

Die menukaart ohne Übersetzung (aber mit Preisangaben ;0)) ist Eigentum des Aetcafé Faubourg St. Jacques in Roermond

Get om veuraaf te naeme:

Olieve-miks

'ne miks van Olieve, Paepkes en Knoeftene ; 'n kleine- of 'n grote paorsie

Mais-Kölfke

langzaam gegrild en ingesjtreke mit Lan's vermaarde kruujebotter

Oos sjpesjalieteite:

*Veer servere noe alweer méér dan 12 jaor "Röbbe" en "Sattée" mit vööl suukses!
Door 'n gooj kwallieiteit vleis, grilkuns op lavastein en top-siejkret resepte oet 't
wieje Indonezije veur de marriénajes en sauze en last-but-not-liest de leefde
veur 't sjone vak... kint me os toet in de wieje omtrek, jao zélfs toet in dieverze
boetelenj!*

Verkes-Röbbe (van Verkes netuurlik)

*'n "Sjpaer-Rip" mit gemingde sjlaaj en oos bekinde "gekruujde Sjteek-Hous-
friete".*

As dit neet genug is, kanne Röbbe waere naobesjteld veur ... pér Röbb!

Sattée (van Verkes-Haas)

*'n paorsie van 3 sjtekskes mit ouch weer de gemingde sjlaaj en de "Faubourg-
friete". Eéder sjtekske waat me meer wilt kos ... meer!*

Twiefel-Miks

*Oos bekinde topgerech. Omdet vööl luuj in 't verleje "twiefelde" tösse "Röbbe" en
"Sattée", ontsjtong 'n "kombienasiej" waat is oetgegreujd toet oos "meis-verkochte
gerech": 'n 1/2 Röbb en 2 sjtekskes Sattée mit weer alles d'r op en d'r aan.*

Ouch hiej kan me weer naobesjtelle wiej me wiltj:

1/2 Röbb 'n Ganse Röbb Sattée per Sjtaekske

Etwas vorweg essen:

Oliven-Mix:

Mix von Oliven, Pfefferschoten, Knoblauchzehen; kleine oder große Portion

Majskölbchen

langsam gegrillt und mit Lans sagenhafter Kräuterbutter bestrichen

Unsere Spezialitäten:

Wir servieren jetzt schon seit mehr als 12 Jahren mit viel Erfolg Rippchen und Saté! Wegen der guten Fleischqualität, unserer Grillkunst auf Lavastein und unserer top-secret Marinaden- und Saucenrezepte aus dem fernen Indonesien und last-but-not-least wegen der Liebe zu unserer schönen Arbeit ... kennt man uns in weitem Umkreis, ja selbst in einigen anderen Ländern!

Schweine-Rippchen (natürlich von Schweinen)

„Spare-Ribs“ mit gemischtem Salat und unseren bekannten „würzigen Steak-House-Fritten“.

Wenn das nicht reicht, kann man „Röbbe“ nachbestellen für ... per „Röb“.

Saté (von Schweinefilet)

Eine Portion mit 3 Spießchen, auch wieder mit gemischtem Salat und den „Faubourg-Fritten“. Jedes Spießchen, das man zusätzlich möchte, kostet mehr!

Der Zweifels-Mix

Unser bekanntes Topgericht. Weil früher viele Leute an ihrer Entscheidung für „Ribs“ oder „Saté“ „zweifelten“, entstand diese „Kombination“, die sich zu unserem „meistverkauften Gericht“ entwickelt hat: 1/2 „Röb“ und 2 Spießchen Saté wieder mit allem Drum und Dran.

Auch hier kann man wieder nachbestellen, was man möchte:

1/2 „Röb“ eine ganze „Röb“ Saté pro Spießchen

Sorry, ich weiß: alle Ausdrucksstärke und Stimmung des Dialekts gehen verloren, wenn man übersetzt ...

