SAISONALE KARTE

Hauptgerichte

Kalbsleber an einer Porto Soße mit saisonalem Gemüse und Kartoffel Mousseline
Escalope Foie de veau avec sauce au porto rouge, légumes de saison et mousseline de pomme de terre
24.00

Kalbnsnierchen in Senfsoße mit saisonalem Gemüse und Kartoffel Mousseline
Rognons de veau avec une sauce à la moutarde, légumes de saison et mousselines de pomme de terre
23.50

Salate

Mix-Salat
klein (als Beilage) 7.50 groß 9.50

Mit Geflügelstreifen
klein 11.50 groß 17.00

Mit Rinderfilet
groß 24.50

Mit Tagesfisch
klein 14.00 groß 20.50

Salat-add-on „Extra Deluxe"; frische Früchte / getrocknete Tomaten
jeweils 1.50

Salat-add-on „Knusper"; Croutons / Nüsse
jeweils 0.20

SitDOWN

Vorspeisen

Tagessuppe
potage du jour
6.00

Consommé vom Eifeler-Rind mit feinem Gemüse
Consommé de boeuf avec juliennes de légume
7.50

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

Hausgemachter Räucherlachs an gepickeltem Gemüse, Chicoree und Orange
Saumon fumé maison avec des légumes aigre-doux, endives parfumés á l´orange
15.50

Gebratenen Jakobsmuscheln an allerlei von Erbse, Minze und Perlzwiebeln
Noix de St Jacques sautés avec une variation de petite pois, menthe et des jeunes oignons
16.50

Gebratene Garnelen an einem Humus von Sesam und Falafeln
Scampis sautées avec un humus de sésame et falafel
15.50

Hauptgerichte Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet vom Eifler Rind mit Fritten, Salat und einer Pilz Soße
Filet de boeuf de la région grillée avec des frites, salade et
une sauce champignon
26.00

Rinderfilet vom Eifler Rind an einem Wirsing Gemüse, Mandel-Kroketten und einer Portosoße
Filet de boeuf avec un légume chou Savoie, croquette aux amandes et une sauce au porto
rouge
28.00

Roulade vom Maishähnchen mit Kräuter und Kartoffelsenfpure
Roulade de Suprême de poulet de mais aux herbes et
un purée de pomme de terre parfumée au moutarde
24.00

Hausgemachtes Filet Americain mit Fritten und Salat
Filet Americaine fait maison avec des frites et salade
22.50

Geschmorte Lammhaxe an einem Kartoffel-Erbsenpüree und Bohnengemüse
Sourie d´agneau avec un pure de pome de terre au petits pois et des haricots
26.50

SiT DOWN

Hauptgericht Vegetarisch

Vegetarische Tajine von Cous-Cous mit Tomate und Aubergine
Tajine végétarien avec cous-cous avec tomate et aubergine
13.00

Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Kartoffel Senf-Schnittlauch Mousseline und Chicore-Orangen Gemüse
Poisson du jour avec une moussline de pomme de terre au ciboulette, moutarde et chicorée braisé á l´orange
22.00

Kabeljaufilet mit Lauchgemüse und Risotto-Kroketten
Médaillon de cabillaud, legumé de poireau et croquette de risotto
24.00

Lachsmedaillon in einer Tajine vom Cous-Cous und Aubergine
Médaillon de saumon dans und tajine de cous-cous et aubergine
25.00

Seezunge in einer Kapern-Limetten Butter Kartoffelstampf und Salat
Sole au beurre parfumée aux câpres et citron vert, pomme de terre écrasé etune petite salade
31.50

Kinderkarte

Tagessuppe
potage 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

SiT DOWN

Dessert

Crème Brûlée
9.00

Interpretation von „Dame Blanche“
Interpretation de „Dame Blanche“
9.00

Moelleux au Chocolat mit hausgemachtem Eis
Moelleux au chocolat avec une boule de glace
9.50

Interpretation von Crêpes suzette
Interpretation de crêpes suzette
9.00

Kleine Käseauswahl an einem Duett von Früchtesenfe
Plateau de fromage avec un duo de moutarde de fruits
10.50

—

Informationen für Allergiker erhalten Sie auf Anfrage gerne bei der Küche.

—

SitDOWN

RESTAURANT

Hauptstraße 36
4780 St. Vith

Tel. 080/398756
Fax. 080/570683

info@sit-down.be
www.sit-down.be

—

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

SitDOWN