

COMMANDERIE 7

pisciculture

FOURON-Saint-Pierre
Sint-Pieters-VOEREN



Menu

Francais

Nederlands

Deutsch

English



✧ SOFTS

Coca-cola/Zero	3,30 €
Fanta sinaas	3,30 €
Bruisend Fuze tea	3,50 €
Tonic	3,50 €
Plat water 25cl - 2,80 € / 50cl - 4,80 € / 1l - 7,40 €	
Bruisend water 25cl - 2,80 € / 50cl - 4,80 € / 1l - 7,40 €	
Appelsap Nyssen	 2,90 €  9,90 €

✧ WARME DRANKEN

<i>Puro Fairtrade Coffee & Bio</i>	
Koffie / Cafeïnevrij / Espresso	3,10 €
Dubbele espresso	4,20 €
Cappucino / Latte macchiato	3,90 €
Thee fairtrade	2,70 €
Warme chocolademelk van het huis*	3,70 €
Warme chocolademelk met slagroom *	4,30 €

(*Chocolat van Didier Smeets)

✧ APERITIVEN & DIGESTIEVEN

Gin Commanderie7 – Onze Gin

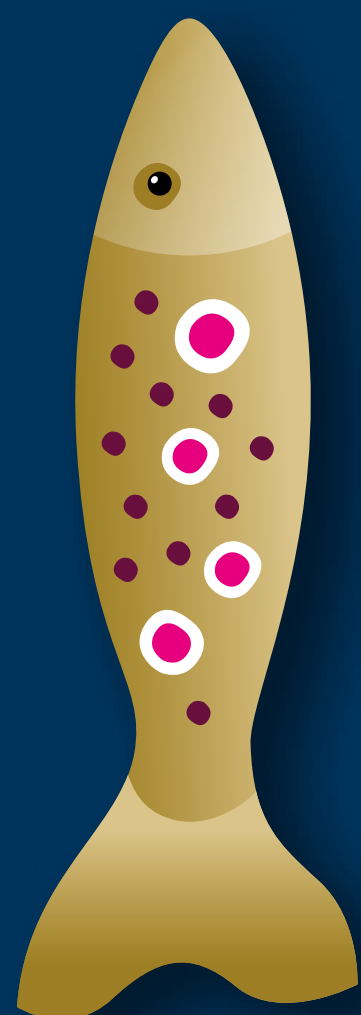
Door ons ontwikkeld en geproduceerd door Stookery Norbeeck. Gin met een lichte citrusvruchten smaak, met een kruidige en florale toets. Hij is ontworpen als begeleiding van onze gravlax.

Gin-Tonic 5cl Gin/12,5cl Tonic	9,80 €
Gin 4cl Ideaal als begeleiding van gravlax	5,20 €

Aperitief van het huis Cider & Voerlikeur	5,60 €
Aperitief Esprit Cider & Esprit d'orge	5,60 €
Cider	 3,90 €  18,20 €
Pastis Vervî	7,80 €
Voerlikeur 18°	3,80 €
Esprit d'Orge 4cl Brandewijn op basis van bier	6,30 €
Rode Porto	6,50 €
Amaretto di Saronno 28° 4 cl	6,50 €
Calvados Vieux Pierre 40° 4cl	7,30 €
Rhum Cihuatan 8 jaar 40° 4cl	8,20 €
Whisky Lambertus 10 jaar 40° 4cl	8,90 €

Stookery Norbeeck :

Grappino 40° 4cl	8,60 €
<i>Pinot noir - Chardonnay in eiken vaten</i>	
Grappino 40° Chardonnay 4cl	6,50 €
Limoncello 31° 4cl	6,50 €



COMMANDERIE 7



✦ ALCOHOLVRIJ APERITIEF

Bruisend appelsap *Pom' One* 3,60 €

✦ BIEREN

Blond van het vat 33cl

Loë 5,2° - *Ons bier*

Een ideaal bier om bij forel te drinken.



5,00 €

Val-Dieu Blonde 6°

5,00 €

Blond in flessen

Jupiler 5,2° 25cl

3,00 €

La Peak 0,0% 33cl

4,90 €

Teuvenaer 7,5° 33cl

4,90 €

Triple d'Aubel 9° 33cl

5,60 €

Bruin in flessen en 33cl

Val-Dieu Brune 8°

5,50 €

Grelotte 9°

5,50 €

Rick's bruin op basis van siroop 6,5°

5,50 €

Fruitig in flessen 33cl

The Pom 5,2°

5,10 €

Blanche Rosée de Liège 4,4°

5,10 €

Rick's Kersen 7°

5,10 €

✦ BIJGERECHT

Kaasblokjes

2,90 €

✦ STREEKWIJNEN

Zie onze Kaart

✦ BUITENLANDSE WIJNEN

Franse Chardonnay

4,70 €

24,30 €

Rode wijn van het ogenblik

4,70 €

24,30 €

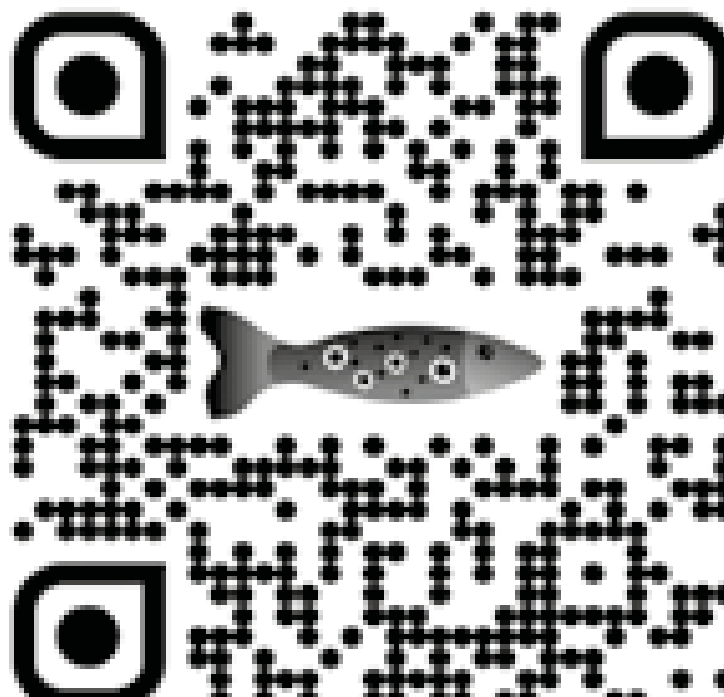
Muscadet sur lie

24,90 €

Rosé van het ogenblik

24,90 €

Een rekening per tafel



***Voor alle reservaties, minimaal één
hoofdgerecht per persoon. Hartelijk dank !***



✧ **APERITIEFHAPJES**

Assortiment van 3 soorten toastjes op basis van onze visproducten.

Klein bord (6 st)	11,40 €
Middelgroot bord (12 st)	22,00 €
Groot bord (18 st)	33,00 €

✧ **VOORGERECHT EN HOOFDGERECHT**

Gravlax (enkel als voorgerecht)	16,80 €
--	---------

Regenboogforelfilet gemarineerd in zout, suiker, citroen, dille. Crème van citroen - dille - ouderwetse mosterd Cybelle-honing

Soep	(240ml) 5,50€ / (480ml) 8,20 €
-------------	--------------------------------

Verse groenten-warm gerookte forel - room - brood

Trio van forel	16,90 € / 22,20 €
-----------------------	-------------------

Forelsalade met amandelen - warm gerookte forel forelmousse - rauwkost - brood

Salade folle	16,90 € / 22,20 €
---------------------	-------------------

*met warm gerookte forel
Zoetzure saus met siroop en Nyssen-appelsap*

Schotel met regionale kazen	12,80 € / 17,80 €
------------------------------------	-------------------

Artisanale stroop Nyssen - brood

Forelkroket(ten)

Salade - rauwkost

1 st 11,20 € / 2 st 16,40 € / 3 st 20,50 €

✧ **KINDEREN (ALLEEN ONDER 12 JAAR)**

Forelkroket	13,40 €
--------------------	---------

Salade - rauwkost -gefrituurde aardappelen - mayonnaise

✧ **HELE VERSE FOREL**

1. Regenboogforel

• In boter gebraden	23,90 €
---------------------	---------

Salade - rauwkost - gefrituurde aardappelen

• "Au Bleu" Gekookt in court-bouillon	23,90 €
---------------------------------------	---------

