

SUGGESTIONS

Moules « IMPERIAL »

Moules au Vin Blanc 27,50 €
Mussels with white Wine
Miesmuscheln mit Weißwein (7, 9, 12, 14)

Moules à la Luxembourgeoise 28,50 €
Mussels „Luxemburg's Style“
Miesmuscheln „Luxemburger Art“ (7, 9, 12, 14)

Moules à la Crème d'Ail 28,50 €
Mussels with Garlic Cream Sauce
Miesmuscheln mit Knoblauchcreme (7, 12, 14)

« Le Plateau aux Fruits de Mer »

(A COMMANDER **48 HEURES** à L'AVANCE)

Homard entier +- 450 gr, Langoustines, Crevettes cuites, Pince de Crabes, Palourdes cuites, Crevettes grises, Bulots cuits, Moules vertes cuites, 6 Huîtres fines creuses Noirmoutier N°2, 4 Huitres plates Belon N°2 (Mayonnaise à l'Ail, Sauce Cocktail) (2, 3, 7, 10, 14)

75,00 € / pers.



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

Potages / Soups / Suppen

Consommé de Bœuf aux Petits Légumes et Viande de Boeuf 9,50 €
Clear Beef-Soup with vegetables and Beef
Rindskraftbrühe mit feinem Gemüse und Rindfleisch
(9)

Soupe de Poissons de roche, Fromage, Croûton à l'Ail et Sauce Rouille 16,50 €
Fish-Soup with Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast
Fischsuppe mit Rouille-Mayonnaise und Knoblauch Crouton
(1, 2, 3, 4, 7, 10)

Entrées / Starters / Vorspeisen

	STARTER	MAIN COURSE
Hûîtres fines creuses Noirmoutier N°2 Pacific Oyster Noirmoutier N 2 Felsenauster N°2 (14)	<i>les 6 à</i> <i>les 12 à</i>	17,50 € 35,00 €
Tartare de Thon rouge épicé et Guacamole Red-Tuna Tatar with Guacamole Roher Thunfisch gehackt mit Guacamole (1, 4, 6, 11)	19,50 €	24,50 €
Carpaccio du Filet de Bœuf maison, Roquette, Parmesan Reggiano Beef-Carpaccio with garden rocket and Parmesan Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan (1, 3, 7, 10, 12)	20,00 €	24,00 €
Millefeuille de Foie Gras au Jambon Serrano, Brioche au Beurre Goose liver with Serrano Ham and Figs, Butter bun Millefeuille von Gänseleber mit Serrano-Schinken und Feigen, Brioche	24,50 €	

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

- Salade aux Légumes grillés (Végan)** 24,50 €
Salad grilles vegetables
Salat mit gegrilltem Gemüse
(12)
- Salade « by DAHM »** 28,50 €
(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)
(Tomate-Mozzarella, Ziegenkäse in Blätterteig, Garnelenkrokette, Rinds - Carpaccio)
(1, 2, 3, 5, 7, 10)
- Salade du Pêcheur** 25,50 €
(Saumon fumé, Scampis poêlés, 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, 11, 12)
- Salade de Viande de Bœuf „Feierstengsalot“, Pommes sautées** 21,00 €
Beefsalad „Luxemburg's Style“ with sauted potatoes
Rindfleischsalat nach Luxemburger Art, Bratkartoffel
(3, 9)
- Salade César au Poulet OU aux Scampis à l'Ail** 22,50 €
Cesar's Salad with Chicken
Cesar Salat mit Hähnchen
(1, 3, 4, 7, 10, 12) / (1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Civet de Chevreuil du Terroir « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge
Poire poché au Vin chaud 29,50 €

Jugged Game with Cranberries, Spätzle and red cabbage
Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl
(1, 3, 7, 9, 12)

Faux-Filet de Bœuf « Simentahl » (dry aged 6 semaines),
Sauce Poivre et Pommes Frites 33,00 €

Sirloin "Simentahl" (dry aged, 6 Weeks), Pepper sauce and French Fries
Rindsrückenstück „Simentahl“ (6 Wochen, Dry Aged), Pfeffersoße und Pommes
(7, 9, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,
Pommes Amandines, Primeurs assortis 27,00 €

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)

Escalope de Veau Viennoise, crème Champignons,
Pommes Frites et Légumes du moment 22,50 €

Veal Scallop Vienna Style, Mushroom Sauce, French fries and Vegetables

Wienerschnitzel mit Pilz Soße, Pommes Frites und Gemüse
(1, 3, 7, 9)

Dahm's Burger 24,00 €

(200 gr de pur Bœuf, Sauce Aïoli, Sauce BBQ, lards, œuf sur le plat et oignons rouges)

(200 gr beef, Garlic Sauce, BBQ Sauce, bacon, red onions and fried Egg)

(200 gr Rindfleisch, Knoblauch & BBQ Soße, Speck, Spiegelei und rote Zwiebel)

(1, 3, 7, 10, 12)

Dahm's Veggi- Burger 24,00 €

(160 gr de Burger Betteraves, Sauce Guacamole, Mayonnaise de chili doux,
roquette, Tomato et oignons rouges)

(160 gr of beet Pattie, Guacamole Sauce, Sweet Chilli mayo, garden rocket,
tomatoes and red onions)

(160 gr Rote Bete, Guacamole & Süße-Chili Mayonnaise, Rucola, Tomato und rote Zwiebel)

(1, 3, 7, 6, 8, 9)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 22,50 €

Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad

Pastete nach Königinnen Art mit Pommes und Salat

(1, 3, 7, 9, 12)

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise

découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 40,00 €

Double Beef-Filet grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce (from 2 persons on)

Doppelte Lendenschnitte auf Holzfeuer gegrillt, mit Béarnaise Sauce (ab 2 Personen)

(1, 3, 7, 10, 12)

(+ - 35-40 minutes)

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/ Fishes / Fischgerichte

Papillote de dos de Cabillaud aux senteurs de Provence, Tagliatelles au Pistou	35,00 €
Cod Fish "en papillote" with candied vegetables, Noodles with Pesto Kabeljau in der Hülle mit kandiertem Gemüse, Bandnudeln mit Pesto (4, 7)	
Homard grillé au Beurre à l'Ail de l'Ours Grilled Lobster with wild Garlic Butter Gegrillter Hummer mit Bärlauchbutter (2, 7, 9)	42,00 €
Pavé de Thon rouge « mi-cuit », Ecrasée de Pommes aux Amandes, Légumes confit et Sauce Vierge Red Tuna « mi-cuit », Mash potatoes with Almonds, Candied vegetables and olive oil Sauce Filet vom roten Thunfisch "mi-cuit", Kartoffelstampf mit Mandeln Kandierte Gemüse und Olivenöl-Soße (1, 4, 6, 8, 9)	34,00 €

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-Crusted Pollack-Filet with mashed Potatoes Panierter Pollack mit Kartoffelpüree (1, 3, 4, 5, 7)	14,50 €

Suppléments

Salade Verte / green Salad / Grüner Salat (3, 10)	3,50 € p.p.
Pommes Amandines / Croquettes / 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

Menu « BIB-Gourmand »



Carpaccio de Poulpe, pommes grenades, piment, citron et coriandre
Octopus-Carpaccio, Pomegranates, Pimento, Lemon and Chinese parsley
Tintenfisch-Carpaccio, Granatäpfel, Chili, Zitrone und Koriander (14)

OU / ODER / OR

Gaspacho de Tomates, poivrons, concombres, oignons rouges et crouton à l'ail
Cold Tomato soup with peperoni, cucumber, red onions and garlic-toast
Kalte Tomaten-Suppe, Paprika, Salatgurke, rote Zwiebel und Knoblauch-Crouton (1)

Filet de Porc Saltimbocca, Polenta crémeuse, Sauce au Porto
Pork-Filet Saltimbocca, Polenta and Port-wine Sauce
Schweinefilet „Saltimbocca“, Polenta und Port-Wein-Soße (7, 9)

OU / ODER / OR

Pavé de Saumon cuit basse température, Pommes Purée à l'Estragon et olives et
Tartare de Légumes confits
Salmon-Filet, Mashed potatoes with tarragon and olives, Tatar of candied vegetables
Seelachsfilet, Kartoffelpurée mit Estragon und Oliven, Tatar von kandiertem Gemüse (4, 7)

Assiette de Fromages affinés
Cheese-Plate
Käseteller

OU / ODER / OR

Tiramisu aux Fraises
Tiramisu with Strawberries
Tiramisu mit Erdbeeren (1, 3, 7, 8)

Menu à 39 € par personne

Ce Menu est servi sans changements –
Merci pour votre compréhension

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 €
Vacherin Glacé (Lait d'Amandes, Sorbet framboises et Meringue) Meringue with Ice-Cream (Almond milk and Raspberries-Sherbet) Eis-Vacherin (Mandel-Milch, Himbeeren-Sorbet) (3, 7)	12,50 €
Strudel aux Pommes accompagné d'une boule de Glace à la Vanille Apple-Strudel with Vanilla Ice-Cream Apfelstrudel mit Vanille Eiscreme (1, 3, 7, 8)	13,00 €
Crème brûlée à la Vanille, flambé à Table Geflammte Vanille Creme Blazed Vanilla Cream (3, 7, 8)	11,50 €
Nougat glacé au Miel du Terroir et Coulis de Fraises Nougat Ice - Cream with Honey and Strawberry-Sauce Nougat Eis mit Honig und Erdbeerensoße (3, 7, 8)	11,50.-
Profiteroles au Chocolat Small Choux with Vanilla Ice-cream and Chocolate-Sauce Windbeutel mit Vanilleeis und Schokoladen-Soße (1, 3, 7)	11,50.-
Dame Blanche Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße (3, 7, 8)	11,50 €

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!