Also nehmen Sie bitte den Quelltext als eine *lekker* lebensnahe erste Begegnung mit einem Dialekt in Limburg, die Übersetzung als Hilfe zum Verständnis und Ihre Vorstellungskraft, um Ihrem Appetit nachzugeben ...

Die menukaart ohne Übersetzung (aber mit Preisangaben ;0)) ist Eigentum des Aetcafé Faubourg St. Jacques in Roermond

"Get te nasje" om de 1e honger te sjtille:

Knöpfele-mik (per mendje)
Sjtek-Mik vers gebakke mit Kruuyebotter

Sjpaanse Mik (per mendje)
Sjtek-Mik mit Tappenaaj van Tomate en Oliere

Mik-Miks (per mendje)
'n kombinasiej van de veurgaonde 2

Koje- en werme veurgerechte of gewoen get "veur de kleine honger":

Roer-Sjlaaj
zo wie "Salade Niesmaas" mit Tonien, Gernale en Ansjoves

Karpatsjo
dun gesjineje "Wagyu" (Japans Rund) op tradiesjonele wies geserveerd

Gernale (5) oet de aore
oos bekinde "Sjampie-sjterte" in Lan's Kruuyebotter

Kwekkerte-batse (5)
heerlik zaach gebakke betskes in Knoefloukroumsaus

Geite-Keeskes op sjlaaj
gewikkeldj in Ghanda-Sjonk en ff om-en-om gebakke

„Was zum Naschen“, um den Hunger zu stillen:

Knüppel-Brot (pro Körbchen)
Stock-Brot, frisch gebacken, mit Kräuterbutter

Spanisches Brot (pro Körbchen)
Stock-Brot mit Tapenade aus Tomaten und Oliven

Brot-Mix (per Körbchen)
Eine Kombination aus den beiden vorher beschriebenen

Kalte und warme Vorgerichte oder einfach was „für den kleinen Hunger“:

Rur-Salat
wie „Salade Nicoise“ mit Thunfisch, Garnelen und Anchovis

Carpaccio
Dünn geschnittenes „Waygu“ (japanisches Rind) auf traditionelle Art serviert

Garnelen (5) aus dem Ofen
Unsere bekannten Scampi-Schwänze in Lans Kräuterbutter

Froschschenkel (5)
Herrlich sachte gebratene Schenkelchen mit Knoblauch-Sahnesauce

Ziegenkäse auf Salat
Eingewickelt in belgischen Ganda-Schinken und kurz von beiden Seiten gebraten

Die *menukaart* ohne Übersetzung (aber mit Preisangaben ;0)) ist Eigentum des Aetcafé Faubourg St. Jacques in Roermond

Lekkere Soepe volges ojerwetse resepte:

Bôöksoep

Ogjesoep wie in Ietalië, mit Mik en Kees d'r inne

Rogj Soep

lich pittig en lekker, "van Sjaak", mit Sjroet en Taugé

Vleisgerechte van oze Braobantjse "Huijs"-sjlegter: miks

Toskaans Verkske

op Toscaanse wies gevôlde Verkes-oester mit Kruujebotter

Bieftop

'ne goje gegrilde Kogelbieft van sjoon Hollanse runjere

Vleismiks

'ne "miksgril" van 3 lepkes, tw. Rundj, Verke en Sjroet

'n Wildj Koppel

Kangeroe en Sjpringboek (2x 'n ons) mit Rojewiensaus

Mini-Beinhemkes

2 hemkes van 'n Wildj Verke op Limburgse Mosterdsaus

SjpeenVerke-Kortelefjespôtje

kortelefjes van 'n "Sjpee-Bekske" mit roie-wien-saus

Lams-spieze (2)

sjtökskes malse Lamsbout op zien Grieks mit "Tzatziki"

Leckere Suppen nach alten Rezepten:

Suppe zum Heulen

Zwiebelsuppe wie in Italien, darin Brot und Käse

Rote Suppe

leicht scharf und lecker, "von Sjaak", mit Pute und Taugé

Fleischgerichte von unserem "Haus"-Schlachter au Brabant:

