

# LUNCH 12H-14H

*by Ratskeller*

## 21,90€

**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	12,50€
Nordseekrabbenkroketten	17,50€
Carpaccio mit Olivenöl	16,90€
Scampi Knoblauchbutter	17,90€
Scampi Tomatencreme	17,90€
Tomate Buffalo Mozzarella	16,90€

### Zusatz :

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

## Salatteller

Falafel-Salat	19,50€
<i>Falafel, Linsen, Kichererbsen, Tomate</i>	
Ziegenkäse-Salat	19,90€
Griechischer Salat	18,90€
Lachs-Salat	21,90€
Salat Scampi Creme	21,90€
Speck-Salat	18,90€
Ratskeller Salat	18,90€
<i>Äpfel, Nüsse, Warme Sosse mit Hähnchen, Ananas und Sahne</i>	
Hähnchen Salat	20,90€
<i>Gegrilltes Hähnchen, Chicoree, Parmesan</i>	

## Griechische Spezialitäten

Gyros	19,90€
Giouvetsi	22,50€
<i>Griechischer Nudelaufbau mit Lamm</i>	
Kritharoto	22,50€
<i>Griechische Nudeln mit Scampis</i>	

## Nudeln

Spaghetti Bolognese	15,90€
Spaghetti Vegetarisch (Provençale-Sosse)	15,90€
Spaghetti Geräuch. Lachs	20,90€
Linguine Scampi Pesto	21,90€
Linguine Scampi Creme	21,90€

## KIDS

Spaghetti bolognese	13,50€
Steak	15,50€
Lütticher Boulette	13,50€
Königinnenpastetchen	14,50€
Chicken Nuggets	9,90€

+ 1 EIS GRATIS (KIDS UNTER 12)

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

## Brasserie

Steak mit Sosse*	28,50€
Schweineschnitzel mit Sosse*	21,90€
Hähnchenfilet mit Sosse*	21,90€
Hähnchenschnitzel mit Sosse*	21,90€

**\* Sosse nach Wahl :**

*Pfeffercreme, Champignoncreme, Provençale, Béarnaise, Roquefort*

Entrecôte vom Rind	30,90€
Tagliata vom Rind	28,50€
T-Bone-Steak vom Hohen Venn ±600g	35,90€
Eisbein ±600g (mit Senf-Sosse oder mit Bearnaise)	26,90€
Mixed Grill	26,50€

Wienerschnitzel (Kalb)	27,50€
Lütticher Bouletten	18,90€
Königinnenpastetchen	20,90€
Rindergulasch	22,90€
Lammgulasch	22,90€
Lammkoteletts	26,50€
Kalbsnieren mit Senfsosse	24,50€
Gef. Tomaten mit Krabben	24,50€
Filet Américain	22,50€

## Burger

Vegetarischer Burger ( <i>Rote Beete, Salat, Tomate, Curry-Sosse</i> )	22,90€
Ratskeller Burger ( <i>Black Angus, Bacon, Cheddar, BBQ-Sosse</i> )	22,90€
Italienischer Burger ( <i>Black Angus, Rucola, Tomate, Mozzarella, Pesto</i> )	22,90€
Chicken Burger ( <i>Hähnchenschnitzel, Cheddar, Salat, Bearnaise</i> )	22,90€
Raclette Burger ( <i>Black Angus, Raclettekäse, Bacon, Béarnaise</i> )	22,90€
Wildburger - in der Saison ( <i>Wildsteak, Chimay-Käse, Preiselbeeren</i> )	22,90€

## Fisch

Frittierte Calamari	22,50€
Zanderfilet, Rosa-Pfeffer-Sosse	25,90€
Lachsfilet, Estragonsosse mit Zucchini Puree	25,90€
Gegrillte gambas	23,90€
Meeresteller ( <i>Gambas, Scampis, frittierte Calamari</i> )	26,50€

## Nachspeisen

Tiramisu	9,00€	Profiteroles	9,50€
Dame blanche	8,50€	Schokoladenkuchen	9,00€
Pfannekuchen mit Zucker	8,50€	Crème Brûlée	9,00€
Pfannekuchen Apfel-Zimt	10,50€	Panna cotta	8,50€
Pfannekuchen Mikado	10,50€	Apfelkuchen	8,50€
Eiskaffee	9,00€		

## 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 / Bonnacamp	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€

## Bier vom Fass / Bières au fût

Eupener Bier 20cl	2,70€
Tongerlo Blonde 25cl	4,80€
Tongerlo Brune 25cl	4,80€
Scotch Mills 25cl	4,80€
Charles Quint Dorée 33cl	5,50€

## Flaschenbier / Bières en bouteille

Tongerlo Prior Triple Blonde 33cl	5,50€	Tripel Karmeliet 33cl	5,50€
Charles Quint Ommegang 33cl	5,50€	Chimay Bleue 33cl	6,50€
Charles Quint Ruby 33cl	5,50€	Duvel 33cl	5,50€
Super 8 IPA 33cl	5,50€	Orval 33cl	6,50€
Super 8 Blanche 33cl	5,50€	Kwak 33cl	5,50€
Gordon Scotch 33cl	6,00€		
		Val Dieu Hop 33cl	6,00€
Star <b>0,4%</b> 25cl	3,80€	Peak Grand Cru 33cl	6,00€
Erdinger <b>0,5%</b> 50cl	6,00€	Curtius Classic 33cl	6,00€
Grisette (Pils Glutenfree) 25cl	4,00€		
		Immortelle (oak aged) 33cl	6,00€
Pêcheresse 25cl	4,80€	Sequoia (pin et agrumes) 33cl	6,00€
Mystic Kriek 25cl	4,80€		
Hoegaarden Rosée 25cl	4,80€		

## Softgetränke / Softs

Val Nature / Val Pétillant	2,70€
Val Nature / Val Pétillant 1L	9,00€
Pepsi Cola / Pepsi Zero	2,70€
Val Orange / Val Citron	2,70€
Val Tonic / Val Tea / Val Bitter Lemon	3,00€
Fuzetea Pêche / Schweppes Agrum / Gerolsteiner Apfelschorle	3,00€
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	2,80€
Doppelter Espresso	4,50€
Cappuccino (Milch oder Sahne) / Latte Macchiato	3,80€
Warmer Cécémel	3,00€
Warmer Cécémel mit Sahne	4,00€
Tee : Earl Grey, Kamille, English Breakfast, Green, Waldfrüchte, Hagebutte, Pfefferminz, ...	2,80€
Glühwein	4,00€
Glühwein Spezial (amaretto)	6,50€
Irish Coffee	9,00€
Café normand (Calvados) / Café italien (Amaretto) / Café Baileys	9,00€

## Hanswein / 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€