

## Potages / Soups / Suppen

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)

Consommé de Bœuf à l'Ancienne 9,50 €  
Clear Beef-Soup with vegetables and Beef  
Rindskraftbrühe mit feinem Gemüse und Rindfleisch (9)

## Entrées / Starters / Vorspeisen

Duo de Saumon 19,75 €  
(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)

Vitello Tonato, croustillant de Parmesan, Jeunes pousses,  
câpres et pignons de pins 19,50 €  
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)

Millefeuille de Foie Gras au Jambon Serrano, Brioche au Beurre 24,50 €  
Goose liver with Serrano Ham and Figs, Butter bun  
Millefeuille von Gänseleber mit Serrano-Schinken und Feigen, Brioche

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.*

## 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)

## 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

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.*

# Asperges

	ENTREE	PLAT
Asperges à la Sauce Hollandaise Asparagus with Hollandaise Sauce Spargel mit holländischer Sauce (3, 7)	€ 20,50.- /	€ 26,50.-
Asperges à la Flamande Asparagus with Butter and hard-boiled Eggs Spargel mit Butter und hart gekochten Eiern (3, 7, 12)	€ 20,50.- /	€ 26,50.-
Asperges aux Scampis Asparagus with Prawns Spargel mit Scampis (2, 3, 7)	€ 24,50.- /	€ 30,50.-
Asperges au Jambon Serrano Asparagus with Serrano Ham Spargel mit Serrano Schinken (3, 7)	€ 24,50.- /	€ 30,50.-
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir Asparagus with home-smoked Salmon Spargel mit hausgeräuchertem Lachs (3, 4, 7)	€ 24,50.- /	€ 30,50.-

## Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Côte de Veau de Corrèze, Carottes, Asperges et Morilles Veal Rib Chop, Carrots, Asparagus and Morels Kalbskotelett mit Möhren, Spargel und Morcheln (1, 3, 7, 11)	33,00 €
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 €
Lapin fermier de notre élevage à la Luxembourgeoise, Tagliatelles Rabbit from our breeding « Luxemburg's Style », Noodles and Vegetables Kaninchen aus unserer Zucht nach Luxemburger Art, Nudeln und Gemüse (1, 3, 7, 8, 9, 10)	26,75 €

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.*