Salade - rauwkost - gefrituurde aardappelen

2. Beekforel in boter gebraden	AFHANKELIJK BESCHIKBAARHEID 26,50 €
---------------------------------------	--

Salade - rauwkost - gefrituurde aardappelen

✧ **BIJGERECHT**

Gegrilde amandelen	2,50 €
--------------------	--------

Huisgemaakte mayonnaise	2,00 €
-------------------------	--------

Huisgemaakte fijne kruidensaus	2,80 €
--------------------------------	--------

Mayonnaise - bieslook - koriander - dragon - sjalot witte wijn

✦ **PANNENKOEKEN (2 st)**

Witte suiker	6,50 €
Bruine suiker	6,50 €
Artisanale stroop <i>Nyssen</i>	6,50 €
Appelcompote	7,70 €
Appelcompote & Calvados	10,30 €

✦ **PANNENKOEK VAN HET HUIS (1 st)**

La Commanderie	9,10 €
<i>Pannenkoek - 1b. Vanille-ijs - Cybelle-honing</i>	
L'Esprit	10,30 €
<i>Pannenkoek - 1b. sinaasappel-ijs - Esprit d'Orge</i>	
La Ruche	9,30 €
<i>Pannenkoek - 1b. Vanille-ijs - Cybelle-honing & citroensaus</i>	

✦ **IJS op basis van biomelk van Gelato Farm**

Vanille/ Aardbeien/ Speculoos/ Sinaasappel	
Esprit d'Orge/ Rocher (<i>Chocolade - nootjes</i>)/	
Citroensorbet	
2 Bollen	5,00 €
3 Bollen	6,70 €
Slagroom	2,10 €
Chocoladesaus <i>(chocolat van Didier Smeets)</i>	2,30 €

✦ **TAART**

Stuk taart van de dag met slagroom	4,20 €
------------------------------------	--------

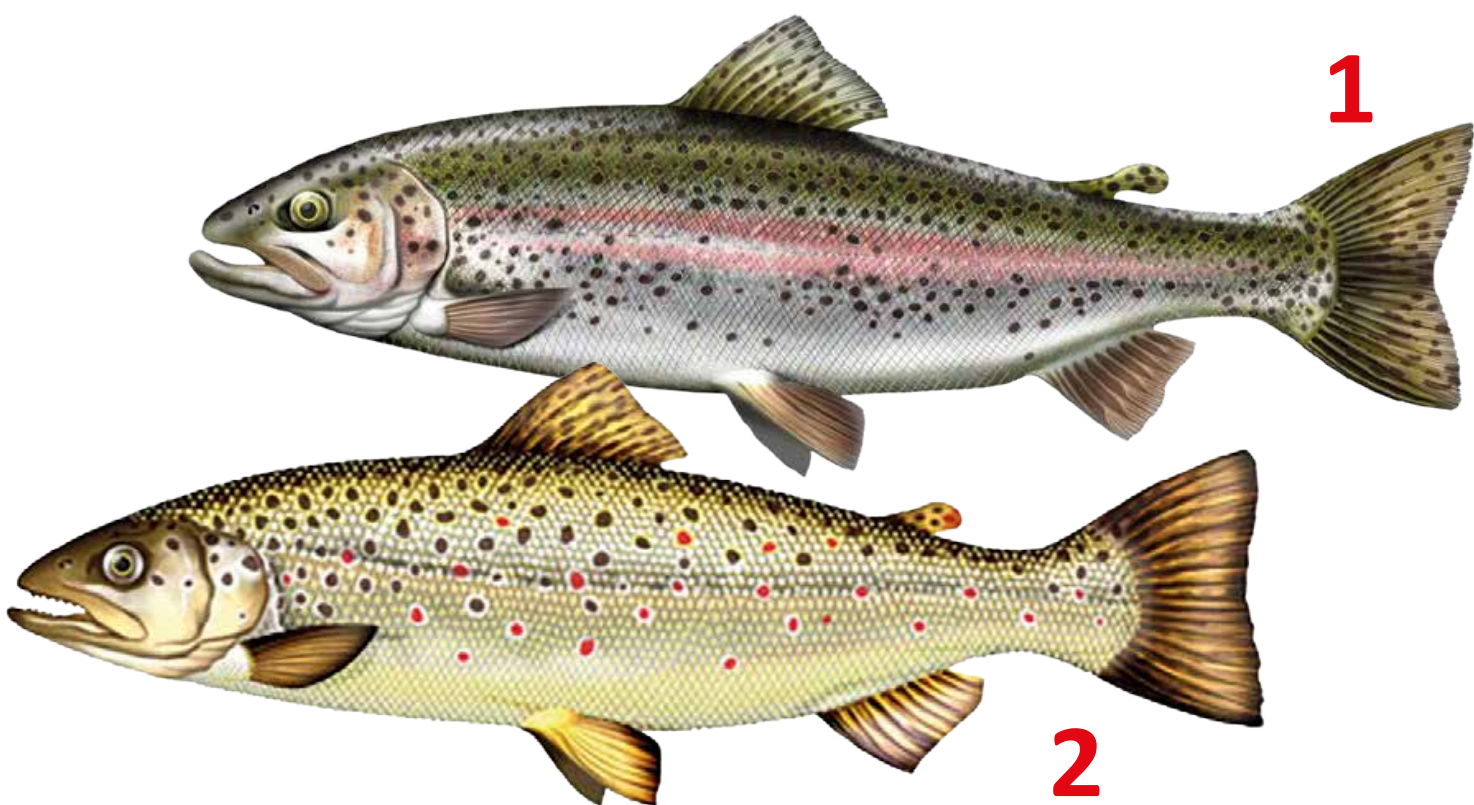
FORELVARIËTEITEN

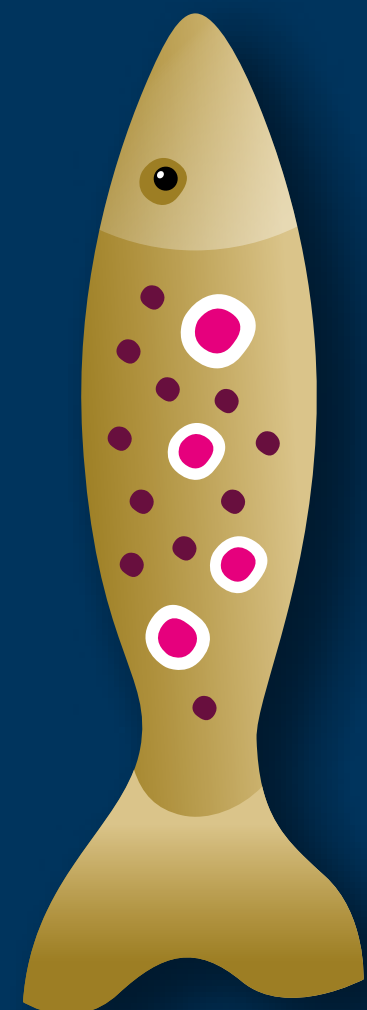
1. Regenboogforel

De meest gekweekte binnen Europa o.w.v. zijn snelle lichaamsgroei. Rond 1880 in Europa geïmporteerd. Oorspronkelijk afkomstig uit Noord-Amerika. Zeer aangenaam smeug zacht.

2. Beekforel

De koningin van onze rivieren. Met het meest smakvolle en stevige vlees.





STREEK WIJNEN

SCHUIMWIJNEN

WIJNDOMEIN DES MARNIÈRES
Brume d'Automne Rosé

Vogelvlucht gelegen op 2 km afstand.
98% Chardonnay, 2% Pinot Noir.
Ideaal als aperitief.

39,80€

WIJNDOMEIN CRUTZBERG
Crutzbegr Brut

Vogelvlucht gelegen op 1 km afstand.
Mousserende wijn geproduceerd volgens tradi-
tionale methode. Fruitig, droog en met een goede
zuurgraad. Geschikt voor alle maaltijden.

42,00€

WITTE WIJNEN

WIJNDOMEIN CRUTZBERG
Chardonnay 2023

Vogelvlucht gelegen op 1 km afstand.
Zeer fijne neus met aroma's van witte bloemen
(acacia, vlierbloesem) en een vleugje citrus.
Mooie zuurtegraad. Type Bourgogne blanc.

