

# Friterie - Restaurant



## *La mémoire culinaire du vieux Liège !*

### Kalte Eingänge

|  |       |
|--|-------|
| <i>Cervelle Vinaigrette oder Tartar</i>                                      | 13.50 |
| <i>Filet vom Hering garniert</i>   | 13.50 |
| <i>Heringsfilets in Liegeoise, Chiffonade aus Kohl, Äpfeln und Rote Bete</i> | 14.50 |
| <i>Tomaten mit grauen garnelen</i>   | 15.50 |

### Heiße Eingänge

|   |       |
|---|-------|
| <i>Suppe des Tages</i>  | 6.50  |
| <i>Hummer Bisque</i>  | 10.50 |
| <i>Toast mit Pilzen</i>                                       | 13.00 |
| <i>Burgunder Schnecken (6 Stück)</i>                          | 16.00 |
| <i>Hausgemachte Parmesankroketten (2 Stück)</i>               | 14.00 |
| <i>Hausgemachte Geflügelkroketten (2 Stück)</i>               | 14.00 |
| <i>Hausgemachte Garnelenkroketten (2 Stück)</i>               | 17.00 |
| <i>Froschschenkel meunières (6 Stück)</i>                     | 16.00 |
| <i>Knoblauchcreme Froschschenkel (6 Stück)</i>                | 17.00 |
| <i>Köpfchen mit schwarzer Butter</i>                          | 14.50 |
| <i>Warmer Ziegenkäsesalat</i>                                 | 15.00 |
| <i>Cassolette von Scampi-Creme mit Estragon oder der Koch</i> | 17.50 |

*Frites mit den Eingängen +2.50*

## Die Klassiker

|   |       |
|---|-------|
| Fleischbällchen : Liégeoise, tomaten oder provençale (2 Stück)      | 14.50 |
| . (1 Stück)   | 11.50 |
| Lockiger Salat mit Speck  | 14.50 |
| Makkaroni mit Schinken gratiniert                                   | 14.50 |
| Hausgemachte Vol au vent  | 16.50 |
| Salat der Industrie   | 16.50 |
| Schweinenieren mit Dijonnaise (Senfcreme) oder Madeira              | 15.50 |
| Endivien gratiniert   | 15.50 |
| Kalbsniere mit Liégeoise (flambiert) oder Dijonnaise                | 18.50 |
| Hausgemachtes Beef Tartar   | 18.00 |
| Französisch Kalbskopf oder Schildkröte                              | 18.00 |
| Kaninchen mit pflaumen  | 18.00 |
| Kartoffeleintopf (Geschmack des Augenblicks) und zwei Fleischsorten | 14.50 |
| Lüttichsalat  | 14.50 |
| Hamburger (200gr rindfleisch)                                       | 16.00 |
| Fish & chips  | 18.00 |
| Hamburger aus Luttich (200gr rindfleisch, käse aus Herve, speck)    | 19.00 |
| Blanquette vom Kalbfleisch  | 19.50 |
| Wiener Kalbsschnitzel   | 20.50 |
| Schinken: Honig, Béarnaise oder Dijonnaise                          | 21.50 |
| Entenbrust drei Pfeffersauce  | 24.50 |

*Alle unsere Gerichte werden mit Pommes Frites serviert*

## Gemüse

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Heißes oder kaltes Apfelmus       | 5.00 |
| Mayonnaise Salat oder Vinaigrette | 5.00 |
| Tomaten oder endiviensalat        | 5.00 |
| Teller mit Gemüse                 | 5.00 |

## Fleisch

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Hacksteak                | 17.50 |
| Rindfleisch-Spieß        | 21.50 |
| Rumsteak                 | 23.00 |
| Entrecote                | 26.00 |
| Reines Rinderfilet       | 29.00 |
| Rippe mit Rinderknochen  | 32.00 |
| Chateaubriand (2 plätze) | 56.00 |

*Sauce Ihrer Wahl: Béarnaise, Champignons, Roquefort, grüner Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Provençal*

## Das halbe Huhn

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Natur mit Salat oder Apfelmus  | 15.00 |
| Estragon Huhn oder Sahne Pilze | 16.50 |

### Der Fish

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Forellenmüller                      | 16.50 |
| Forelle mit Mandeln oder Speck      | 17.50 |
| Spiesse von Garnelen und zwei Soßen | 19.00 |
| Sohle meunière                      | 32.00 |
| Mandelsohle                         | 33.50 |

