

Potages / Soups / Suppen

Potage du Jour 8,75 €
 Today's Soup
 Tagessuppe (7)

Soupe de Poissons maison 18,00 €
(Dorade, Bar, Crevettes grises, Fromage, Sauce rouille, croûton à l'Ail)
 Fish-Soup
(Sea Bream, Sea Pearch, brown shrimps, cheese, Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast)
 Fischsuppe
(Meerbrasse, Wolfsbarsch, Käse, Mayonnaise mit Knoblauch mit roten Pfefferschoten und Knoblauch Crouton)
 (1, 3, 4, 7, 10, 12)

Entrées / Starters / Vorspeisen

	STARTER	MAIN COURSE
Saumon fume d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins, Sauce Raifort et son Toast	19,50 €	23,00 €
Home-smoked Salmon « Red Label » with Horseradish Sauce and Toast Hausgeräucherter Lachs "Red Label" mit Meerrettich-Soße und Toast (1, 3, 4, 7)		
Nougat de Foie Gras de Canard aux Fruits secs Nougat Duck Liver with dry Fruits Nougat von Entenstopfleber mit getrockneten Früchten (1, 7, 8, 12)	23,50 €	29,50 €
1 verre « AS » du Vin 10 € 1 glass « AS » Wine <i>(sweet wine)</i>		
Carpaccio du Filet de Bœuf maison, Roquette, Parmesan Reggiano	19,75 €	23,75 €
Beef-Carpaccio with garden rocket and Parmesan Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan (7)		

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

Salades (Plats Principaux) / Salads (Main Dishes) / Salate (Hauptgerichte)

Salade du Pêcheur 24,50 €
(Saumon fumé, Scampis, Filet de Dorade et Filet de Bar grillés)
Fisher's Salad with smoked Salmon, Shrimps, grilled sea-bream and sea perch
Salat vom Fischer (geräucherter Lachs, Scampis, gegrillte Goldbrasse und Wolfsbarsch)
(1, 2, 4, 7)

Salade « by DAHM » 23,00 €
(Tomates Mozzarella, feuilleté au crottin de chèvre, croquette de Crevettes, carpaccio de Bœuf, mesclun de Salade)
(Tomato-Mozzarella, Goat cheese in puff-pastry, shrimps croquette, Beef Carpaccio)
(Tomate-Mozzarella, Ziegenkäse in Blätterteig, Garnelenkrokette, Rinds - Carpaccio)
(1, 2, 3, 5, 7, 10)

Poissons/ Fishes / Fischgerichte

Soupe de Poissons « ROYALE » (pour 2 pers.) 44,00 € /p. P
(1/2 Homard, Dorade, Bar, Saumon, Crevettes grises, Rouget, Fromage, Sauce rouille, croûton à l'Ail)

Fish-Soup "ROYAL" (for 2 persons)
(1/2 Lobster, Sea Bream, Sea Pearch, Salmon, goatfish, brown shrimps, cheese, Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast)

Fischsuppe „ROYALE“ (für 2 Personen)
(1/2 Hummer, Meerbrasse, Wolfsbarsch, Lachs, Meerbarbe, Käse, Mayonnaise mit Knoblauch mit roten Pfefferschoten und Knoblauch Crouton
(1, 3, 4, 7, 10)

Mixed Grill de Poissons (Saumon, Dorade, Bar) et Tarte fine
aux Légumes 29,00 €

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)

Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Escalope de Veau Viennoise, crème Champignons, Pommes Frites et Salade verte	21,50 €
Veal Scallop Vienna Style, Mushroom Sauce, French fries and green Salad	
Wienerschnitzel mit Pilz Soße, Pommes Frites und grünem Salat (1, 3, 5, 7)	
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis	26,00 €
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce, Croquettes and Vegetables	
Kalbsschnitzel mit Schinken und Bio-Käse mit Pilzsoße, Kartoffelkroketten und Saison – Gemüse (1, 3, 7, 8)	
Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade	23,50 €
Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad	
Pastete nach Königinnen Art mit Pommes und Salat (1, 3, 7, 9, 12)	
Croque-Monsieur Maison et petite salade verte	10,00 €
Homemade Ham and Cheese Toast with Salad	
Hausgemachter Schinken-Käse Toast mit Salat (1, 3, 6, 8, 10)	
Tournedos de Bœuf aux 4 Poivres, Croquettes et Légumes	33,00 €
Tender Beef filet with Pepper sauce, Croquettes and Vegetables	
Rinderfilet mit Pfeffersoße, Kroketten und Gemüse (1, 3, 7, 9)	

Végétariens / Vegetarian / Vegetarisch

Risotto aux Saveurs d'Automne	29,50 €
Risotto with pumpkin, season mushrooms, root-chips	
Risotto mit Kürbis, Waldpilzen und Wurzel-chips (7)	

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

Plats pour enfants / Children's Menu / Kinderkarte

Bouchée à la Reine / Patty with Chicken Puree & French Fries / Pastete nach
Königin Art mit Pommes (1, 3, 5, 7, 9, 12) **OU / OR**

Spaghetti aux choix / Spaghetti of your Choice / Spaghetti **OU / OR**

Bâtonnets de Poissons / Fish Sticks / Fischstäbchen (1, 3, 4, 5, 7) **OU / OR**

Nuggets de Poulet / Chicken Nuggets / Hähnchennuggets (1, 3, 5, 7) **OU / OR**

Escalope de Poulet Viennoise / Chicken-breast Viennese Style / Hähnchen Schnitzel
« WienerArt » (1, 3, 7, 9)

12,50 €

Suppléments / Repeat Order / Nachbestellung :

Salade Verte / green Salad / Grüner Salat (3, 10) 3,00 € p.p

Pommes Amandines / Potatoes Croquettes with Almonds
Hausgemachten Mandel-Kroketten (1, 3, 5, 8) 4,00 € p.p.

Légumes Assortis, variation of Vegetables, Gemüsevariation 4,50 € p.p.

Portion Pommes Frites / French Fries / Pommes Frites (5) 3,50 € p.p.

Mayonnaise (3, 10)/ Ketchup (10) / Moutarde (10) 2,00 € p.p.

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

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)	
Nougat glacé au Miel du « Herrenberg »	11,50 €
Nougat Ice – Cream with Honey	
Nougat Eis mit Honig (3, 7, 8)	
Assortiments de 4 Sorbets et Cascade de Fruits frais	11,50 €
Assortment of 4 Sherbets and fresh Fruits	
Sortiment von 4 Sorbets mit frischen Früchten (8)	
Crème brûlée à la Vanille, flambé à Table	11,50 €
Geflammte Vanille Creme	
Blazed Vanilla Cream (3, 7)	
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud	11,50 €
Vanilla Ice-Cream with hot Chocolate	
Vanilleeis mit warmer Schokolade (3, 7, 8)	
Café Liégeois	11,50 €
Koffee with Vanilla Ice-Cream	
Kaffee mit Vanille-Eis (3, 7, 8)	
Assiette de Fromages du Pays affinés	15,00 €
Cheese-Plate	
Käseteller (Luxemburische Käsesorten) (7, 8)	

**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