

Potages / Soups / Suppen

Potage du Jour 8,00 €
Today's Soup
Tagessuppe (7)

Soupe de Poisson, Sauce Rouille et croûton à l'Ail 16,50 €
Fish-Soup with Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast
Fischsuppe, Mayonnaise mit Knoblauch und roten Pfefferschoten und Knoblauch
Crouton
(1, 3, 4, 7, 10)

Entrées / Starters / Vorspeisen

Vitello Tonato 19,00 €
Cold Veal with Tuna Sauce
Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
(3, 4, 9)

Saumon fume d'Ecosse « Label Rouge » fume par nos soins,
Sauce Raifort et son Toast 19,50 €
Home-smoked Salmon « Red Label » with Horseradish Sauce and Toast
Hausgeräucherter Lachs "Red Label" mit Meerrettich-Soße und Toast
(1, 3, 4, 7)

Terrine de Marcassin à l'Armagnac, Salade du moment 20,00 €
Young Wild boar Terrine
Terrine vom Frischling
(1, 3, 7)

Marbré de Foie Gras de Canard et Truffes, Gelé au Porto et Brioche 22,50 €
Marmorated Duck Liver with Truffles, Port-Wine Gelee and Brioche
Marmorierte Entenstopfleber mit Trüffel, Portwein-Gelee und Brioche
(1, 3, 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 / Salads / Salate

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 » 22,50 €

(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)
(Tomato-Mozzarella, Ziegenkäse in Blätterteig, Garnelenkrokette, Rinds - Carpaccio)
(1, 2, 3, 5, 7, 10)

Salade Paysanne (lardons, croûtons, champignons et Œuf sur le plat) 19,50 €

Farmer's Salad with bacon, mushrooms, croutons and egg)
Bauernsalat mit Speck, Croutons, Pilzen und Ei
(1, 3, 7)

Poissons/ Fishes / Fischgerichte

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)

Végétarien / Vegetarian / Vegetarisch

Risotto à la Truffe noire 28,50 €

Risotto with black Truffels
Risotto mit schwarzen Trüffeln
(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 / 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 Maison, Pommes Frites et Salade Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad	23,50 €
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	31,00 €
Tender Beef filet with Pepper sauce, Croquettes and Vegetables	
Rinderfilet mit Pfeffersoße, Kroketten und Gemüse (1, 3, 7, 9)	
Civet de Gibier du Terroir « Grand Veneur », Spätzle et Chou rouge	27,50 €
Jugged Game with Cranberries, Spätzle and red cabbage	
Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl (1, 3, 7, 9, 12)	
Boudin Noir rôti au Four, Pommes au Lard, Chou rouge et Compote de pommes	19,50 €
Blood Sausage with Potatoes with bacon, Red cabbage and Apple puree	
Blutwurst mit Speck-Kartoffel, Rotkohl und Apfelmus (7, 9, 12)	

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) 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!
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