### Die Muscheln

|   | <u>1kg</u> | <u>600g</u> |
|---|------------|-------------|
| In der Marinière  | 20.50      | 17.00       |
| Weißwein  | 22.00      | 19.00       |
| Weißwein und Sahne  | 23.50      | 19.00       |
| Industrie (Sahne und Pfeffer)   | 23.50      | 19.50       |
| Paris (Sahne und Knoblauch)   | 23.50      | 19.50       |
| Inder (Sahne und curry)   | 23.50      | 19.50       |
| Flambierter grüner Pfeffer und Sahne  | 23.50      | 19.50       |
| Knoblauchbutter   | 23.50      | 19.50       |
| Kräutercreme (Schnittlauch, Dill, Basilikum)                                | 23.50      | 19.50       |
| Sahne mit estragon  | 23.50      | 19.50       |
| Ardennes (Ardennes schinken und sahne)                                      | 23.50      | 19.50       |
| Sahne und senf  | 23.50      | 19.50       |
| Zum bier von Chimay   | 26.50      | 22.50       |
| Chef's Special (graue Garnele, geräucherter Lachs, Sahne)                   | 26.50      | 22.50       |
| <u>Parque Muscheln (rohes Brot, Butter und Zitrone) 16 Stück / 25 Stück</u> | 14.00      | 19.00       |

### Sauerkraut (in der Saison)

|           |       |
|-----------|-------|
| Garniert  | 19.50 |
| Schinken  | 23.50 |
| Königlich | 27.50 |

### Desserts

|                             |      |                |      |
|-----------------------------|------|----------------|------|
| Crème brûlée                | 7.00 | Tiramisù       | 7.00 |
| Schokoladenmousse           | 7.00 | Lüttich Kaffee | 7.00 |
| Eis Nougat                  | 7.00 | Sabayon        | 7.00 |
| Vacherin mit roten Früchten | 7.00 | Kränzchen      | 7.00 |
| Weißer Frau                 | 7.00 | Brasilianisch  | 7.00 |

### Aperitifs, Getränke und Alkohole

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Hausgemachter Aperitif              | 6.00 |
| Hausgemachter Aperitif ohne Alkohol | 5.00 |
| Kir                                 | 5.00 |
| Ricard                              | 5.00 |
| Martini weiß oder rot               | 5.00 |
| Gancia                              | 5.00 |

|   |       |
|---|-------|
| <i>Pineau des Charentes</i>   | 5.00  |
| <i>Picon mit Weißwein</i>   | 6.50  |
| <i>Porto weiß oder rot</i>  | 5.00  |
| <i>Pisang mit orangensaft</i>   | 5.00  |
| <i>Campari mit orangensaft oder soda</i>                                  | 6.00  |
| <i>Apérol Spritz</i>  | 7.50  |
| <i>Gin tonic</i>  | 7.50  |
| <br>  |       |
| <i>Coca cola regular, light, zero</i>                                     | 2.60  |
| <i>Sprite, Fanta, Ice tea</i>   | 2.60  |
| <i>Schweppes tonic</i>  | 2.60  |
| <i>Orangensaft oder Kirschapfelsaft</i>                                   | 2.70  |
| <i>Still oder Mineralwasser</i>   | 2.40  |
| <i>Still oder Mineralwasser ½ liter</i>                                   | 4.70  |
| <i>Still oder Mineralwasser liter</i>                                     | 8.50  |
| <br>  |       |
| <i>Chefweine</i>  |       |
| <br>  |       |
| <i>Glas Wein</i>  | 3.90  |
| <i>Krug Wein ¼</i>  | 7.70  |
| <i>Krug Wein ½</i>  | 14.50 |
| <i>Krug Wein 1l</i>   | 27.00 |
| <br>  |       |
| <i>Bier</i>   | 2.80  |
| <i>Bier 0.5L</i>  | 5.50  |
| <i>Hoegaarden weiß</i>  | 3.50  |
| <i>Carlsberg blonde</i>   | 3.50  |
| <i>Leffe blonde, brune , ruby</i>   | 4.00  |
| <i>Leffe royale</i>   | 4.50  |
| <i>Duvel</i>  | 4.50  |
| <i>Chimay bleue</i>   | 4.80  |
| <i>Corne du Bois des Pendus triple</i>                                    | 4.80  |
| <br>  |       |
| <i>Genièvre</i>   | 3.50  |
| <i>Blanc coca</i>   | 4.50  |
| <i>Baileys, Cointreau, Amaretto, Mandarine Napoléon</i>                   | 6.00  |
| <i>Whisky J&amp;B, Johnny Walker ou Jameson</i>                           | 6.00  |
| <i>Cognac Baron Otard</i>   | 6.00  |
| <i>Calvados du pays d'Auge</i>  | 6.50  |
| <i>Jack Daniel's ou Chivas Regal</i>                                      | 7.00  |
| <i>Framboise, Poire William's, Marc de Gewurtztraminer, Eau de Villée</i> | 7.00  |
| <i>Irish coffee</i>   | 8.50  |
| <i>Colonel (Zitronensorbet und Wodka)</i>                                 | 7.50  |
| <br>  |       |
| <i>Kaffee, entkoffeiniert</i>   | 2.90  |
| <i>Tee (Auswahl an losen Tees)</i>  | 3.50  |
| <i>Cappucino</i>  | 3.50  |

*Eine Allergie, eine Nahrungsmittelintoleranz ... zögern Sie nicht, uns davon zu erzählen, wir werden uns bestenfalls verhalten!*