



## Menu « BIB-Gourmand »

Velouté de Cèpes, Lard sec et Noisettes (7,8)

**OU / ODER / OR**

Terrine de Marcassin aux Pignons de Pins et à l'Armagnac (1, 3, 9)

\*\*\*\*\*

Civet de Cerf « Grand-Veneur », Chou rouge et Spätzle maison  
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

**OU / ODER / OR**

Spirales de Soles Limandes, Courge Butternut, Poireaux et Sauce Riesling  
(1, 4, 7)

\*\*\*\*\*

Assiette de Fromages affinés (supplément 9 €)

\*\*\*\*\*

Parfait glacé au Noisettes, Caramel à l'Orange (3, 7, 8)

**OU / ODER / OR**

Poire poché au Vin rouge, Sorbets Quetsches (5, 8, 12)

\*\*\*\*\*

*L'Assiette de Fromages à la place du dessert est un supplément de 4 €*

*Cheeseplate instead of a dessert is a supplement of 4 €*

*Käseteller anstelle vom Dessert wird mit einem Preisaufschlag von 4 € verrechnet*

Menu à 37 € par personne

Ce Menu est servi sans changements –

Merci pour votre compréhension

1 Céréales / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait /  
8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de Sésames /  
12 Anhydride sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

# Entrées

Potage du Jour	8,75 €
Soupe de Poissons maison <i>(Dorade, Bar, Crevettes grises, Fromage, Sauce rouille, croûton à l'Ail)</i>	18,00 €
Saumon fume d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins, Sauce Raifort et son Toast (1, 3, 4, 7)	19,50 €
Nougat de Foie Gras de Canard aux Fruits secs	23,50 €

# Plats

Soupe de Poissons « ROYALE » (pour 2 pers.) <i>(1/2 Homard, Dorade, Bar, Saumon, Crevettes grises, Rouget, Fromage, Sauce rouille, croûton à l'Ail)</i>	44,00 € /p. P
Mixed Grill de Poissons (Saumon, Dorade, Bar) et Tarte fine aux Légumes	29,00 €
Moules « Jumbo » au Vin Blanc (7, 9, 12, 14)	27,50 €
Moules « Jumbo » à la Luxembourgeoise (7, 9, 12, 14)	28,50 €
Tournedos de Bœuf aux 4 Poivres, Croquettes et Légumes	33,00 €
Châteaubriand du Bœuf « Herford », Sauce Béarnaise (à partir de 2 personnes)	38,00 € p.P
Filet de Marcassin à la Sauce au Poivre Pommes Amandines, Choux de Bruxelles aux Lardons	28,50 €
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis	26,00 €

# DESSERTS

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) (1, 3, 5, 7, 8)	14,50 €
Nougat glacé au Miel du « Herrenberg » (3, 7, 8)	11,50 €
Assortiments de 4 Sorbets et Cascade de Fruits frais (8)	11,50 €
Crème brûlée à la Vanille, flambé à Table (3, 7)	11,50 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud (3, 7, 8)	11,50 €
Café Liègeois (3, 7, 8)	11,50 €

1 Céréales / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait /  
8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de Sésames /  
12 Anhydride sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques