

Potages / Soups / Suppen

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

Entrées / Starters / Vorspeisen

	STARTER	MAIN COURSE
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 €	30,00 €
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 €	30,00 €
Carpaccio du Filet de Bœuf maison, Roquette, Parmesan Reggiano Beef-Carpaccio with garden rocket and Parmesan Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan (7)	20,00 €	24,00 €

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

La direction de l'Hôtel DAHM décline toute responsabilité en cas d'accident alimentaire dû à une allergie ou intolérance.

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

Salade du Pêcheur (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)	25,50 €
Salade César au Poulet Cesar's Salad with Chicken Cesar Salat mit Hähnchen (1, 3, 4, 7, 10)	22,50 €
„Feierstengsalot“ Salade de Viande de Boeuf , Pommes sautées Beefsalad „Luxemburg's Style“ with sauted potatoes Rindfleischsalat nach Luxemburger Art, Bratkartoffel (3, 9)	21,00 €

Poissons/ Fishes / Fischgerichte

Sole Meunière +-800 gr Sauted Sole with Butter and Parsley Seezunge Müllerin-Art (1, 4, 7)	45,00 €
Papillote de dos de Cabillaud aux Légumes « Provençales confits, Taglierini au Pistou Cod Fish en papillote with candied vegetables, Taglierini with Pesto Kabeljau in der Hülle mit kandiertem Gemüse, Taglierini mit Pesto (1, 3, 4, 7)	33,00

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

La direction de l'Hôtel DAHM décline toute responsabilité en cas d'accident alimentaire dû à une allergie ou intolérance.

Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Jambon cru et cuit du Terroir, Pommes sautées et Salade verte 21,00 €
Raw and cooked Ham with sauted Potatoes and green Salad
Roher und gekochter Schinken mit Bratkartoffel und Salat
(3, 9, 12)

Entrecôte de Bœuf „Black Angus“ et Sauce au Poivre 33,50 €
Grilled Sirloin Steak « Black Angus » with Pepper Sauce
Gegrilltes Zwischenrippenstück “Black Angus” mit Pfeffersoße (1, 7)

Poitrine de Poulet farci aux Tomates confites, Mozzarella et Roquette,
Gnocchis à la Crème d’Ail et Basilic 20,00 €
Chicken Breast with candied Tomatoes, Mozzarella and garden Rocket,
Dumplings with Garlic – Cream and Basil
Hähnchenbrust mit Tomaten, Mozzarella und Salatrauke
Gnocchi mit Knoblauchcreme und Basilikum
(1, 3, 7)

Escalope de Veau Viennoise, crème Champignons,
Pommes Frites et Salade verte 22,00 €
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 26,50 €
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 24,00 €
Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad
Pastete nach Königinnen Art mit Pommes und Salat (1, 3, 7, 9, 12)

Club-Sandwich au Poulet 11,00 €
Club-Sandwich with Chicken
Club-Sandwich mit Hähnchen (1, 3, 7, 9, 10)

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

La direction de l’Hôtel DAHM décline toute responsabilité en cas d’accident alimentaire dû à une allergie ou intolérance.

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)

Plats pour enfants / Children's Menu Kinderkarte

La Croustillante Escalope de Poulet Viennoise
Crusty Chicken-breast Viennoise Style
Knuspriger Hähnchen Schnitzel « WienerArt » (1, 3, 7, 9)

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

Spaghetti aux choix / Spaghetti of your Choice / Spaghetti

Filet de Colin pané, Pommes Purée
Bread-Crumed Pollack-Filet with mashed Potatoes
Paniertes Pollack mit Kartoffelpüree (1, 3, 4, 5, 7)

12,50 €

Suppléments / Repeat Order Nachbestellung :

Salade Verte / green Salad / Grüner Salat (3, 10) 3,50 € 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

La direction de l'Hôtel DAHM décline toute responsabilité en cas d'accident alimentaire dû à une allergie ou intolérance.

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 €
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 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 Käsessorten) (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

La direction de l'Hôtel DAHM décline toute responsabilité en cas d'accident alimentaire dû à une allergie ou intolérance.