

Gare aux Goûts

Bistronomisches Restaurant im ehemaligen Bahnhof von Hombourg

54, Rue de la Station, 4852 Hombourg

Yannis, Aurélie und ihr Team bieten Ihnen authentische, raffinierte und großzügige Bistroküche, die mit Leidenschaft aus frischen, regionalen Produkten zubereitet wird.

ZU TEILEN

Hausgemachte Tempura frittierte Scampi

Serviert mit Remoulade

6 Stück: 16,00 € / 12 Stück: 24,00 €

Gourmet-Wurstplatte

Auswahl vom Amarellles-Hof, zum Teilen bei einem guten Glas.

20,00 €

Gemischter Teller

Wurstwaren und Käse vom Bauernhof Amarellles

24,00 €

Mini-Garnelen-Parmesan-Kroketten

Schmelzende Textur und intensiver Geschmack – 6 Stück

10,00 €

Hausgemachte Chicken Nuggets gefüllt mit Flusskrebse

Serviert mit Wasabi-Mayonnaise – 6 Stück

12,00 €

EINGÄNGE

Carpaccio vom Roten Thun

Knusprige Gemüsepickles, hausgemachte Guacamole und Sesamsamen.

15,90 €

Scampi und Flusskrebsekroketten

Serviert mit Fenchelgurken und Salat – 1 oder 2 Stück

11,90€ / 17,90€

Fernglastickets

Knoblauchcreme oder Knoblauchbutter, knusprig und schmelzend.

15,90 €

Hausgemachter Räucherlachs aus

Buchenholz

Cremige Burrata, dreifarbige Tomaten und Basilikumpesto.

16,90 €



PASTA SEHEN

Pasta Ihrer Wahl: Paccheri / Linguine

Safran, Knoblauchcreme und Scampi

Eine cremige und duftende Sauce, angereichert mit leicht gebratenen Scampi.

22,00 €

Echte Carbonara

Traditionelles italienisches Rezept: ohne Sahne, mit Pancetta, Eigelb und Pecorino.

21,00 €

Lachs vor Ort über Buchenholz geräuchert

Limettenschale, cremige Burrata und frischer Schnittlauch.

26,00 €

SALATE

Ziegenkäse und kandierter Speck

Warme Ziegenkäse-Speck-Marmelade 16 Stunden bei niedriger Temperatur, auf frischem Salat und Nüssen.

20,90 €

Geräucherte Forelle

Serviert mit gebratenem Bouquet des Moines und einer Estragon-Vinaigrette.

19,90 €

Scampi

Serviert mit Orangensegmenten, Honigvinaigrette und Curry.

19,90 €

Thailändisches Rindfleisch

Mariniertes Rindfleisch, knackiges Gemüse, asiatische Sauce 24,90 €

HAUPTGERICHT

Entenbrust mit Orange, Safranpüree und Saisongemüse

Zarte Entenbrust, glasiert mit einer hausgemachten Orangensauce, serviert mit Safranpüree und knackigem Saisongemüse.

27,90 €

Gezuckerte Rippchen mit Pommes und Salat

Zarte Spareribs, 14 Stunden bei niedriger Temperatur gegart, serviert mit knusprigen Pommes und einem frischen Salat.

28,00 €

Amerikanische Minute

Auf Bestellung zubereitet mit Qualitätsfleisch, gewürzt nach unserem hausgemachten Rezept.

21,00 €

Vol-au-vent

Knuspriger Blätterteig mit cremiger Sauce und geschmorten Geflügelstücken.

19,90 €

Schinken "Jambonneau" mit Senf

Geschmorter Schinken mit einer köstlichen altmodischen Senfsauce.

23,90 €

UKrainische "Boulet" (1 Stück / 2 Stück)

mit hausgemachter Kaninchensauce, serviert mit Pommes und Salat.

