec une salade de roquette et l'huile de truffe et sorbet de tomate	13,00
Jakobsmuscheln mit Ardenner Speck, Linsen und Apfel St Jacques au lard fumé de la région, lentille et pomme vert	16.50
Duett von der Wachtel an gepickeltem Wintergemüse und Rauch Duo de cailles fumé avec de légumes d'hiver aigre doux	16.50
Hausgemachtes Filet Americain an einem Kräutersalat Filet Américaine fait maison et salade aux herbes	12.00

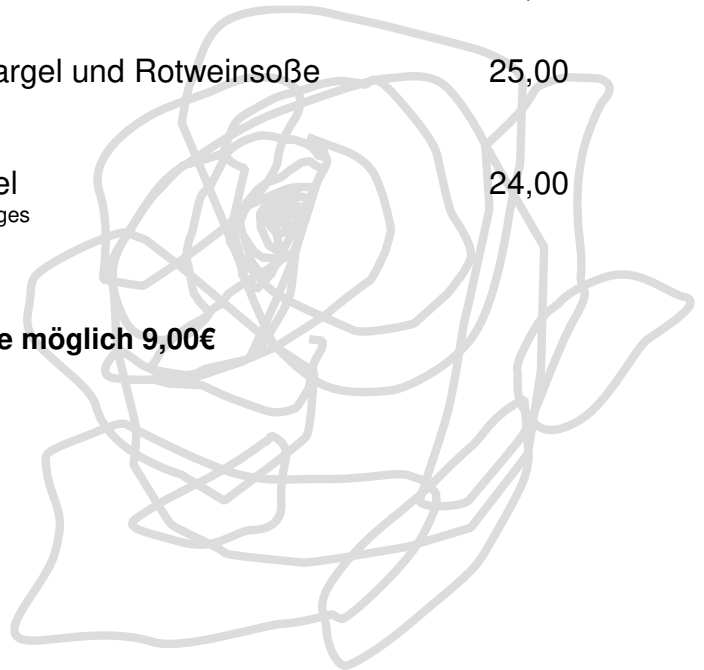




Hauptgerichte Fleisch

Perlhuhn Filet mit Kartoffel Waffeln und Wirsing Suprême de Pintade avec des gaufres de pomme de terre et choux de Savoie	21,50
Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat Filet Américaine fait maison avec des frites et salade	22,50
Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit Fritten ,Salat oder Pfannengemüse an einer Rotwein-Senf Soße Filet de boeuf de la région grillée avec des frites, salade ou légumes sautés et une sauce de vin rouge à la moutarde	25,50
Kalbfilet mit Trüffel, Blumenkohl, Falafel und Rotwein Soße Filet de veau au truffe, choux fleurs, falafel et sauce au vin rouge	26,50
Halbgeräuchertes Schweinefilet mit gebratenem Spargel und Rotweinsoße Filet de porc demi-fumé avec d'asperges sautés et sauce au vin rouges	25,00
Kalbnieren mit Senfsoße Kartoffelstampf und Spargel Rognon de veau avec une sauce de moutarde, des pommes de terre et asperges	24,00

Spargel auch als Beilage möglich 9,00€



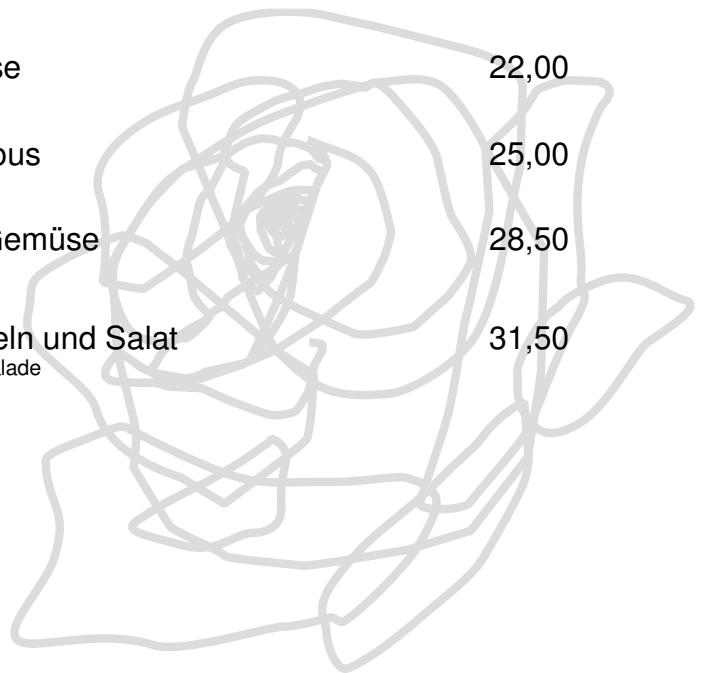


Hauptgerichte Vegetarisch

Gemüse Lasagne mit „Le Valet“ Käse Lasagne végétarien avec du fromage « Le Valet »	12,00
Vegetarischer Cous cous Cous cous végétarien	11,50

Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch mit violetten Kartoffeln und Rübengemüse Poisson du jour avec des pommes de terre violettes et chou rave	22,00
Tcharmola mit Lachs, Tomaten, Oliven und Cous Cous Tcharmola saumon, tomate, olive et cous cous	25,00
Seeteufel mit Krustentier Risotto Taler und feinem Gemüse Médaillon de lotte avec du risotto au crustacé poêlé et petites légumes	28,50
Konfierte Seezunge mit heimischen Kräuter, Kartoffeln und Salat Sole confit aux herbes de la région avec des pommes de terre et une petite salade	31,50