6,50€ 36,80€

WIJNDOMEIN CHÂTEAU BERLIEREN
BIO *Qu'on vive 2023 11%*

Vogelvlucht gelegen op 7 km afstand.
100% Johanniter. Gedeeltelijk gerijpt
op eikenhouten vaten. Zeer fijne parels.
Combineert frisheid, finesse en lengte.

6,50€ 36,80€

WIJNDOMEIN PIETERSHOF
Pinot Blanc-Auxerrois 2022 11,5%

Vogelvlucht gelegen op 2,5 km afstand
Wijn van een wijngaard op een zuidhelling,
met een bodem bestaande uit leem, Limburgse
mergel en vuursteen, rijk aan mineralen.
Neus van peer, citrusvruchten en bloemen.
Mooie lengte in de mond.

6,50€ 36,80€

WIJNDOMEIN PIETERSHOF
Pinot gris 2022 13%

Vogelvlucht gelegen op 2,5 km afstand
Elegant en mineraal, met neus van vlierbloesem,
citrusvruchten en kruiden.

39,80€

WIJNDOMEIN ZWAENEBERG
Cuvée Arome 2022 12%

Vogelvlucht gelegen op 1,2 km afstand.
15% Gewestraminer - 85% Pinot Gris

37,80€

RODE WIJNEN

WIJNDOMEIN DES MARNIÈRES
Pinot noir 2023 12,5%

Vogelvlucht gelegen op 2 km afstand.
8 maanden gerijpt op eikenhouten vaten. Neus
gedomineerd door kersen , fruitig en expressief.
Mooie structuur en soepele tannines in de mond.

36,80€



✧ **SOFTS**

Coca-cola/Zero	3,30 €
Fanta orange	3,30 €
Fuze tea pétillant	3,50 €
Tonic	3,50 €
Eau plate	25cl - 2,80 € / 50cl - 4,80 € / 1l - 7,40 €
Eau pétillante	25cl - 2,80 € / 50cl - 4,80 € / 1l - 7,40 €
Jus de pomme <i>Nyssen</i>	 2,90 €  9,90 €

✧ **BOISSONS CHAUDES**

<i>Café Puro Fairtrade & Bio</i>	
Café / Décaféiné / Espresso	3,10 €
Double espresso	4,20 €
Cappucino / Latte macchiato	3,90 €
Thé Fairtrade	2,70 €
Chocolat Chaud maison*	3,70 €
Chocolat Chaud maison chantilly*	4,30 €

(*Chocolat de chez Didier Smeets)

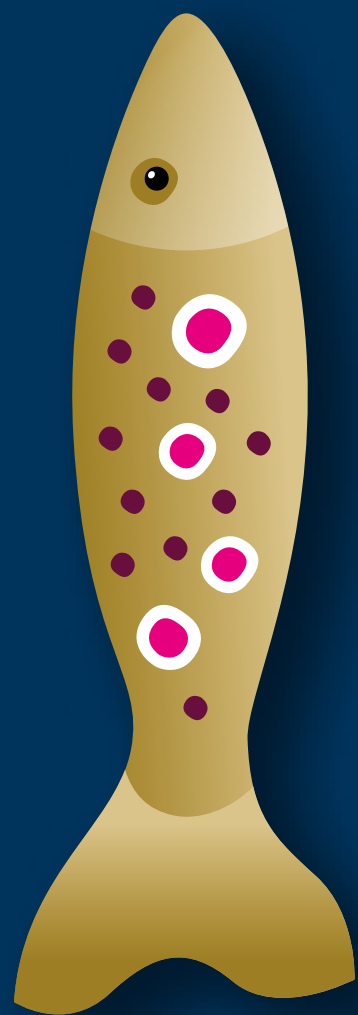
✧ **APERITIFS & DIGESTIFS**

Gin Commanderie7 – <i>Notre Gin</i>	
<i>Elaboré par nos soins et réalisé par Stookery Norbeeck.</i>	
<i>Gin aux saveurs légères d'agrumes avec une touche herbacée et florale. Il a été conçu pour accompagner notre gravlax.</i>	
Gin-Tonic 5cl Gin/12,5cl Tonic	9,80 €
Gin 4cl <i>Idéal en accompagnement du gravlax</i>	5,20 €

Apéritif maison <i>Cidre & Voerlikeur</i>	5,60 €
Apéritif Esprit <i>Cidre & Esprit d'orge</i>	5,60 €
Cidre	 3,90 €  18,20 €
Pastis Vervî	7,80 €
Voerlikeur 18°	3,80 €
Esprit d'Orge <i>eau de vie de bière</i> 4cl	6,30 €
Porto rouge	6,50 €
Amaretto di Saronno 28° 4cl	6,50 €
Calvados Vieux Pierre 40°4cl	7,30 €
Rhum Cihuatan 8 ans 40°4cl	8,20 €
Whisky Lambertus 10 ans 40°4cl	8,90 €

Stookery Norbeeck :

Grappino 40° 4cl	8,60 €
<i>Pinot noir - Chardonnay en fût de chêne</i>	
Grappino 40° <i>Chardonnay</i> 4cl	6,50 €
Limoncello 31° 4cl	6,50 €



COMMANDERIE 7



✦ APERITIF SANS ALCOOL

Jus de pomme pétillant *Pom' One* 3,60 €

✦ BIERES

Blondes au fût en 33cl

Loë 5,2° - *Notre bière*

Idéale en accompagnement d'une truite.



5,00 €

Val-Dieu Blonde 6°

5,00 €

Blondes en bouteille

Jupiler 5,2° 25cl

3,00 €

Peak 0,0% 33cl

4,90 €

Teuvenaer 7,5° 33cl

4,90 €

Triple d'Aubel 9° 33cl

5,60 €

Brunes en bouteille en 33cl

Val-Dieu Brune 8°

5,50 €

Grelotte 9°

5,50 €

Rick's brune au sirop 6,5°

5,50 €

Fruitées en bouteille 33cl

The Pom 5,2°

5,10 €

Blanche Rosée de Liège 4,4°

5,10 €

Rick's Cerise 7°

5,10 €

✦ ACCOMPAGNEMENT

Dés de fromages 2,90 €

✦ VINS REGIONAUX

Voir notre carte

✦ VINS ETRANGERS

Chardonnay français

4,70 €

24,30 €

Vin rouge du moment

4,70 €

24,30 €

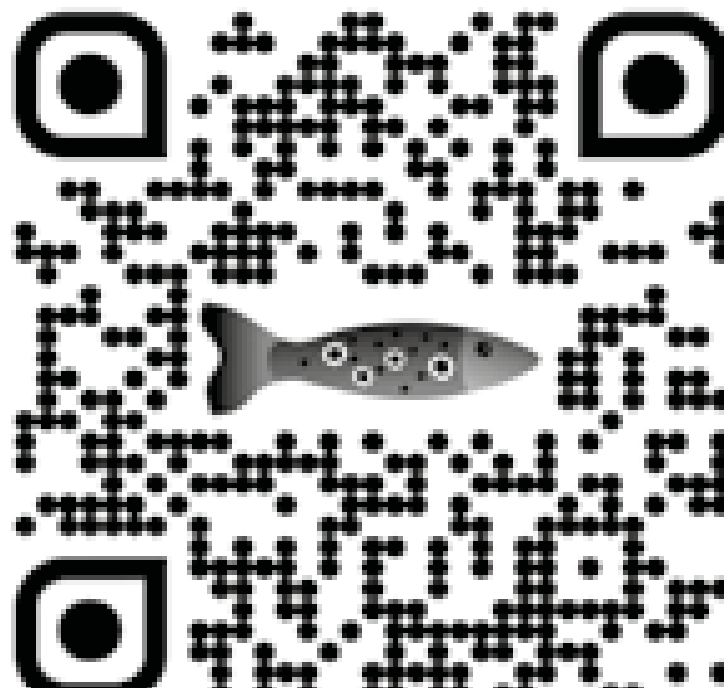
Muscadet sur lie

24,90 €

Rosé du moment

24,90 €

Une addition par table



***Pour toutes réservations,
un plat minimum par personne. Merci !***



❖ ASSIETTES APERITIVES

Assortiments de 3 sortes de toasts à base de nos produits piscicoles.