12,00€ / 17,00€



BURGER

Serviert mit Pommes Frites und Salat

Entenburger

Geriebener Entenkroketten, geräucherte Entenbrust, Mango- und Thai-Chili-Mayonnaise, Rucola, eingelegte rote Zwiebeln und geschmolzener Cheddar.
23,90 €

Pulled Pork Iberico

Bei niedriger Temperatur langsam gegartes Schweinefleisch, knuspriger Krautsalat, Cheddar-Käse und hausgemachte Barbecue-Sauce.
25,90 €

Klassik

Doppeltes Rindfleisch, hausgemachtes Tatar, knusprige Zwiebeln, Cheddar, frischer Salat, Tomaten.
19,90 €

FLEISCH

Serviert mit Pommes Frites und Salat

Metzgerschnitt des Augenblicks

Die heutige Auswahl – fragen Sie nach der Tafel

Steak (Amarelles Farm)

Heimisches, schmackhaftes und saftiges Fleisch, zubereitet nach Ihren Wünschen.
27,90 €

Inklusive scharfer Sauce Ihrer Wahl:

*Sahnepilz / grüne Paprika / Sauce Béarnaise
/ Herve-Sauce und Sirup*

**Empfehlung des Küchenchefs: Flüssige Butter
mit Flusskrebbsgeschmack - 5,00 €**

ANGELN

Wolfsbarschfilet

Hausgemachte Dauphine-Kartoffeln, Espuma-Bisque und knackiges Saisongemüse.
29,90 €

KINDERECKE

Lütticher Boulet

1 Stück – Hausgemachte Lütticher Sauce
10,00 €

Einfacher Burger-Ketchup

Weiches Brot, Steak, Ketchup – Einfachheit, die Kinder lieben
10,00 €

Hausgemachte Chicken Nuggets

Knusprig, lecker, ohne Zusatzstoffe
10,00 €

Romige Decke

Genau wie Omas Süßigkeiten und Leckereien
12,00 €

ZUSCHLÄGE:

- Hausgemachte Mayonnaise: 1,00 €
- Scharfe Soßen: 2,00 €
- Verse Pasta: 3,00 €
- Pommes Frites : 1,50 €
- Kartoffelbällchen : 3,00 €



TERMINUS – HAUSGEMACHTE SÜSSIGKEITEN

- **Crème brûlée**

Vanille und Karamell, genau richtig: ein großartiger Klassiker, liebevoll neu interpretiert.

8,00 €

- **Gourmet-Kaffee**

Kaffee mit hausgemachten Süßigkeiten, ideal für alle, die noch zweifeln.

10,00 €

- **Irischer Gourmet**

Eine Kombination aus Irish Coffee und hausgemachten Süßigkeiten für einen stilvollen Abschluss der Mahlzeit.

16,00 €

- **Schokoladenfondant**

Schmelzendes Herz, intensive dunkle Schokolade, warm serviert.

10,00 €

- **Colonel**

Zitronensorbet mit Vodka beträufelt, hausgemachter Espuma – erfrischend und leicht.

10,00 €

- **Tiramisu mit roten Früchten**

Fruchtig, leicht und leicht würzig: unsere Sommervariante von Tiramisu.

9,00 €

- **Käsesortiment**

Käse von unseren lokalen Produzenten, serviert mit einem handwerklich hergestellten Sirup.

11,50 €

Bemerkung:

Jedes Gericht wird in unserer Küche mit Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet.

Wir bevorzugen lokale Produkte und arbeiten eng mit vertrauenswürdigen Handwerkern zusammen, um Ihnen ein authentisches und köstliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

🌱 Vegetarische Optionen sind auf Anfrage erhältlich



Getränkekarte

Restaurant im ehemaligen Bahnhof von Hombourg. Bistroküche und freundliche Atmosphäre

APERITIFS & SPIRITUOSEN

- **Cocktail-Signatur – Quai 38**
Gin Bocage, Sekt, Rosé und Ananas: 11,00 €
- **Gin Premium** (serviert mit Schweppes Tonic, Hibiskus oder rosa Pfeffer)
 - Bocage: 12,00 €
 - 1836 : 12,00€
 - Nordes: 12,00 €
 - Engine: 12,00€
- Aperol Spritz: 9,00 €
- Weißer/roter Martini: 5,50 €
- Pisang / Campari / Ricard: 5,50€
- Picon / Lillet Blanc: 7,00 €
- Kir / Kir Royal: 7,00€ / 9,00€
- Porto : € 5,00
- Pineau des Charentes: 5,50 €

Weine im Glas & in Krügen

- Glas Wein (weiß/rot/rosé): 5,00 €
- Glas Süßwein: 5,50 €
- **Pichet**
 - 1/4 (weiß/rot/rosé): 8,00 €
 - 1/2 (weiß/rot/rosé): 15,00 €

Fordern Sie gerne unsere komplette Weinkarte an.



