

Potages / Soups / Suppen

Consommé de Bœuf à l'Ancienne 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, 9, 10)

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 €
Vitello Tonato, croustillant de Parmesan, Jeunes pousses, câpres et pignons de pins Cold Veal with Tuna Sauce with dried Parmesan, Sprouts, Capers and Pine-Nuts Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsoße, Kroustillant von Parmesan, Sprossen, Kapern und Pinienkerne (3, 4, 9)	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 (7)	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 €	32,00 €

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 25,50 €
(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)

„Feierstengsalot“ Salade de Viande de Boeuf, Pommes sautées 21,00 €
Beefsalad „Luxemburg's Style“ with sauted potatoes
Rindfleischsalat nach Luxemburger Art, Bratkartoffel
(3, 9)

Poissons/ Fishes / Fischgerichte

Pavé de Cabillaud au Chorizo, Mousseline de chou romanesco
« cima di rapa » et Noisettes 34,00 €
Cod Fish with Chorizo, Romaensco-foam, cima di rapa and nuts
Kabeljau mit Chorizo, Romaensco-Schaum, italienischer Broccoli und Nüsse
(4, 7, 8)

Pavé de Thon rouge, écrasé de Pommes de Terre et Amandes,
Légumes confit et Sauce vierge 35,00 €
Bluefin Tuna, mashed potatoes with Almonds, candied vegetables
“Sauce Vierge”
Roter Thunfisch, Kartoffelpüree mit Mandeln, kandiertes Gemüse „Sauce Vierge“
(1, 3, 4, 7)

Scampis gratinés aux Légumes, Riz Pilaf 26,50 €
Gratinated Shrimps with Vegetables and Rice
Überbackene Scampi mit Gemüse und Pilaf-Reis (2, 4, 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

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

Végétariens / Vegetarian / Vegetarisch

Boulghour à la Provençale, Caviar d'Aubergines, Légumes du moment, Pickles et Mousse à l'Oignon frits	28,50 €
Bulgur Provence Style, Eggplant Caviar, seasonal vegetables Pickles and foam of fried onions	
Bulgur nach Provenzalischer Art, Auberginen Kaviar, Saison-Gemüse Essigfrüchte und Schaum von frittierten Zwiebeln	

Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Escalope de Veau Viennoise, crème Champignons, Pommes Frites et Salade verte	22,50 €
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	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)	
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)	28,50 €
Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad Pastete nach Königinnen Art mit Pommes und Salat (1, 3, 7, 9, 12)	24,50 €
Dahm's Burger (200 gr de pur Bœuf, Sauce Aioli, Sauce BBQ, lards, œuf sur le plat et oignons rouges) (200 gr beef, Garlic Sauce, BBQ Sauce, bacon, red oignons and fried Egg) (200 gr Rindfleisch, Knoblauch & BBQ Soße, Speck, Spiegelei und rote Zwiebel) (1, 3, 7, 11)	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.*

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
Panierter 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 €
Assortiments de 4 Sorbets et Cascade de Fruits frais Assortment of 4 Sherbets and fresh Fruits Sortiment von 4 Sorbets mit frischen Früchten (8)	11,80 €
Moelleux au Chocolat et boule de glace à la Vanille Chocolate fondant with Vanilla Ice-cream Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Vanille Eis (1, 3, 7, 8)	12,00 €
Dame Blanche Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße (3, 7, 8)	10,50 €
Assiette de Fromages du Pays affinés Cheese-Plate (Luxemburgish Cheeses) Käseteller (Luxemburische Käsessorten) (7, 8)	15,50 €

**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

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