Petite assiette (6t)	11,40 €
Moyenne assiette (12t)	22,00 €
Grande assiette (18t)	33,00 €

❖ ENTREES ET PLATS

Gravlax (uniquement en entrée) 16,80 €

Filet truite arc-en-ciel mariné au sel, sucre, citron, aneth. Sa crème battue citron - aneth - moutarde à l'ancienne - miel Cybelle

Soupe (240ml) 5,50 € / (480ml) 8,20 €

Légumes frais - truite fumée à chaud - crème - pain

Trio de truites 16,90 € / 22,20 €

*Salade de truite aux amandes - truite fumée à chaud
mousse de truite - crudités - pain*

Salade folle 16,90 € / 22,20 €

de truite fumée à chaud

Sauce aigre-douce au sirop et jus de pomme Nyssen

Plateau de fromage de la région 12,80 € / 17,80 €

Sirop artisanal Nyssen - pain

Croquette(s) de truite

Salade - crudités

1 pc 11,20 € / 2 pc 16,40 € / 3 pc 20,50 €

❖ KIDS (UNIQUEMENT -12 ANS)

Croquette de truite 13,40 €

*Salade - crudités - pommes de terre
cuites à la friteuse - mayonnaise*

❖ TRUITES FRAICHES ENTIERES

1. Truite arc-en-ciel

• Rôtie au beurre 23,90 €

Salade - crudités - p. de terre cuites à la friteuse

• "Au Bleu" cuite au court-bouillon 23,90 €

Salade - crudités - p. de terre cuites à la friteuse

2. Truite Fario rôtie au beurre SUIVANT DISPONIBILITÉ 26,50 €

Salade - crudités - pommes de terre cuites à la friteuse

❖ ACCOMPAGNEMENT

Amandes grillées 2,50 €

Mayonnaise faite maison 2,00 €

Sauce fines herbes faite maison 2,80 €

*Mayonnaise - ciboulette - coriandre - estragon
échalote - vin blanc*

✦ CREPES (2 pcs)

Sucre blanc	6,50 €
Sucre brun	6,50 €
Sirop artisanal <i>Nyssen</i>	6,50 €
Compotée de pomme	7,70 €
Compotée de pomme & Calvados	10,30 €

✦ CREPES DE LA MAISON (1 pc)

La Commanderie	9,10 €
<i>Crêpe - 1b. glace vanille - miel Cybelle</i>	
L'Esprit	10,30 €
<i>Crêpe - 1b. glace orange - Esprit d'Orge</i>	
La Ruche	9,30 €
<i>Crêpe - 1b. glace vanille - sauce miel Cybelle & citron</i>	

✦ GLACES au lait bio de Gelato Farm

Vanille/ Fraise/ Spéculoos/ Orange Esprit d'Orge/ Rocher (<i>Chocolat - noisettes</i>) / Sorbet citron	
2 Boules	5,00 €
3 Boules	6,70 €
Chantilly	2,10 €
Sauce chocolat <i>(chocolat de chez Didier Smeets)</i>	2,30 €

✦ TARTE

Morceau de tarte du jour avec chantilly	4,20 €
---	--------

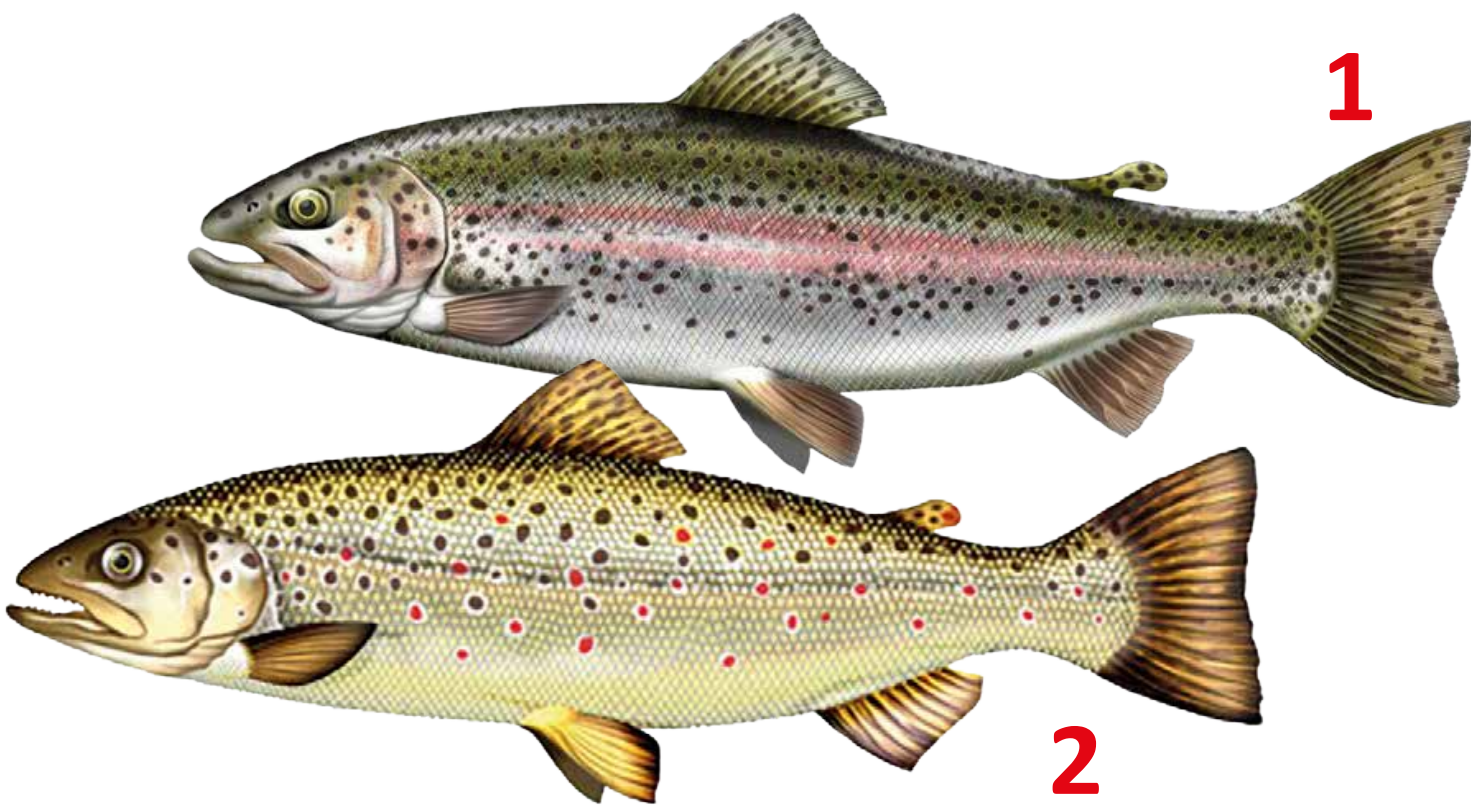
VARIETES DE TRUITE

1. Truite arc-en-ciel

*La plus produite en Europe due à sa forte croissance.
Introduite en Europe vers 1880.
Originaire d'Amérique du Nord.
Très onctueuse et moelleuse*

2. Truite fario

*La reine de nos rivières.
A la chair ferme et savoureuse.*



VINS RÉGIONAUX

VINS MOUSSEUX

DOMAINE DES MARNIÈRES
Brume d’Automne Rosé

Situé à 2 km à vol d’oiseau, 98% Chardonnay
2% Pinot Noir. Idéal en apéritif.
🍷 39,80€

DOMAINE CRUTZBERG
Crutzbegr Brut

Situé à 1 km à vol d’oiseau, Vin mousseux
produit par une méthode traditionnelle.
Fruité, sec et pourvu d’une belle acidité.
Convient pour tout le repas.
🍷 42,00€

VINS BLANCS

DOMAINE CRUTZBERG
Chardonnay 2023 13,50%

Situé à 1 km à vol d’oiseau. Nez très fin aux arômes
de fleurs blanches (acacia, fleur de sureau)
et une pointe d’agrumes. Belle acidité.
Type Bourgogne Blanc.
🍷 6,50€ 🍷 36,80€

DOMAINE CHÂTEAU BERLIEREN
 *Qu’on vive 2023 11%*

Situé à 7 km à vol d’oiseau, 100% Johanniter.
Elevé partiellement en fût de chêne. Très finement
perlant. Allie fraîcheur, finesse et longueur.
🍷 6,50€ 🍷 36,80€

DOMAINE PIETERSHOF
Pinot Blanc-Auxerrois 2022 11,5%

Situé à 2,5 km à vol d’oiseau. Vin issu d’un vignoble
sur un versant orienté au sud, avec un sol riche
en minéraux, composé de limon, de marne
limbourgeoise et de silex. Nez poire, agrume et
fleur. Belle longueur en bouche.
🍷 6,50€ 🍷 36,80€