Toskaner Schwein

auf toskanische Art gefüllte Schweinemedajillon mit Kräuterbutter

Rindersteak

ein kurzgegrilltes Kugelsteak von guten holländischen Rindern

Fleischmix

„gemischte Grillstücke“ aus 3 Stücken von Rind, Schwein und Puter

Wildes Gespann

Känguru und Springbock (2 x eine Unze) mit Rotweinsauce

Mini-Haxen

2 Haxen vom Wildschwein mit limburgischer Senfsauce

Spanferkel-Koteletts

Koteletts vom Spanferkel mit Rotweinsauce

Lamm-Spieße (2)

Stücke von zarter Lammskeule auf griechische Art mit Tsatsiki

Sorry, ich weiß: alle Ausdrucksstärke und Stimmung des Dialekts gehen verloren, wenn man übersetzt ...

Also nehmen Sie bitte den Quelltext als eine *lekker* lebensnahe erste Begegnung mit einem Dialekt in Limburg, die Übersetzung als Hilfe zum Verständnis und Ihre Vorstellungskraft, um Ihrem Appetit nachzugeben ...

Die menukaart ohne Übersetzung (aber mit Preisangaben ;0)) ist Eigentum des Aetcafé Faubourg St. Jacques in Roermond

Vlaams Sjttoof-pötje

langzaam gegaard Rindsvleis mit ingredijente, aafgeblus mit Belsj Donker-Beer

Sieguiner-Hoon

2 gemarrieneerde Hoon-fielées mit Sieguinersaus

Indies Kuuke

De taeg-hanger van oze VerkesHaas-Sattée ... mer dan van "Hoon-Fielée"

Oosteriekse Sjnietsel

irt. mit 'n suiske nao eige keus

Gaef bij "vleisgerechte" estebleef aan "wie" me det gegrild wilt hóbbe en (wo nicks bij sjteit) welk suiske of garnietuur d'r bij gewins waert , taeg 'n klein vergoijing.

Sauze: paepel - rojewien - sieguiner - sjampinjongroum

Eur. meugelikheje: kruujebotter - gebakke sjampinjongs en/of gebakke ogje (Veur dees "garnieture" waere get ekstra prieskes beraekend)

Veur miense die meer van "waterbeeste" hoje:

Tongflanke

zeetong-fieléeskes, zaach gebakke in Lan's Kruujebotter

Vesjtek

sjpies van Zalm en Kabbeljouw mit 'n roumig Ves-suiske

Tieger-Gernale

lief-gepelde Gamba's (5) in Oosterse saus mit héél vööl Knoeflouk

Flämisches Schmortöpfchen

langsam gegartes Rindfleisch mit Zutaten, abgelöscht mit belgischem Dunkelbier

Zigeuner-Hähnchen

2 marinierte Hähnchen-Filets mit Zigeunersauce

Indies Kuuke

Das Pendant zu unseren Saté aus Schweinefilet, in diesem Fall mit Hähnchen-Filet

Österreicher Schnitzel

eventuell mit einem Sößchen nach eigener Wahl

Bei Fleischgerichten bitte angeben, wie man sie gegrillt haben möchte und (wo nichts dabei steht), welche Saucen oder Beilagen dazu gewünscht werden, gegen einen kleinen Mehrpreis.

Saucen: Pfeffer – Rotwein – Zigeuner – Champignon-Sahne

Weitere Möglichkeiten: Kräuterbutter – gebratene Champignons und/oder gebratene Zwiebeln (Für diese Beilagen wird ein kleiner Mehrpreis berechnet)

Für Leute, die mehr von „Wassergetier“ halten:

Zungenfilet

Seezungen-Filets, zart gebraten in Lans Kräuterbutter

Fischspieß

Spieß mit Lachs und Kabeljau und sahnigem Fisch-Sößchen

Tieger-Garnele

appetitlich gepellte Gambas (5) in Austern-Sauce mit sehr viel Knoblauch

Sorry, ich weiß: alle Ausdrucksstärke und Stimmung des Dialekts gehen verloren, wenn man übersetzt ...

Also nehmen Sie bitte den Quelltext als eine *lekker* lebensnahe erste Begegnung mit einem Dialekt in Limburg, die Übersetzung als Hilfe zum Verständnis und Ihre Vorstellungskraft, um Ihrem Appetit nachzugeben ...

Die menukaart ohne Übersetzung (aber mit Preisangaben ;0)) ist Eigentum des Aetcafé Faubourg St. Jacques in Roermond

En lekker fris en lich: "kniensvoor" mit get lekkers:

Roer-sjlaaj

koje maoltied-sjlaaj mit Tonien, Gernale, Ansjovès en Kokteelsaus

Hoonder-sjlaaj

maoltied-sjlaaj mit gebakke sjtökskes gekruujde Hoonder-fielée

Gernale-sjlaaj

maoltied-sjlaaj mit 7 in Kruujebotter gebakke "Sjkampie-sjterte"

Veur miense die noch vleis noch ves (wille) aete:

Faubourg-Sjlaaj

'n rejaal verse gemingde sjlaaj aangevöld mit gegrilde Paprika , gebakke Sjampinjongs , Fêta , Olieve en gekruujde Faubourg-Friete

Nao-gerechte

'n Bleik Vrouwmes sjlaaj

Vaniëje-ies mit werm Sjoekelaat-saus en Sjlaagroum ... ofwaal: "Dame Blanche"

Kraem Brulée sjlaaj

't lekkere (laun-werm)Custard-boddingske mit gebranjde Sokker op

Ies mit werm Keerse en Sjlaagroum sjlaaj

Zoniej 't al gesjreve sjteit ...

Faubourg-Koffie

'n Eige broensel van 2 maote Likeure (Frangelico & Bailey's) , 'n sjcut Calvados , 'n bölke Roum-ies, aangevöld mit Koffie en Sjlaagroum in ein koffieglaas mit 'n Choco-Truffelke ... en netuurlik de meis oeteinloupende Koffie's mit drenkskes nao eige wins in of bij !

Appetitlich frisch und leicht: "Kaninchenfutter" mit was Leckerem:

Rur-Salat

kalter Mahlzeit-Salat mit Thunfisch, Garnelen, Anchovis und Cocktail-Sauce

Hühner-Salat

Mahlzeit-Salat mit gebratenen Stücken von würzigem Hühner-Filet

Garnelen-Salat

Mahlzeit-Salat mit 7 in Kräuterbutter gebratenen Garnelenschwänzen

Für Leute, die weder Fleisch noch Fisch essen (wollen):

Faubourg-Salat

reichhaltiger, frischer, gemischter Salat mit Paprika, gebratenen Champignons, Feta, Oliven und würzigen Faubourg-Fritten

Nachspeisen

Bleiche Dame

Vanille-Eis mit heißer Schokoladen-Sauce und Sahne ...oder auch „Dame Blanche“

Crème Brûlée

Leckerer (warmer) Custard-Pudding mit karamellisiertem Zucker darauf

Eis mit heißen Kirchen und Schlagsahne

Wenn es schriftlich angekündigt ist ...

Faubourg-Koffie

ein eigenes Gebräu aus 2Maß Likör (Frangelico & Bailey's), ~nem Schuss Calvados, ~ner Kugel Sahne-Eis, aufgefüllt mit Kaffee und Schlagsahne in einem Kaffee-Glas; mit einem Schoko-Trüffelchen ... und natürlich die abwechslungsreichsten Kaffees mit was Prozentigem -nach eigenem Wunsch drin oder dazu!

Sorry, ich weiß: alle Ausdrucksstärke und Stimmung des Dialekts gehen verloren, wenn man übersetzt ...

Also nehmen Sie bitte den Quelltext als eine *lekker* lebensnahe erste Begegnung mit einem Dialekt in Limburg, die Übersetzung als Hilfe zum Verständnis und Ihre Vorstellungskraft, um Ihrem Appetit nachzugeben ...