

# SUGGESTIONS

Huîtres « Gillardeau » N°2	6 pcs	30,00 €
Oysters « Gillardeau » N°2	12 pcs	60,00 €
Austern « Gillardeau » N°2 (14)		

Kuddelfleck mat Madère-Zooss & Fritten		
Gras double, Sauce Madère et pommes frites		22,00 €
Tripes with Madeira Sauce and French fries		
Kutteln mit Madeira-Soße und Pommes (1, 3, 7, 9, 12)		

Boudin noir rôti au four, Pommes au Lard,		
Chou rouge et Compote de Pommes		25,00 €
Roasted Blood Sausage, Potatoes with bacon,		
red cabbage and apple puree		
Gebraten Blutwurst mit Speck-Kartoffel, Rotkohl und Apfelmus (7, 12)		

Risotto au Safran, Potiron Hokkaido, Pleurote Eryngii, Pommes Grenade	28,00 €
Saffron-Risotto with Pumpkin, Oyster-Mushroom, Pomegranate	
Safran-Risotto mit Hokaido-Kürbis, brauner Saitling und Granatapfel (7, 9)	

## « 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

# POTAGES / SUPPEN / SOUPS

Crème de Potiron 9,25 €  
 Pumpkin Cream-Soup  
 Kürbis-Creme Suppe  
 (7)

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
Millefeuille de Foie Gras, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre	26,50 €	34,00 €
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	20,00 €	25,50 €
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 €
Petit farci de Saumon fumé et Crevettes grises au Curry et Pommes Granny-Smith	23,00 €	
Home-Smoked Salmon filled with Shrimps, Curry and Granny-Smith Apple Geräucherter Lachs gefüllt mit Krevetten, Curry und Apfel (1, 2, 3, 4, 8, 10)		

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 (Plats Principaux / Main course)

- 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** 26,50 €  
(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)
- Salade au Jambon cru et cuit du terroir**, Pommes frites 26,00 €  
Salad with raw and cooked Ham, French fries  
Salat mit rohem & gekochten Schinken, Pommes Frites  
(3, 9, 12)
- « Feiertagszalat » mat frësch Kraider an gebroode Gromper** 23,50 €  
Salade de Viande de Boeuf et pommes de terre sautées  
Beef salad „Luxemburg's Style“ with fried Potatoes  
Kalter Rindfleischsalat nach Luxemburger Art mit Bratkartoffel  
(3, 9)

# Poissons/ Fishes / Fischgerichte

- Ragoût de Lotte et Homard, Taglierini et Sauce Homardine 44,00 €  
Monkfish & Lobster stew with Noodles and Lobster sauce  
Seeteufel & Hummerragout mit Taglierini und Hummersoße  
(1, 2, 4, 7, 9, 12)
- Pavé de Thon rouge « mi-cuit », Ecrasée de Pommes aux Wasabi, 38,00 €  
Légumes confit et Sauce Vierge  
Red Tuna « mi-cuit », Mash potatoes with Wasabi,  
Candied vegetables and olive oil Sauce  
Filet vom roten Thunfisch "mi-cuit", Kartoffelstampf mit Wasabi  
Kandierte Gemüse und Olivenöl-Soße  
(1, 4, 6, 8, 9)

# Végétarien / Vegetarian / Vegetarisch

- Dahm's Veggi- Burger 25,00 €  
(160 gr de Burger Betteraves, Sauce Guacamole, Mayonnaise de chili doux, roquette, Tomate et oignons rouges)  
(160 gr of beet Pattie, Guacamole Sauce, Sweet Chilli mayo, garden rocket,  
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)

tomatoes and red onions)

(160 gr Rote Bete, Guacamole & Süße-Chili Mayonnaise, Rucola, Tomate und rote Zwiebel)  
(1, 3, 7, 6, 8, 9)

## Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Mignons de Chevreuil, Sauce aux Airelles, Chou rouge et Pommes Croquettes aux Amandes	38,00 €
Venison Filet with Cranberry sauce, red cabbage and Almond-Croquets Filet vom Reh mit Preiselbeersöße, Rotkohl und Mandel-Kroketten (1, 3, 7, 8, 9, 12)	
Suprême de Pigeon fermier rôti, ses cuisses confites, Galette de Pommes de Terre et sauce à la Truffe	34,00 €
Roasted Pigeon-breast, candied Pigeon-Leg Potato Galettes and Truffle-Sauce Gebratene Taubenbrust, kandierte Schenkel, Kartoffelpuffer und Trüffelsoße (1, 3, 7, 9)	
Civet de Chevreuil du Terroir « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge Poire poché au Vin chaud	30,00 €
Jugged Game with Cranberries, Spätzle and red cabbage Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle, Rotkohl und Birne (1, 3, 7, 8, 9, 12)	
Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 44,00 € 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) <b>(+- 35-40 minutes)</b>	
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	28,00 €
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 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	25,00 €

(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 onions and fried Egg) (200 gr  
Rindfleisch, Knoblauch & BBQ Soße, Speck, Spiegelei und rote Zwiebel)  
(1, 3, 7, 10, 12)

## 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)

16,50 €

## 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) 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)	16,00 €
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)	14,50 €
Moelleux au Chocolat et boule de Glace à la Vanille Chocolate Cake with Vanilla Ice-Crème Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (1, 3, 6, 7, 8)	13,00 €
Assortiments de 4 Sorbets (kiwi, cassis, abricots, fraises) et Fruits frais Assortment of 4 Sherbets (Kiwi, apricot, cassis, Strawberries) and fresh Fruits Sortiment von 4 Sorbets (Kiwi, Aprikose, Johannisbeere, Erdbeere) mit frischen Früchten (8)	13,00 €
Dame Blanche Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße (3, 7, 8)	13,00 €

**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!**

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

**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