BIERE VOM FASS

- **Yaoul Blond (25cl)**
Leichtes Bier im IPA-Stil, speziell im Dorf für Gare aux Goûts gebraut
3,00 €
- **Aubel Tripel (15cl / 33cl)**
2,50€ / 4,50€

FLASCHENBIER

- **Val Dieu**
 - Blond: 4,50€
 - Braun: 4,70 €
 - Triple: 4,70€
 - Hop: 4,70€
 - Fruchtig: 4,70 €
- **Brasserie Grain d'Orge (Hombourg)**
 - Brice: 4,50 €
 - Joup : 4,50 €
 - Aubel Brown: 4,50 €
 - Aubel Pur: 4,50 €
 - Aubel Apfel: 4,50 €
 - Aubel Apfel-Kirsche: 4,50 €
- **Besondere Auswahl**
 - Titanium: 4,90 €
 - Warsage Triple: 4,90€
 - Blanche de Liege : 4,00 €
 - Orval: 5,00 €
 - Pecheresse: 3,50 €
 - Calsberg 0,0% : 2,70€

WEICH

- Gerolsteiner stil / bruisend
1l: 7,00 € 1/2l: 4,50 € 1/4l: 2,40 €
- Gerolsteiner citroen light: € 3,00
- Pepsi / Pepsi Max: 2,70 €
- Mirinda Orange / 7up: 2,70 €
- Looza Orange Ace Apfel-Kirschapfel: 3,00 €
- Schweppes Tonic Citrus: 3,00 €
- Eistee / Ice Tea Pêche: 2,70 €



VERDAUUNGSPRODUKTE

- Cointreau: 6,50 €
- Armagnac: 6,50 €
- Calvados: 6,50 €
- Amaretto: 6,00 €
- Birne / Mirabelle / Waldhimbeere: 6,00 €
- Sambuca / Limoncello Isolabella: 6,00 €
- Baileys: 6,50 €
- Grappa: 6,50 €
- Cognac: 6,50 €
- Jameson: 6,50 €
- Havanna Braun: 6,50€
- Jack Daniel's: 6,50 €

+ Erfrischungsgetränk: +2,00 €

WHISKY'S

- Connemara (Single Malt): 10,00 €
- AnCnoc 12 Jahre: 12,00 €
- Maker's Mark (Bourbon): 10,00 €

RUM

- Diplomatico : 11,00 €
- 1836 : 10,00€
- Don Papa: 10,00 €

HEISSE GETRÄNKE

- Espresso / Kaffee / Deca: 3,00 €
- Doppelter Espresso: 3,40 €
- Tee (Teeauswahl): 3,00 €
- Irischer Kaffee: 9,00 €
- Italienischer Kaffee: 9,00 €
- Latte Macchiato: 3,20 €
- Cappuccino: 3,20 €



Gare aux Goûts

Restaurant bistronomique situé dans l'ancienne gare de Hombourg

54, rue de la Station, 4852 Hombourg

Yannis, Aurélie et leur équipe vous proposent une cuisine bistronomique authentique, raffinée et généreuse, préparée avec passion à partir de produits frais et locaux.

À PARTAGER

- **Scampis frits en tempura maison**
Servis avec une sauce tartare
6 pièces : 16,00 € / 12 pièces : 24,00 €
- **Planche de charcuteries gourmandes**
Sélection de la ferme
Amarellles, à partager autour d'un bon verre.
20,00 €
- **Planche mixte**
Charcuteries de la ferme
Amarellles & fromages
24,00 €
- **Mini croquettes de crevettes et parmesan**
Texture fondante et goût intense – 6 pièces
10,00 €
- **Nuggets de poulet maisons farcis aux écrevisses**
Servis avec une mayonnaise au wasabi – 6 pièces
12,00 €

ENTRÉES

- **Carpaccio de thon rouge**
Pickles de légumes croquants, guacamole maison et éclats de sésame.
15,90 €
- **Croquettes de scampis et écrevisses**
Servies avec pickles de fenouil et salade – 1 ou 2 pièces
11,90 € / 17,90 €
- **Cuisses de grenouille**
Crème à l'ail ou beurre à l'ail, croustillantes et fondantes.
15,90 €
- **Saumon fumé maison au bois de hêtre**
Burrata crémeuse, tomates tricolores et pesto à l'aneth.
16,90 €



PÂTES FRAÎCHES

Pâtes au choix : Paccheri / Linguine

- **Safran, crème d'ail et scampis**
Une sauce onctueuse et parfumée, sublimée par des scampis juste snackés.
22,00 €
- **Véritable Carbonara**
Recette italienne traditionnelle : sans crème, à la pancetta, jaune d'œuf et pecorino.
21,00 €
- **Saumon fumé sur place au bois de hêtre**
Zestes de citron vert, burrata crémeuse et ciboulette fraîche.
26,00 €

