

Entrées / Starters / Vorspeisen

Potage du Jour Today's Soup Tagessuppe (7)	8,00 €
Soupe de Poisson, Sauce Rouille et croûton à l'Ail Fish-Soup with Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast Fischsuppe, Mayonnaise mit Knoblauch und roten Pfefferschoten und Knoblauch Crouton (1, 3, 4, 7, 10)	16,50 €
Vitello Tonato Cold Veal with Tuna Sauce Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsoße (3, 4, 9)	19,00 €
Noix de Saint Jacques de Dieppe poêlées, Cerfeuil tubéreux, Patate douce, Vanille et écume au Poivre de Passion Pot-roasted Scallops, Chervil-root, sweet potatoes, Vanilla and Passion berries Gebratene Jakobsmuscheln aus de Normandie, Kerbelwurzel, Süßkartoffel, Vanille und Passion-Beeren (2, 7, 9, 12, 14)	24,50 €
Terrine de Marcassin à l'Armagnac, Salade du moment Young Wild boar Terrine Terrine vom Frischling (1, 3, 7)	20,00 €
Marbré de Foie Gras de Canard et Truffes, Gelé au Porto et Brioche Marmorated Duck Liver with Truffles, Port-Wine Gelee and Brioche Marmorierte Entenstopfleber mit Trüffel, Portwein-Gelee und Brioche (1, 3, 7)	22,50 €

Poissons / Fish-Dishes / Fisch Gerichte

Mixed Grill de Poissons (Saumon, Dorade, Bar) et Tarte fine
aux Légumes 28,50 €

Mix of grilled Fishes (Salmon, Sea Bream, and Sea Perch)
and Vegetable-Tart

Mix von gegrillten Fischen (Lachs, Meerbrasse und Wolfsbarsch)
mit Gemüse-Cake

(1, 3, 4, 7, 11)

Rôti de Lotte au Lard, Salsifis, Poire et Jus de Viande à l'Ail 32,00 €

Roasted Monkfish with bacon, Salsify, Pear and Garlic-Juice Sauce

Gebratener Seeteufel mit Speck, Schwarzwurzel, Birne und Knoblauch-Jus

(1, 4, 7, 9)

Mariage de Saint Jacques de Dieppe et Homard entier,
Sauce Homardine

55,00 €

Duo of Scallops and entire Lobster, Lobster-Sauce

Duett von Jakobsmuscheln mit ganzem Hummer, mit Hummer-Soße

(1, 2, 7, 9, 14)

Végétariens / Vegetarian / Vegetarisch

Risotto à la Truffe noire 28,50 €

Risotto with black Truffels

Risotto mit schwarzen Trüffeln

(7)

Les Viandes / Meat / Fleisch

Tournedos de Bœuf Façon Rossini Tender Beef Filet Goose-Liver and Truffles Zartes Rinderfilet mit Gänseleber und Trüffeln (7, 9, 12)	38,00 €
Filet de Marcassin aux Noix, Girolles et Potimarron Young Wild Boar Filet with Nuts, Egg Mushrooms and Pumpkin Filet vom jungen Wildschwein mit Nüssen, Pfifferlingen und Kürbis (1, 3, 7, 8, 9, 12)	35,00 €
Suprême de Pigeon rôti, la Cuisse confite, Légumes racines et Truffes Roasted Pigeon Breast, Leg confit, root vegetables and Truffles Gebratene Taubenbrust, kandierte Keule, Wurzelgemüse und Trüffel (7, 9)	30,00 €
Mignons de Chevreuil aux Airelles, Spätzle maison et Chou rouge Roe Deer Filet with Cranberries, Spätzle and red cabbage Reh-Filet mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl (1, 3, 7, 9, 12)	35,00 €
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, Crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce, Croquettes and Vegetables Kalbsschnitzel mit Schinken und Bio-Käse mit Pilz Soße, Kartoffelkroketten und Saison – Gemüse (1, 3, 7, 8)	26,00 €

Desserts / Sweet Dishes / Nachspeisen

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Café Latte) with a variation of small desserts Kaffee nach Wahl (Espresso, Kaffee, Entkoffeiniert oder Kaffee latté) mit verschiedenen mini-Desserts (1, 3, 5, 7, 8)	14,50 €
Gâteau Chocolat – Mandarine Chocolate-Mandarin Cake Schokoladen – Mandarinen Kuchen (1, 3, 7, 8)	9,50 €
Apfelstrudel revisité Apple Strudel Apfel Strudel (1, 3, 7, 8)	11,50 €
Assortiments de 4 Sorbets et Cascade de Fruits frais Assortment of 4 Sherbets and fresh Fruits Sortiment von 4 Sorbets mit frischen Früchten (8)	11,50 €
Crème brûlée à la Vanille, flambé à Table Geflammte Vanille Creme Blazed Vanilla Cream (3, 7)	11,50 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud Vanilla Ice-Cream with hot Chocolate Vanilleeis mit warmer Schokolade (3, 7, 8)	11,50 €
Café Liégeois Koffee with Vanilla Ice-Cream Kaffee mit Vanille-Eis (3, 7, 8)	
Assiette de Fromages du Pays affinés Cheese-Plate Käseteller (Luxemburische Käsesorten) (7, 8)	14,50 €

Toutes nos Glaces, Sorbets, Crèmes et Coulis sont 100 % faits maison.

Nous n'utilisons ni de colorants ni de produits artificielles !

All our Sherbets, Ice-Creams, Creams and Puree Sauces are all 100 % homemade.

We don't use dyes or artificial products!

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

**Alle unsere Eiscremes, Sorbets, Cremes und Coulis - Saucen sind alle 100 % Hausgemacht.
Wir benutzen keine Farbstoffe oder künstliche Produkte!**

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