

SUGGESTIONS

| | | |
|--|--------|---------|
| Huîtres « Gillardeau » N°2 | 6 pcs | 30,00 € |
| Oysters « Gillardeau » N°2 (14) | 12 pcs | 60,00 € |
| Moules au Vin Blanc Mussels in white Wine | | 30,50 € |
| Moules à la Luxembourgeoise Mussels « Luxemburg's » Style | | 33,50 € |
| Moules à la Crème d'Ail Mussels in Garlic Creme | | 33,50 € |

« Le Plateau aux Fruits de Mer »

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

½ Homard, Langoustines, Crevettes cuites, ½ Crabe, Couteau de mer cuits, Palourdes cuites, Crevettes grises, Bulots cuits, Moules vertes cuites, 8 Huîtres fines creuses Noirmoutier N°2, (Mayonnaise à l'Ail, Sauce Cocktail)
(2, 3, 7, 10, 14)

90,00 € / 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

| | |
|--|---------|
| Crème de Légumes du Jour Vegetable Cream-Soup (7, 9) | 11,50 € |
| Consommé de Boeuf à l'Ancienne Clear Beef-Soup with vegetables and small sliced beef (7) | 13,50 € |
| Bisque de Homard et sa chair Lobsterbisque and its meat (1, 2, 4, 7, 9) | 24,50 € |

Entrées / Starters

| | STARTER | MAIN COURSE | |
|---|---------|-------------|---|
| Salade au Chou pointu, Vinaigrette au yaourt végétan, Nems aux Légumes et Curry Cabbage salad, vegan yogurt dressing, vegetable Nems with Curry (1, 8, 10) | 25,50 € | 31,50 € |  |
| Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7, 12) | 33,00 € | 39,00 € | |
| Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon Beef-Carpaccio and wild Gambas, Curry-Tarragon Sauce (2, 3, 7, 10) | 24,50 € | 34,00 € | |
| Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins, Sauce Raifort, Toast Home smoked Salmon, Radish-Sauce, Toast (1, 4, 7) | 23,50 € | 30,00 € | |

Salade (Plats Principal / Main course)

Salade du Pêcheur 30,50 €
(Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade)
Fisher's Salad with smoked Salmon & smoked trout, Shrimps, grilled sea-bream)
(1, 2, 4, 7, 11, 12)

Poissons/ Fishes

Ragoût de Lotte poêlé et demi Homard, Sauce Homardine 39,50 €
Pan-fried Monkfish stew, half Lobster, Lobster-Sauce
(2, 4, 7, 9, 12)

Scampis au Pastis, Petits Légumes et Riz Basmati 36,50 €
Scampi with pastis, Vegetables and Rice
(2, 7)

Plats / Main Dishes

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 47,50 €
Double Beef-Filet grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce (from 2 persons on)
(1, 3, 7, 10, 12) **(+- 35-40 minutes)**

Tournedos de Bœuf « Simmental » aux Girolles,
Galette de pommes de Terre 42,00 €
Beef-Filet with Chanterelles, Potato galette
(1, 7, 9, 12)

Pavé de Cerf en croûte de Noix, Girolles,
Quenelles de Pains aux fines herbes 39,50 €
Deer steak with nut crust, chanterelles, bread dumplings with herbs
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle,
Chou rouge, Poire pochée au Vin chaud 33,00 €
Jugged game with Cranberries, Spätzle and red cabbage
(1, 3, 7, 9, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,
Pommes Amandines, Primeurs assortis 32,50 €
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce,
Croquettes and Vegetables
(1, 3, 7, 8)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 29,00 €
Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad
(1, 3, 7, 9, 12)

Végan

Course Butternut « Wellington »
Butternut Pumpkin "Wellington"
(1, 6, 9)

33,00 €



Enfants / Children's Menu

La Croustillante Escalope de Poulet Viennoise
Crusty Chicken-breast Viennoise Style
(1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine
Patty with Chicken Puree & French Fries
(1, 3, 5, 7, 9, 12)

Spaghetti aux choix
Spaghetti of your Choice

Filet de Colin pané, Pommes Purée
Bread-Crumbed Pollack-Filet with mashed Potatoes
(1, 3, 4, 5, 7)

17,00 €

Suppléments

Salade Verte / green Salad (3, 10) 4,00 € p.p.

Pommes Amandines / Croquettes (1, 3, 5, 8) 4,50 € p.p.

Légumes Assortis, variation of Vegetables, 5,00 € p.p.

Portion Pommes Frites / French Fries (5) 4,00 € p.p.

Mayonnaise (3, 10)/ Ketchup (10) / Moutarde (10) 2,00 € p.p.

Desserts / Sweet Dishes

Moelleux au Chocolat, Sorbets aux fruits 14,50 €
Chocolate Moelleux, Red fruit sherbet
(1, 3, 6, 7, 8)

Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar 15,00 €
Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream
(1, 3, 7, 12)

Glace à la Vanille et Chocolat chaud 14,50 €
Vanilla Ice-Cream with hot Chocolate-Sauce
(3, 7, 8)

Palette de Sorbets et fruits frais (Citron vert, Pommes verte, Fraises, Abricots) 14,50 €
Variation of Sherbets with Fruits (Lime, Apple, Strawberry, Apricots)
(8)

***Toutes nos Glaces, Sorbets, Crèmes et Coulis sont 100 % faits maison.
Nous n'utilisons ni de colorants ni de produits artificiels !***

***All our Sherbets, Ice-Creams, Creams and Puree Sauces are all 100 % homemade.
We don't use dyes or artificial products!***

NOS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS RÉGIONAL

Ferme Welter de Heiderscheid – Oeufs frais

Ferme Bodeving d'Erpeldange-sur-Sûre – Bœuf Longhorn et Bœuf Limousin

Ferme Baltes de Stegen – Fromage de Chèvre

Ferme de Drauffelt – Fromages

Biog de Munsbach – Produits Biologiques

Champs vu Glabech de Niederglabach – Champignons

Pretemer Haff de Reckingen / Mess – Pommes, Poires et Jus

Lëtzt Poulet – Poulets

Lëtzt Frites – Pommes Frites

Rëmmerger Geméis an Neipéitsch de Reimberg - Salades, Légumes et
Pommes de Terre