SALADES

- **Chèvre et lard confit**
Chèvre chaud et lard confit 16h à basse température, vinaigrette au sirop d'Aubel.
20,90 €
- **Truite fumée**
Accompagnée de bouquet des Moines frits et d'une vinaigrette à l'estragon.
19,90 €
- **Scampis**
Servis sur quartiers d'orange, vinaigrette au miel et curry doux.
19,90 €
- **Thaï de bœuf**
Émincé de bœuf mariné, légumes croquants, sauce asiatique
24,90 €

PLATS

- **Magret de canard à l'orange, purée de safran et légumes de saison**
Magret tendre, laqué d'une sauce à l'orange maison, accompagné de purée safranée et de légumes de saison croquants.
27,90 €
- **Ribs confits frites et salade**
Ribs fondants, cuits à basse température pendant 14h, servis avec des frites croustillantes et une salade fraîche.
28,00 €
- **Américain minute**
Préparé minute avec une viande de qualité, assaisonné selon notre recette maison.
21,00 €
- **Vol au vent**
Feuilleté croustillant garni d'une sauce onctueuse et de morceaux de volaille mijotés.
19,90 €
- **Jambonneau à la moutarde**
Jambonneau braisé, nappé d'une sauce à la moutarde à l'ancienne, tout en rondeur.
23,90 €
- **Boulets liégeois (1 pièce / 2 pièces)**
Boulettes façon grand-mère, sauce lapin maison, servies avec frites et salade.
12,00 € / 17,00 €

Accompagnés de frites et de salade



BURGERS

Servis avec frites fraîches et salade

- **Burger de canard**
Croquette d'effiloché de canard, magret fumé, mayonnaise à la mangue & piment thaï, roquette, pickles d'oignons rouges, cheddar fondant.
23,90 €
- **Pulled Pork (ibérique)**
Porc cuit longtemps à basse température, coleslaw croquant, cheddar, sauce barbecue maison.
25,90 €
- **Classique**
Double viande de bœuf, tartare maison, oignons croustillants, cheddar, salade fraîche, tomates.
19,90 €

VIANDES

Pièce du boucher du moment

Sélection du jour- demandez l'ardoise

Pavé de bœuf (ferme Amarelles)

Viande locale, savoureuse et juteuse, cuite selon vos envies.

27,90 €

*Sauce chaude comprise au choix :
champignon crème / poivre vert /
béarnaise / Herve et sirop*

Accompagnés de frites et de salade

**Suggestion du chef : Beurre liquide parfumé
aux écrevisses - 5 €**

*Un beurre parfumé aux écrevisses, pour
encore plus de gourmandise avec votre viande*

POISSONS

- **Filet de Bar**
Pommes dauphines maison, bisque en espuma et légumes de saison croquants.
29,90 €

COIN ENFANTS

- **Boulet liégeois**
1 pièce - Sauce liégeoise maison
10,00 €
- **Simple burger ketchup**
Pain moelleux, steak, ketchup - simplicité adorée des petits
10,00 €
- **Nuggets de poulet maison**
Croustillants, savoureux, sans additifs
10,00 €
- **Pâtes jambon crème**
Comme chez Mamy, douceur et gourmandise
12,00 €

SUPPLÉMENTS :

- Mayonnaise maison : 1,00 €
- Sauces chaudes : 2,00 €
- Pâtes fraîches : 3,00 €
- Frites : 1,50 €
- Pommes dauphines : 3,00 €



TERMINUS – LES DOUCEURS MAISONS

- **Crème brûlée**
Vanillée et caramélisée juste à point, un grand classique fait avec amour.
8,00 €
- **Café gourmand**
Café accompagné de douceurs maison, parfait pour les indécis.
10,00 €
- **Irish gourmand**
Alliance d'un Irish Coffee et de douceurs maison, pour finir en beauté.
16,00 €
- **Moelleux au chocolat**
Cœur fondant, chocolat noir intense, servi tiède.
10,00 €
- **Coupe colonel**
Sorbet citron arrosé de vodka, espuma maison – rafraîchissant et léger.
10,00 €
- **Tiramisu aux fruits rouges**
Fruité, aérien, légèrement acidulé : notre version estivale du tiramisu.
9,00 €
- **Assortiment de fromages**
Fromages de nos producteurs locaux, accompagnés d'un sirop artisanal.
11,50 €

Note :

Chez nous, chaque plat est préparé avec soin et passion dans nos cuisines.

Nous privilégions les produits locaux et collaborons étroitement avec des artisans de confiance pour vous offrir une expérience culinaire authentique et savoureuse.

🌱 Des options végétariennes sont disponibles sur demande.



Carte des Boissons

Restaurant installé dans l'ancienne gare de Hombourg · Cuisine bistronomique & ambiance conviviale



APÉRITIFS & SPIRITUEUX

- **Cocktail signature – Quai 38**
Gin Bocage, mousseux, rose et ananas : 11,00 €
- **Gins Premium** (servis avec Schweppes Tonic, Hibiscus ou Pink Pepper)
 - Bocage : 12,00 €
 - 1836 Barrel Aged : 12,00 €
 - Nordés : 12,00 €
 - Engine : 12,00 €
- Aperol Spritz : 9,00 €
- Martini blanc / rouge : 5,50 €
- Pisang / Campari / Ricard : 5,50 €
- Picon / Lillet Blanc : 7,00 €
- Kir / Kir royal : 7,00 € / 9,00 €
- Porto blanc ou rouge : 5,00 €
- Pineau des Charentes : 5,50 €

VINS AU VERRE & PICHETS

- Verre de vin (blanc / rouge / rosé) : 5,00 €
- Verre de vin moelleux : 5,50 €
- **Pichets**
 - 1/4 (blanc / rouge / rosé) : 8,00 €
 - 1/2 (blanc / rouge / rosé) : 15,00 €

N'hésitez pas à nous demander notre carte des vins complète.



BIÈRES AU FÛT

- **Yaoul Blonde (25cl)**

Bière légère de style IPA, brassée dans le village spécialement pour Gare
aux Goûts

3,00 €

- **Aubel Triple (15cl / 33cl)**

2,50 € / 4,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLES

- **Val Dieu**

- Blonde : 4,50 €
- Brune : 4,70 €
- Triple : 4,70 €
- Hop : 4,70 €
- Fruitée : 4,70 €

- **Brasserie Grain d'Orge (Hombourg)**

- Brice : 4,50 €
- Joup : 4,50 €
- Aubel Brune : 4,50 €
- Aubel Pure : 4,50 €
- Aubel Pomme : 4,50 €
- Aubel Pomme-Cerise : 4,50 €

- **Sélections spéciales**

- Titanium : 4,90 €
- Warsage Triple : 4,90 €
- Blanche de Liège rosée : 4,00 €
- Orval : 5,00 €
- Pêcheresse : 3,50 €
- Calsberg 0.0% : 2,70 €

SOFTS

- Gerolsteiner plate / pétillante

1 l : 7,00 € · 1/2 l : 4,50 € · 1/4 l : 2,40 €

- Gerolsteiner citron light : 3,00 €

- Pepsi / Pepsi Max : 2,70 €

- Mirinda orange / 7up : 2,70 €

- Looza Orange · Ace · Pomme-Cerise · Pomme : 3,00 €

- Schweppes Tonic · Agrume : 3,00 €

- Ice Tea / Ice Tea Pêche : 2,70 €



DIGESTIFS

- Cointreau : 6,50 €
- Armagnac : 6,50 €
- Calvados : 6,50 €
- Amaretto : 6,00 €
- Poire / Mirabelle / Framboise sauvage : 6,00 €
- Sambuca / Limoncello Isolabella : 6,00 €
- Baileys : 6,50 €
- Grappa : 6,50 €
- Cognac : 6,50 €
- Jameson : 6,50 €
- Havana brun : 6,50 €
- Jack Daniel's : 6,50 €
 - soft : +2,00 €

WHISKIES

- Connemara (Single Malt) : 10,00 €
- AnCnoc 12 ans : 12,00 €
- Maker's Mark (Bourbon) : 10,00 €

RHUMS

- Diplomatico : 11,00 €
- 1836 : 10,00 €
- Don Papa : 10,00 €

BOISSONS CHAUDES

- Espresso / Café / Déca : 3,00 €
- Double espresso : 3,40 €
- Thé (sélection de thés) : 3,00 €
- Irish Coffee : 9,00 €
- Italian Coffee : 9,00 €
- Latte Macchiato : 3,20 €
- Capuccino : 3,20 €