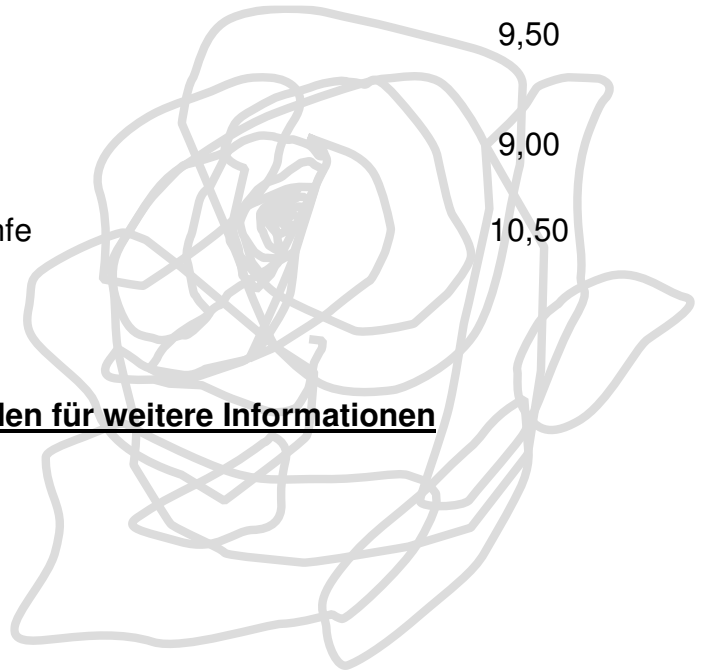
Kinderkarte

Tagessuppe Soupe du jour	3,00
Haugemachte Nuggets mit Fritten und Kompott Nuggets de poulet fait maison avec frites et de la compote	8,00
Tagliatelle mit Tomatensoße Tagliatelle avec Sauce Tomate	6,50

Dessert

Gin Tonic an einem weißem Schokoladentörtchen und Gurke-Zitronen Chutney Gin Tonic sur une tartelette au chocolat blanc et un ragout de concombre au citron	10,00
Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis Moelleux au chocolat avec une boule de glace	9,50
Dessert SIT DOWN	9,00
Kleine Käseauswahl an einem Duett von Früchtesenfe Plateau de fromage avec un duo de moutarde de fruits	10,50

Allergiker können sich gerne bei der Küche melden für weitere Informationen





Spargelkarte

Vorspeise

Spargel Natur	14,50
Spargel mit Ardenner Schinken aus Montenaus	18.00
Spargel mit Gekochten Schinken aus Montenaus	18.00
Spargel mit hausgemachtem Räucherlachs	19.00

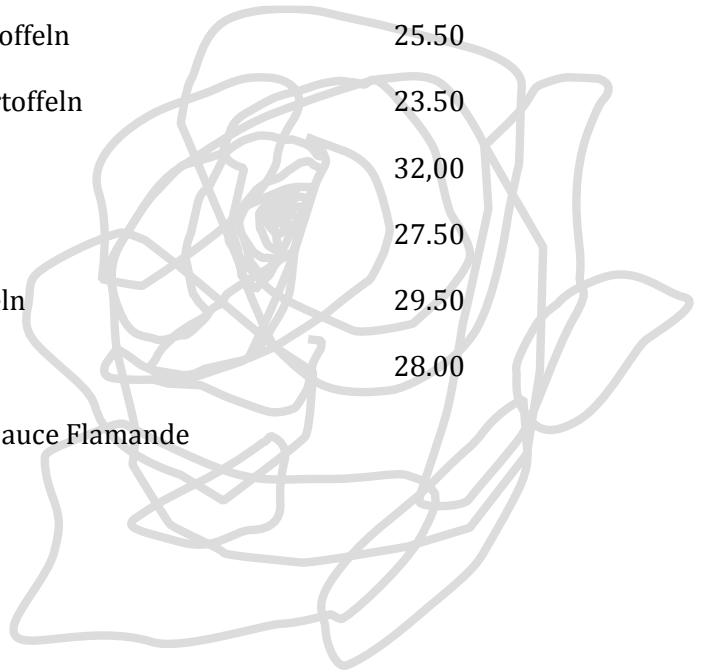
+ Salzkartoffel + 2€ bei Vorspeise

Hauptgänge

Spargel Natur und Salzkartoffeln	21,00
Spargel mit Ardenner Schinken aus Montenaus und Salzkartoffeln	25.50
Spargel mit Gekochten Schinken aus Montenaus und Salzkartoffeln	23.50
Spargel mit Rinderfilet und Salzkartoffeln	32,00
Spargel mit Perlhuhnfilet und Salzkartoffeln	27.50
Spargel mit hausgemachtem Räucherlachs und Salzkartoffeln	29.50
Spargel mit Tagesfisch und Salzkartoffeln	28.00

Sosse zur Auswahl:

Sauce Hollandaise / Sauce Flamande





Bistro
Kochschule
Fine Dining

Hauptstraße 36

4780 St. Vith

Tel. 080/398756

Fax. 080/570683

info@sit-down.be

www.sit-down.be

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

