

# Entrées / Starters / Vorspeisen

Consommé de Bœuf à l'Ancienne Clear Beef Soup with vegetables and beef Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Rindfleisch (9)	8,75 €
Bisque de Homard et sa Chair fait Maison Lobster Soup with Lobster Meat Hummersuppe mit Hummerfleisch (2, 7)	18,00 €
Duo de Saumon (Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins & Tartare de Saumon à l'Aneth) Home-smoked Salmon and Salmon Tartar with Dill Hausgeräucherter Lachs "Red Label" & Lachs Tartar mit Dill (1, 3, 4, 7)	19,75 €
Chaud et Froid de Foie Gras (1, 3, 7) (Terrine de Foie Gras à l'Armagnac & Escalope de Foie Gras poêlé aux Pommes Caramélisées) 1 verre « AS » du Vin 10 € 1 glass « AS » Wine (sweet wine)	24,00 €

## Asperges

	ENTREE	PLAT
Asperges à la Sauce Hollandaise Asparagus with Hollandaise Sauce Spargel mit holländischer Sauce (3, 7, 12)	€ 20,50.- /	€ 26,50.-
Asperges à la Flamande Asparagus with Butter and hard-boiled Eggs Spargel mit Butter und hart gekochten Eiern (3, 7, 12)	€ 20,50.- /	€ 26,50.-
Asperges aux Scampis Asparagus with Prawns Spargel mit Scampis (2, 3, 7, 12)	€ 24,50.- /	€ 30,50.-
Asperges au Jambon Serrano Asparagus with Serrano Ham Spargel mit Serrano Schinken (3, 7, 9, 12)	€ 23,50.- /	€ 30,00.-
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir Asparagus with home-smoked Salmon Spargel mit hausgeräuchertem Lachs (3, 4, 7, 12)	€ 24,00.- /	€ 30,00.-

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

## Poissons / Fish-Dishes / Fisch Gerichte

Sole Meunière +-800 gr 45,00 €  
Sauted Sole with Butter and Parsley  
Seezunge Müllerin-Art  
(1, 4, 7)

Papillote de dos de Cabillaud aux Légumes « Provençales confits,  
Taglierini au Pistou 33,00 €  
Cod Fish en papillote with candied vegetables, Taglierini with Pesto  
Kabeljau in der Hülle mit kandiertem Gemüse, Taglierini mit Pesto  
(1, 3, 4, 7)

Homard entier sur lit de Tagliatelles au Safran, Jus Crémeux 38,00 €  
Lobster with Saffron-Egg-Noodles and Cream-Sauce  
Ganzer Hummer mit Safran-Nudeln und cremiger Jus  
(1, 2, 3, 7)

## Végétarien / Vegetarian / Vegetarisch

Poêlé de Courgettes, Raviole au Ricotta et Epinards 24,00 €  
Pot-Roasted Zucchini, Ravioli with Ricotta and Spinach  
Hell-braun gedünstete Zucchini, Ravioli mit Ricotta und Spinat  
(1, 3, 7)

# Les Viandes / Meat / Fleisch

Châteaubriand du Bœuf « Herford », Sauce Béarnaise Découpage à table (à partir de 2 personnes)	par pers. : 40,00 €
Double Beef-Filet with Béarnaise-Sauce (from 2 persons on) Doppelte Lendenschnitte mit Béarnaise Sauce (ab 2 Personen) (1, 3, 7, 10, 12)	
Entrecôte de Bœuf „Black Angus“ et Sauce au Poivre Grilled Sirloin Steak « Black Angus » with Pepper Sauce Gegrilltes Zwischenrippenstück "Black Angus" mit Pfeffersoße (1, 7)	33,50 €
Rognons de Veau à la Moutarde de Meaux, Tagliatelles Veal Kidneys with Mustard Sauce, Noodles Kalbsnieren mit Senf-Soße und Nudeln (1, 7, 9, 10, 12)	24,50 €
Escalope de Foie de Veau aux Oignons et Porto, Pommes Purée Veal Liver with Onions and Port-Wine, Mashed Potatoes Kalbsleber mit Zwiebeln, Portwein und Kartoffelpüree (1, 3, 7, 9, 12)	22,00 €
Lapin fermier de notre élevage à la Luxembourgeoise, Tagliatelles et jeunes Légumes de saison Rabbit from our breeding « Luxemburg's Style », Noodles and Vegetables Kaninchen aus unserer Zucht nach Luxemburger Art, Nudeln und Gemüse	26,75 €

# Desserts / Sweet Dishes / Nachspeisen

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe)	14,50 €
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)	
Moelleux au Chocolat Mellow of Chocolate Schokoladen-Lava-Törtchen (1, 3, 7, 8)	10,00 €
Millefeuille Chocolat, Rhubarbe et Framboises Chocolate, Rhubarb and Raspberries « Millefeuille » Millefeuille von Schokolade, Rhabarber und Himbeeren (1, 3, 6, 7)	11,50 €
Parfait glacé au Grand-Marnier, Chocolat et Coulis d'Oranges Parfait Ice-Cream with Grand-Marnier, Chocolate and Orange-Sauce Parfait Eiscreme mit Grand-Marnier, Schokolade und Orangensoße (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 €
Flan Caramel Karamellpudding Caramel Pudding (3, 7)	8,00 €
Dame Blanche Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße (3, 7, 8)	10,00 €
Assiette de Fromages du Pays affinés Cheese-Plate (Luxemburgish Cheeses) Käseteller (Luxemburische Käsesorten) (7, 8)	15,00 €

**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!**

**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