DOMAINE PIETERSHOF
Pinot gris 2022 13%

Situé à 2,5 km à vol d’oiseau.
Elegant et minéral, nez fleur de sureau,
agrumes et épice.
🍷 39,80€

DOMAINE ZWAENEBOURG
Cuvée Arome 2022 12%

Situé à 1,2 km à vol d’oiseau.
15% Gewürztraminer - 85% Pinot Gris
🍷 37,80€

VINS ROUGES

DOMAINE DES MARNIÈRES
Pinot noir 2023 12,5%

Situé à 2 km à vol d’oiseau.
Elevé 8 mois en fût de chêne.
Nez dominé par la cerise, fruité et expressif.
En bouche, belle structure et tanins souples.
🍷 36,80€



✦ KALTE GETRÄNKE

Coca-cola/Zero	3,30 €
Fanta orange	3,30 €
Sprudelnder Fuze tea	3,50 €
Tonic	3,50 €
Stilles Wasser 25cl - 2,80 € / 50cl - 4,80 € / 1l - 7,40 €	
Sprudelwasser 25cl - 2,80 € / 50cl - 4,80 € / 1l - 7,40 €	
Apfelsaft <i>Nyssen</i>	 2,90 €  9,90 €

✦ HEIßE GETRÄNKE

<i>Puro-Kaffee Fairtrade & Bio</i>	
Kaffee / Décaf / Espresso	3,10 €
Doppelter espresso	4,20 €
Cappucino / Latte macchiato	3,90 €
Tee Fairtrade	2,70 €
Heiße Schokolade des Hauses*	3,70 €
Heiße Schokolade des Hauses mit Schlagsahne*	4,30 €

(*Schokoladen von Didier Smeets)

✦ APERITIVE & DIGESTIVE

Unsere Gin Commanderie7

Von uns entwickelt und produziert von Stookery Norbeeck. Gin mit einem leichten Zitrusfrüchten Aroma, mit einer krautigen und blumigen Note. Er wurde entwickelt um unseren Gravlax zu begleiten.

Gin-Tonic 5cl Gin/12,5cl Tonic	9,80 €
Gin 4cl Ideal in Begeleitung zu Gravlax	5,20 €

Aperitif des Hauses <i>Cider & Voerlikeur</i>	5,60 €
Aperitif Esprit <i>Cider & Esprit d'orge</i>	5,60 €
Cider	 3,90 €  18,20 €
Pastis Vervî	7,80 €
Voerlikeur 18°	3,80 €
Esprit d'Orge <i>Branntwein von Bier 4cl</i>	6,30 €
Portwein rot	6,50 €
Amaretto di Saronno 28° 4cl	6,50 €
Calvados Vieux Pierre 40°4cl	7,30 €
Rhum Cihuatan 8 Jahre 40°4cl	8,20 €
Whisky Lambertus 10 Jahre 40°4cl	8,90 €

Stookery Norbeeck :

Grappino 40° 4cl	8,60 €
<i>Pinot noir - Chardonnay und gereift</i>	
Grappino 40° <i>Chardonnay</i> 4cl	6,50 €
Limoncello 31° 4cl	6,50 €



✦ **APERITIF OHNE ALKOHAL**

Sprudelnder Apfelsaft - *Pom'One* 3,60 €

✦ **BIEREN**

Helle vom Faß 33cl

Loë 5,2° - Unsere Bier

Es ist ideal zu Beilage für Forelle.



5,00 €

Val-Dieu Blonde 6° 5,00 €

Hell und Flaschen

Jupiler 5,2° 25cl 3,00 €

Peak 0,0% 33cl 4,90 €

Teuvenaer 7,5° 33cl 4,90 €

Triple d'Aubel 9° 33cl 5,60 €

Dunkel und Flaschen 33cl

Val-Dieu Brune 8° 5,50 €

Grelotte 9° 5,50 €

Rick's dunkel mit Sirop 6,5° 5,50 €

Fruchtig und Flaschen 33cl

The Pom 5,2° 5,10 €

Blanche Rosée de Liège 4,4° 5,10 €

Rick's Kirsche 7° 5,10 €

✦ **BEILAGE**

Käsewürfel 2,90 €

✦ **REGIONALE WEINE**

Siehe unsere karte

✦ **INTERNATIONALE WEINE**

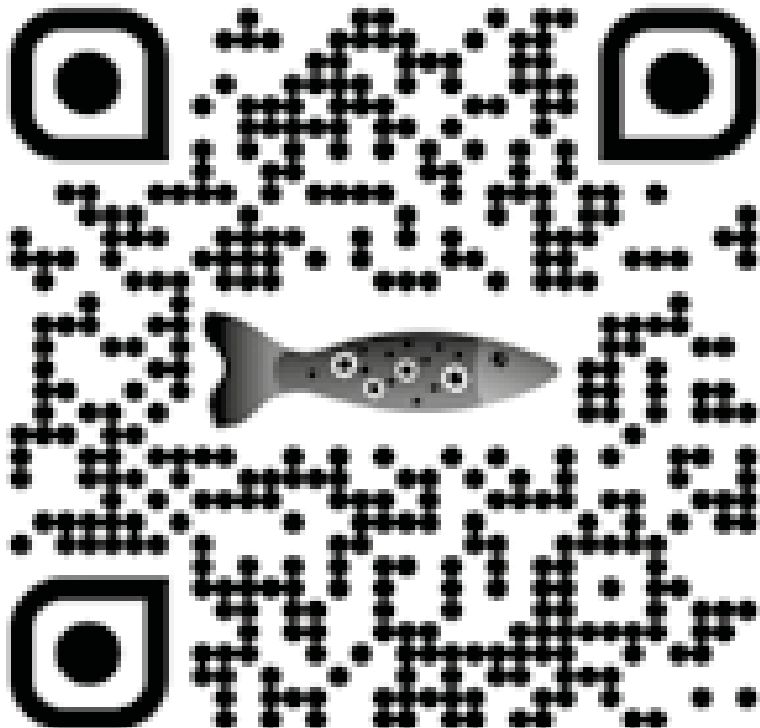
Chardonnay aus Frankreich  4,70 €  24,30 €

Rotwein des Tages  4,70 €  24,30 €

Muscadet sur lie  24,90 €

Rosé des Tages  24,90 €

Eine Rechnug pro Tisch



***Bei allen Reservierungen mindestens
ein Hauptgericht pro Person. Vielen Dank!***



✦ **APEROTELLER**

Drei Sorten Toast auf der Basis unserer Erzeugnisse.

Klein Platte (6t)	11,40 €
Mitteere Platte (12t)	22,00 €
Große Platte (18t)	33,00 €

✦ **VORSPEISEN UND HAUPTGERICHTEN**

Gravlax (nur als Vorspeisen) 16,80 €

*Regenbogenforellenfilet in Salz, Zucker, Zitrone und Dill
mariniert. Sahne mit Zitrone - Dill - Mustard - Honig Cybelle*

Suppe (240ml) 5,50 € / (480ml) 8,20 €

Frische Gemüse - heiß geräuchert Forelle - Sahne - Brot

Forellen - Trio 16,90 € / 22,20 €

*Forellensalat mit Mandeln - heiß geräuchert Forelle
Moussiert von der Forelle - Rohkost - Brot*

Verrückter Salat 16,90 € / 22,20 €

*Von heiß geräuchert Forelle
Süß-saurer soße aus Sirop und Apfelsaft von Nyssen*

Kase-Teller der Region 12,80 € / 17,80 €

Sirop von Nyssen - Brot

Krokette(n) von Forelle

Salat - Rohkost

1 st 11,20 € / 2 st 16,40 € / 3 st 20,50 €

✦ **KIDERTELLER (Nur -12 JAHREN)**

Forellen-Krokette 13,40 €

Salat - Rohkost - Kartoffeln aus der Fritteuse - Mayonnaise

✦ **FRISCHE GANZE FORELLEN**

1. Regenbogen-Forelle

• Gebacken mit butter 23,90 €

Salat - Rohkost - Kartoffeln aus der Fritteuse

• "Blau" Gekocht in Bouillon 23,90 €

Salat - Rohkost - Kartoffeln aus der Fritteuse

2. Bachforelle mit butter NACH VERFÜGBARKEIT 26,50 €

Salat - Rohkost - Kartoffeln aus der Fritteuse

✦ **BEILAGEN**

Gebackene Mandeln 2,50 €

Hausgemachte Mayonnaise 2,00 €

Hausgemachte Kräutersoße 2,80 €

Mayonnaise - Schnittlauch - Koriander - Estragon

Schalotten - Weißwein

✦ **PFANNKUCHEN (2 St)**

Weißem Zucker	6,50 €
Rohrzucker	6,50 €
Handwerksirop Nyssen	6,50 €
Apfelkompott	7,70 €
Apfelkompott & Calvados	10,30 €

✦ **PFANNKUCHEN DES HAUSES (1 St)**

La Commanderie	9,10 €
<i>Pfannkuchen - 1K. Vanille-Eis - Honig Cybelle</i>	
L'Esprit	10,30 €
<i>Pfannkuchen - 1K. Orange-Eis - Esprit d'Orge</i>	
La Ruche	9,30 €
<i>Pfannkuchen - 1K. Vanille-Eis - Honig Cybelle- Zitrone-Soße</i>	

✦ **EIS aus Bio-Milch von Gelato Farm**

Vanille/Erdbeeren/ Spekulatius/ Orange mit Esprit d'Orge / Rocher (<i>Schokolade - Haselnüsse</i>)/ Sorbet Zitrone	
2 Kugeln	5,00 €
3 Kugeln	6,70 €
Schlagsahne	2,10 €
Schokoladen-Soße <i>(Schokoladen von Didier Smeets)</i>	2,30 €

✦ **TORTE**

Stück Torte des Tages mit Schlagsahne	4,20 €
---------------------------------------	--------

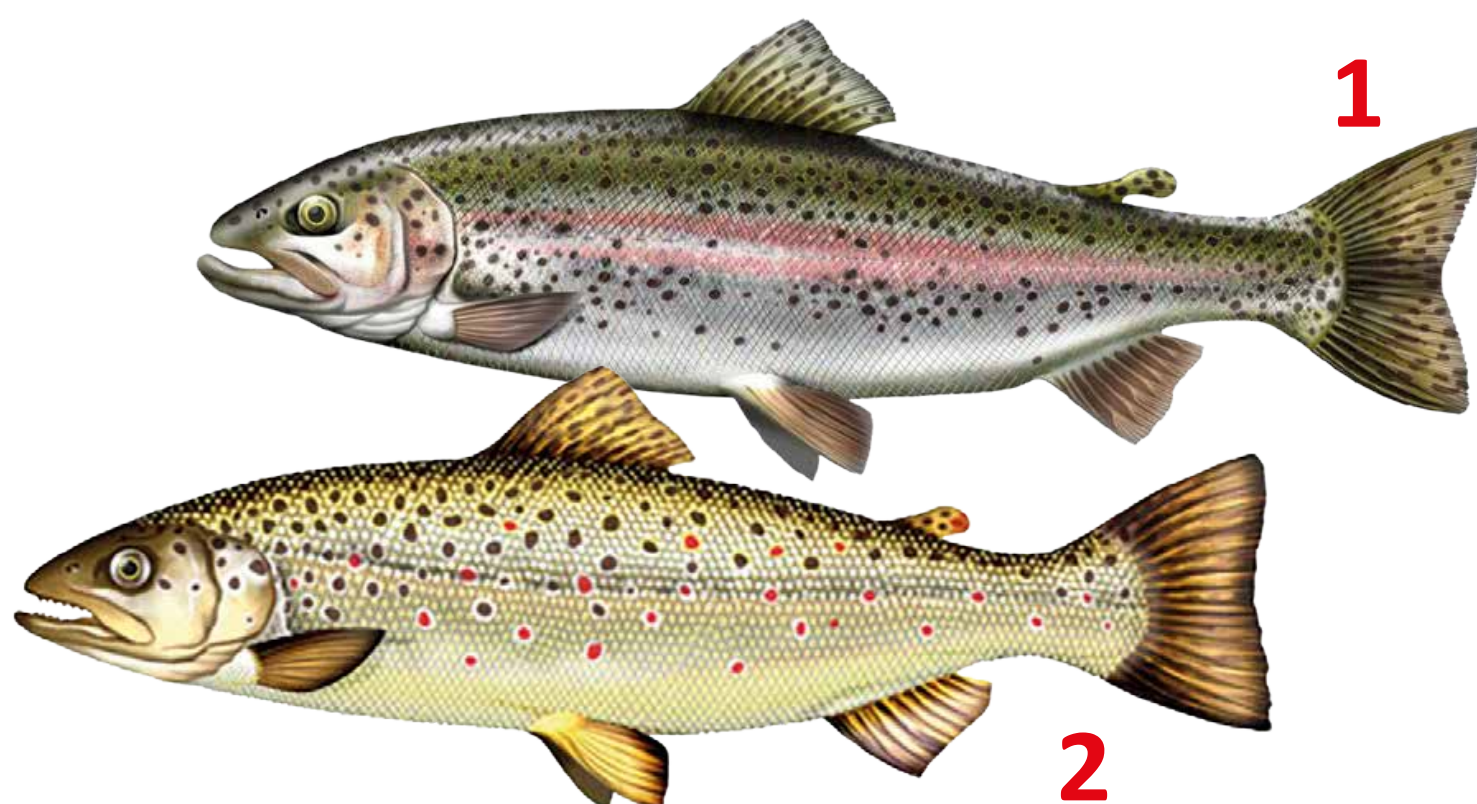
FORELLENSORTE

1. Regenbogenforelle

Am meisten in Europa gezüchtet wegen des schnellen Wachstums. Um 1880 aus Nordamerika in Europa importiert.
Sehr Zart und voll in Geschmack.

2. Bachforelle

Die königin unserer Bäche.
Fest im Fleisch und sehr geschmacksvoll.



REGIONALE WEINE

SCHAUMWEIN

WEINGUNT DES MARNIÈRES
Brume d'Automne Rosé

Befindet sich 2 km Vogelfluglinie entfernt.
98% Chardonnay 2% Pinot Noir. Ideal als Aperitif.
🍷 39,80€

WEINGUNT CRUTZBERG
Crutzbegr Brut

Befindet sich 1 km Vogelfluglinie entfernt.
Schaumwein nach Traditioneller Methode
gekeltert. Frutig trocken, belebende Säure.
Ein guter Kompromiss fürs ganze Menü.
🍷 42,00€

WEIBWEINE

WEINGUNT CRUTZBERG
Chardonnay 2023 13%

Befindet sich 1 km Vogelfluglinie entfernt.
Blumige Nase, Akazien, Holunder und etwas
Grapefrucht, belebende Frische.
Typ Weißer Burgunde.
🍷 6,50€ 🍷 36,80€

WEINGUNT CHÂTEAU BERLIEREN
 *Qu'on vive 2023 11%*

Befindet sich 7km Vogelfluglinie entfernt.
100% Johanniter. Teilweise in Eichenfässern
gereift. Sehr feinperliger.
Verbindet Frische, Finesse und Länge.
🍷 6,50€ 🍷 36,80€

WEINGUNT PIETERSHOF
Pinot Blanc-Auxerrois 2022 11,5%

Befindet sich 2,5 km Vogelfluglinie entfernt.
Wein aus einem Weinberg an einem Südhang,
mit einem mineralreichen Boden, der aus Schluff,
Limburger Mergel und Feuerstein besteht.
Nase von Birne, Zitrusfrüchte und Blumen.
Schöne Länge im Mund.
🍷 6,50€ 🍷 36,80€

WEINGUNT PIETERSHOF
Pinot gris 2022 13%

Befindet sich 2,5 km Vogelfluglinie entfernt.
Elegant und mineralisch, in der Nase Holun-
derblüte, Zitrusfrüchte und Gewürze.
🍷 39,80€

