

# SUGGESTION

Homard entier grillé au Beurre à l'Ail de l'Ours (400 – 500 gr)  
Grilled Lobster with wild-garlic butter  
(1, 2, 7)

46,00 €

## « 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)

80,00 € / 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

# Entrées / Starters / Vorspeisen

	STARTER	MAIN COURSE
Carpaccio du Filet de Bœuf maison, Roquette, Artichaut grillé, Tomate confite, Parmesan Reggiano	20,50 €	24,00 €
Beef-Carpaccio, garden rocket, grilles artichoke, Tomato and Parmesan Rinder-Carpaccio, Rucola, gegrillte Artischocke, Tomate und Parmesan (1, 3, 7, 10, 12)		
Millefeuille de Foie Gras, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre	25,50 €	33,00 €
Goose liver with Serrano Ham and Figs, Butter bun Millefeuille von Gänseleber mit Serrano-Schinken, Feigen, Brioche (1, 3, 7)		
Saumon fume d'Ecosse « Label Rouge » fume par nos soins, Sauce Raifort, Toast	19,80 €	25,00 €
Home smoked Salmon, Radish-Sauce, Toast Hausgeräucherter Lachs, Meerrettich-creme, Toast (1, 4, 7)		
Vitello Tonnato Cold Veal with Tuna-Sauce Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsoße (1, 4, 7, 9, 10)	19,50 €	22,50 €
Crème de Légumes du moment Vegetable Cream-Soup Gemüse-Creme Suppe (7)	8,75 €	

# Plats d'Été (Plats Principaux)

## Summer Dishes (Main Dishes)

<b>Tartare de Thon épicé au Sésame torréfié et Guacamole</b> Tuna Tatar with Sesame and Guacamole Thunfischtartar mit Sesam und Guacamole (1, 4, 6, 8, 11, 12)	29,50 €
<b>Salade César au Poulet</b> César's Salad with Chicken César Salat mit Hähnchen (1, 3, 4, 7, 10)	25,50 €
<b>Salade aux Légumes grillés (Végan)</b> Salad with grilled vegetables Salat mit gegrilltem Gemüse (1)	24,50 €
<b>Burrata sur Carpaccio de Tomates</b> Tomato Carpaccio with Burrata Cheese Burrata auf Tomaten-Carpaccio	19,50 €
<b>Salade « by DAHM »</b> (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)	28,50 €
<b>Salade du Pêcheur</b> (Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade) Fisher's Salad with smoked Salmon & smoked trout, Shrimps, grilled sea-bream) Salat vom Fischer (geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, Scampis, gegrillte Goldbrasse) (1, 2, 4, 7, 11, 12)	26,00 €
<b>Salade au Jambon cru et cuit du terroir</b> , Pommes frites Salad with raw and cooked Ham, French fries Salat mit rohem & gekochten Schinken, Pommes Frites (3, 9, 12)	25,00 €
<b>Melon Charentais au Jambon Serrano « Gran Reserva »</b> , Melon with Serrano-Ham Melone mit Serrano-Schinken	22,50 €

# Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise  
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 42,00 €  
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)**

Entrecôte de Bœuf « Simmental » grillé au Feu du Bois,  
Sauce Béarnaise, Légumes, Pommes Frites 36,00 €  
Grilled Sirloin "Simmental", Béarnaise sauce, Vegetables, French Fries  
Rindsrückenstück „Simmental“ gegrillt, Bearnaise-Soße, Pommes  
(3, 7, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,  
Pommes Amandines, Primeurs assortis 27,50 €  
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce,  
Croquettes and Vegetables  
Kalbsschnitzel mit Schinken und Bio-Käse mit Pilzsoße,  
Mandelkroketten und Saison – Gemüse (1, 3, 7, 8)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 23,50 €  
Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad  
Pastete nach Königinnen Art mit Pommes und Salat (1, 3, 7, 9, 12)

Dahm's Burger 25,00 €  
(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)

# Poissons/ Fishes / Fischgerichte

Turbot rôti, Artichaut violets, Légumes printanier,  
Sauce Crémant de Luxembourg 38,50 €  
Roasted Turbot with violet artichoke, vegetables, sparkling-Wine-Sauce  
Gebratener Steinbutt mit violetten Artischocken, Gemüse, Crémant-Soße  
(4, 7, 12)

Pavé de Thon rouge « mi-cuit », Ecrasée de Pommes aux Amandes, 36,00 €  
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)

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

# 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)

15,50 €

## 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.

# Desserts / Sweet Dishes / Nachspeisen

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) 16,00 €  
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)

Moelleux au Chocolat et boule de Glace à la Vanille 13,00 €  
Chocolate Cake with Vanilla Ice-Crème  
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis  
(1, 3, 6, 7, 8)

Soupe de Fraises à la Cardamome et son Sorbet 13,00 €  
Strawberry-Soup with Cardamom and Sherbet  
Erdbeersuppe mit Kardamom und Sorbet  
(8)

Dame Blanche 13,00 €  
Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce  
Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße  
(3, 7, 8)

***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