WEINGUNT ZWAENEBOURG
Cuvée Arome 2022 12%

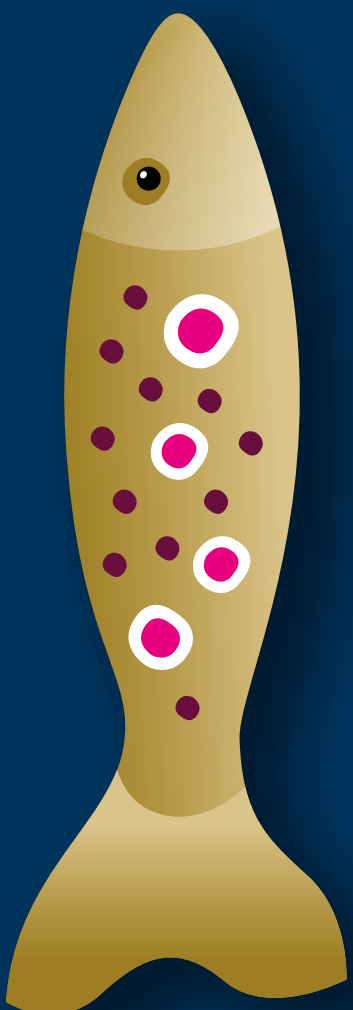
Befindet sich 1,2 km Vogelfluglinie entfernt.
15% Gewürztraminer - 85% Pinot Gris
🍷 37,80€

ROTWEINE

WEINGUNT DES MARNIÈRES
Pinot noir 2023 12,5%

Befindet sich 2 km Vogelfluglinie entfernt.
Während 8 Monaten in Eichenfässer gereift.
Kirschige Nase, fruchtig und sehr ausdrucksvoll,
vollmundig, strukturiert aber mit weichen Taninen.
🍷 36,80€

7
COMMANDERIE





✧ **SOFT DRINKS**

Coca-cola/Zero	3,30 €
Fanta orange	3,30 €
Fuze tea sparkling	3,50 €
Tonic	3,50 €
Still water	25cl - 2,80 € / 50cl - 4,80 € / 1l - 7,40 €
Sparkling water	25cl - 2,80 € / 50cl - 4,80 € / 1l - 7,40 €
Nyssen's apple juice	 2,90 €  9,90 €

✧ **HOT DRINKS**

<i>Puro Fairtrade & Bio Coffee</i>	
Coffee / Decaf / Espresso	3,10 €
Double espresso	4,20 €
Cappucino / Latte macchiato	3,90 €
Tea-fairtrade	2,70 €
Home-made hot chocolate*	3,70 €
Home-made hot chocolate with Whipped cream*	4,30 €

(*Made with chocolate from Didier Smeets)

✧ **APERITIFS & SPIRITS**

Gin Commanderie7 - Our own gin

*Developed by us and produced by Stookery Norbeeck.
Gin with citrus notes and a herbaceous and floral touch.
Was designed to accompany our gravlax.*

Gin-Tonic 5cl Gin/12,5cl Tonic	9,80 €
Gin 4cl Ideal with our gravlax	5,20 €

House aperitif Cider & Voerlikeur	5,60 €
Esprit aperitif Cider & Esprit d'orge	5,60 €
Cider	 3,90 €  18,20 €
Pastis Vervî	7,80 €
Voerlikeur 18°	3,80 €
Esprit d'Orge beer brandy 4cl	6,30 €
Red Porto	6,50 €
Amaretto di Saronno 28° 4cl	6,50 €
Calvados Vieux Pierre 40°4cl	7,30 €
Rhum Cihuatan 8 years old 40°4cl	8,20 €
Whisky Lambertus 10 years old 40°4cl	8,90 €

Stookery Norbeeck :

Grappino 40° 4cl	8,60 €
<i>Pinot Noir - Chardonnay age in oak barrels</i>	
Grappino 40° Chardonnay 4cl	6,50 €
Limoncello 31° 4cl	6,50 €



✦ **NON-ALCOHOLIC APERITIF**

Sparkling appel juice - *Pom’One* 3,60 €

✦ **BEERS**

Blonds on tap 33cl

Loë 5,2° - Our own beer 5,00 €
This beer is ideal with our trout.

Val-Dieu Blonde 6° 5,00 €

Blondes in bottles

Jupiler 5,2° 25cl 3,00 €

Peak 0,0% 33cl 4,90 €

Teuvenaer 7,5° 33cl 4,90 €

Triple d'Aubel 9° 33cl 5,60 €

Brown in bottles 33cl

Val-Dieu brown 8° 5,50 €

Grelotte 9° 5,50 €

Rick's brown with "sirop" 6,5° 5,50 €

Fruity in bottles 33cl

The Pom 5,2° 5,10 €

Blanche Rosée de Liège 4,4° 5,10 €

Rick's cherry 7° 5,10 €

✦ **ACCOMPANIMENT**

Cheeses cubes 2,90 €

✦ **REGIONAL WINES**

See our menu

✦ **IMPORTED WINES**

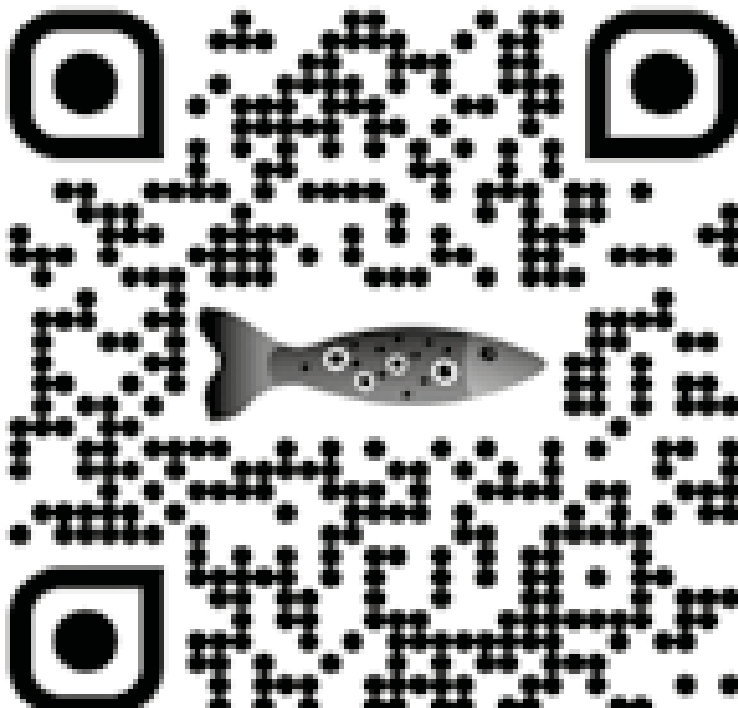
French Chardonnay 4,70 € 24,30 €

Red wine of the moment 4,70 € 24,30 €

Muscadet sur lie 24,90 €

Rosé wine of the moment 24,90 €

One check per table



For all bookings, a minimum of one main course per person. Thank you!



✦ **APPETISER PLATE**

Assortment of toasts,
accompanied with 3 of our fish products.

Small plate (6t)	11,40 €
Medium plate (12t)	22,00 €
Large plate (18t)	33,00 €

✦ **STARTER AND MAIN COURSE**

Gravlax (only as a starter) 16,80 €

*Rainbow trout filet, marinated in salt, sugar, lemon and dill.
Served with a whipped cream of lemon - dill
mustard "à l'ancienne" - Cybelle's honey*

Soup (240ml) 5,50 € / (480ml) 8,20 €

Fresh vegetables - hot smoked trout - heavy cream - bread

Trio of trout 16,90 € / 22,20 €

*Trout and almond salad - hot smoked trout
mousse of trout - salad - bread*

Salade de folle 16,90 € / 22,20 €

with hot smoked trout

*Sweet and sour sauce with Nyssen's "sirop artisanal"
and appel juice*

Local cheese plater 12,80 € / 17,80 €

Served with Nyssen's "sirop artisanal" - bread

Trout Croquette(s)

Salad

1 st 11,20 € / 2 st 16,40 € / 3 st 20,50 €

✦ **KIDS (ONLY -12 YEARS)**

Trout Croquette 13,40 €

Salad - deep fried potato wedges - mayonnaise

✦ **WHOLE FRESH TROUTS**

1. Rainbow trout

• Pan fried in butter 23,90 €

Salad - deep fried potato wedges

• "Au Bleu" poached in a broth 23,90 €

Salad - deep fried potato wedges

2. Brown trout pan fried in butter 26,50 €

DEPENDENT ON AVAILABILITY

Salad - deep fried potato wedges

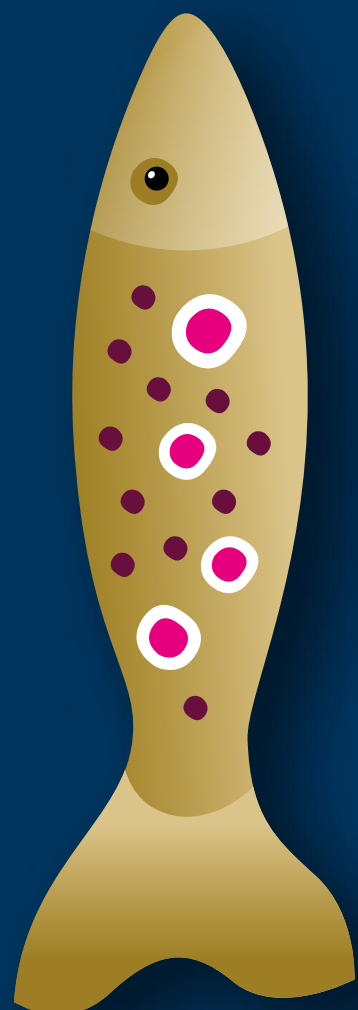
✦ **SIDE DISH**

Roasted almonds 2,50 €

Home-made mayonnaise 2,00 €

Home-made herbs sauce 2,80 €

*Mayonnaise - chives - coriander - tarragon
shallots - white wine*



COMMANDERIE 7



✦ PANCAKES (2pcs)

White sugar	6,50 €
Brown Sugar	6,50 €
Nyssen's "Sirop artisanal"	6,50 €
Appel Compote	7,70 €
Appel Compote & Calvados	10,30 €

✦ PANCAKE OF THE HOUSE (1pc)

La Commanderie	9,10 €
----------------	--------

Pancake - 1 scoop of vanilla ice cream

Cybelle's honey

L'Esprit	10,30 €
----------	---------

Pancake - 1 scoop of orange ice cream - Esprit d'Orge

La Ruche	9,30 €
----------	--------

Pancake - 1 scoop of vanilla ice cream

Cybelle's honey & lemon sauce

✦ ICE CREAM made with organic milk from “Gelato Farm”

Vanilla/Strawberries/Spéculoos/Orange Esprit

d'Orge/Rocher (*Chocolate - hazelnut*)/Lemon sorbet

2 Scoops	5,00 €
----------	--------

3 Scoops	6,70 €
----------	--------

Whipped cream	2,10 €
---------------	--------

Chocolate sauce	2,30 €
-----------------	--------

(Made with chocolate from Didier Smeets)

✦ PIE

Slice of pie of the day and whipped cream	4,20 €
---	--------

TROUT VARIETIES

1. Rainbow trout

The most commonly produced in Europe due to its fast growth. Native to North America.

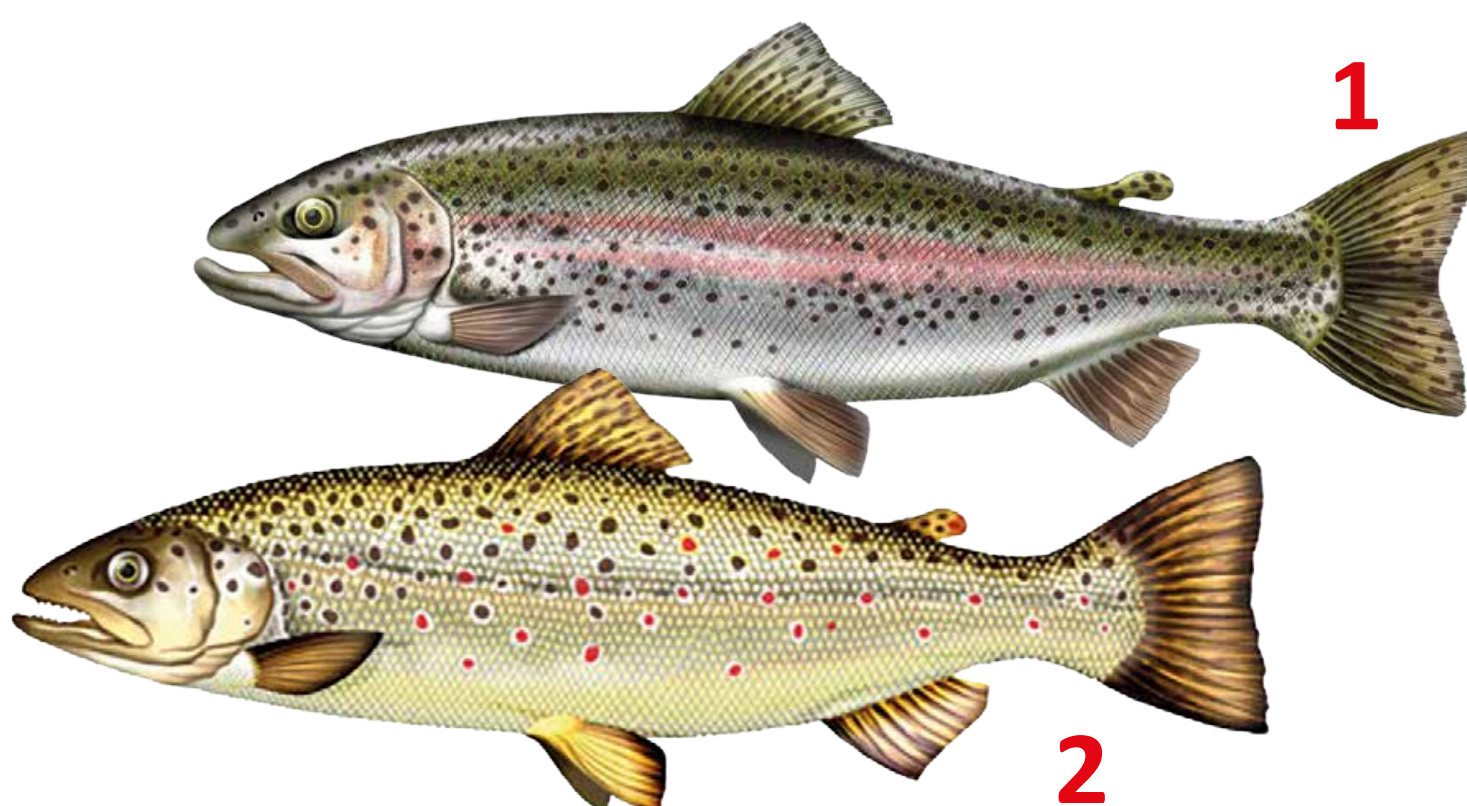
Introduced in Europe in 1880.

Very creamy and mellow flesh.

2. Brown trout

The queen of our rivers.

With firm and tasty flesh.



REGIONAL WINES

SPARKLING WINE

DES MARNIÈRES WINERY
Brume d'Automne Rosé

Located at 2 km away as the crow flies.
98% Chardonnay, 2% Pinot Noir.
ideal as an aperitif.

🍷 39,80€

CRUTZBERG WINERY
Crutzbegr Brut

Located at 1 km away as the crow flies.
Sparkling wine produced in traditional style.
Fruity, dry and good acidity. Suitable to accompany
the entire meal.

🍷 42,00€

WHITE WINES

CRUTZBERG WINERY
Chardonnay 2023 11%

Located at 1 km away as the crow flies.
Fine bouquet with aromas of white flowers (aca-
cia, elderflower) and a touch of citrus. Nice acidity.
Type white Bougogne.

🍷 6,50€ 🍷 36,80€

CHÂTEAU BERLIEREN WINERY
 *Qu'on vive 2023 11%*

Located at 7 km away as the crow flies.
100% Johanniter. Partially aged in oak barrels.
Very fine sparkle. Combines freshness, finesse
and length.

🍷 6,50€ 🍷 36,80€

PIETERSHOF WINERY
Pinot Blanc-Auxerrois 2022 11,5%

Located at 2,5 km away as the crow flies.
Wine from a vineyard on a south-facing slope, with
a mineral-rich soil composed of silt, Limburg marl
and flint Nose of pear, citrus fruit and flowers. Long
on the palate.

🍷 6,50€ 🍷 36,80€

PIETERSHOF WINERY
Pinot gris 2022 13%

Located at 2,5 km away as the crow flies.
Elegant and mineral, with elderflower, citrus and
spice on the nose.

🍷 39,80€

ZWAENEBOER WINERY
Cuvée Arome 2022 12%

Located at 1,2 km away as the crow flies.
15% Gewestraminer - 85% Pinot Gris.

🍷 37,80€

RED WINES

DES MARNIÈRES WINERY
Pinot noir 2023 12,5%

located 2 km away as the crow flies. Aged for 8
months in oak barrels. The bouquet is dominated
by cherries and is both fruity and expressive. On
the palate, this wine has structure and soft tannins.

🍷 36,80€

7
COMMANDERIE

