

SUGGESTIONS

Huîtres « Gillardeau » N°2	6 pcs	30,00 €
Austern « Gillardeau » N°2 (14)	12 pcs	60,00 €
Escalope de foie de Veau aux Oignons, Pommes purée Kalbsleberschnitzel mit Zwiebeln und Kartoffelpüree (1, 7, 9, 12)		24,50 €
Spareribs Sauce BBQ, Pommes sautées	0,6 kg =	24,00 €
Schweinsrippchen mit BBQ Sauce und Bratkartoffel	1,3 kg =	37,00 €

« 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)

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 / SUPPEN

Crème de Légumes du Jour Gemüse-Creme Suppe (7, 9)	9,25 €
Consommé de Bœuf à l'Ancienne Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Rindfleisch (9)	11,00 €
Soupe de Poissons de roche, Fromage, Croûton à l'Ail et Sauce Rouille Fischsuppe mit Rouille-Mayonnaise und Knoblauch Crouton (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)	18,50 €

Entrées / Vorspeisen

	Entrée	Plat
Millefeuille de Foie Gras, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre	28,50 €	38,00 €
Terrine von Gänseleber mit Serrano-Schinken, Feigen, Brioche (1, 3, 7)		
Salade aux Scampis et Foie Gras poêlé, Vinaigrette à la Framboise	27,50 €	36,00 €
Salat mit Scampis und gebratener Gänseleber (1, 2, 7)		
Saumon fume d'Ecosse « Label Rouge » fume par nos soins, Sauce Raifort, Toast	22,50 €	27,50 €
Hausgeräucherter Lachs, Meerrettich-creme, Toast (1, 4, 7)		
Noix de St Jacques de Dieppe à la Plancha, Salsifis, Cèleri et Truffe Noir	29,50 €	39,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln, mit Schwarzwurzel, Sellerie und schwarzen Trüffel		
Vitello Tonnato	20,50 €	24,50 €
Kaltes Kalbfleisch mit Thunfischsoße (1, 4, 7, 9, 10)		
Carpaccio du Filet de Bœuf maison, Roquette, Parmesan Reggiano	20,50 €	24,00 €
Rinder-Carpaccio mit Rucola und Parmesan (7)		

Asperges

	ENTREE	PLAT
Asperges à la Sauce Hollandaise Spargel mit holländischer Sauce	€ 21,50.- /	€ 27,50.-
Asperges à la Flamande Spargel mit Butter und hart gekochten Eiern	€ 21,50.- /	€ 27,50.-
Asperges aux Scampis Spargel mit Scampis	€ 25,50.- /	€ 31,50.-
Asperges au Jambon Serrano Spargel mit Serrano Schinken	€ 25,50.- /	€ 31,50.-
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir Spargel mit hausgeräuchertem Lachs	€ 25,50.- /	€ 31,50.-

Salades (Plats Principaux / Main course)

Salade « by DAHM »	30,50 €
(Tomates Mozzarella, feuilleté au crottin de chèvre, croquette de Crevettes, carpaccio de Bœuf, mesclun de Salade)	
(Tomate-Mozzarella, Ziegenkäse in Blätterteig, Garnelenkrokette, Rinds - Carpaccio)	
(1, 2, 3, 5, 7, 10)	
Salade du Pêcheur	29,50 €
(Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade)	
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	28,50 €
Salat mit rohem & gekochten Schinken, Pommes Frites	
(3, 9, 12)	
« Feiertagsalat » mit frischem Kraider an gebroode Gromper	23,50 €
Salade de Viande de Boeuf et pommes de terre sautées	
Kalter Rindfleischsalat nach Luxemburger Art mit Bratkartoffel	
(3, 9)	

Poissons/ Fishes / Fischgerichte

Ragoût de Lotte et Homard, Taglierini et Sauce Homardine 46,00 €
Seeteufel & Hummerragout mit Taglierini und Hummersoße
(1, 2, 4, 7, 9, 12)

Cassolette de la Mer au Champagne et Safran, Pommes Duchesse 42,00 €
(Saumon, rouget, dorade, vive, noix de St Jacques, scampis, palourde)
Fisch-Cassolette mit Champagner-Safran-Soße, Herzoginkartoffel
(Lachs, Meerbarbe, Dorade, Petermännchen, Jakobsmuschel, Scampis, Venusmuschel)
(2, 4, 7, 12, 14)

Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Suprême de Pigeon fermier rôti, ses cuisses confites,
Galette de Pommes de Terre et sauce à la Truffe 38,00 €
Gebratene Taubenbrust, kandierte Schenkel, Kartoffelpuffer und Trüffelsoße
(1, 3, 7, 9)

Civet de Marcassin du Terroir « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge 31,00 €
Wildschweinragout mit Preiselbeeren, Spätzle, Rotkohl
(1, 3, 7, 8, 9, 12)

Rognons de Veau à la Moutarde de Meaux, Tagliatelles et Légumes 31,00 €
Kalbsnieren mit Senf-Soße, Nudeln und Gemüse
(1, 7, 9, 10, 12)

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 46,00 €
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 €
Rindsrückenstück „Simmental“ gegrillt, Bearnaise-soße, Pommes
(3, 7, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,
Pommes Amandines, Primeurs assortis 28,50 €
Kalbsschnitzel mit Schinken und Bio-Käse mit Pilzsoße,
Mandelkroketten und Saison – Gemüse (1, 3, 7, 8)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 26,00 €
Pastete nach Königinnen Art mit Pommes und Salat (1, 3, 7, 9, 12)

Dahm's Burger 26,50 €
(200 gr de pur Bœuf, Sauce Aioli, Sauce BBQ, lards, œuf sur le plat et oignons rouges)
(200 gr Rindfleisch, Knoblauch & BBQ Soße, Speck, Spiegelei und rote Zwiebel)
(1, 3, 7, 10, 12)

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

Végétariens / Vegetarian / Vegetarisch

Risotto aux Asperges vertes et Légumes 29,50 €
Risotto mit grünem Spargel und Gemüse
(7, 9, 12)

Dahm's Veggi- Burger 25,00 €
(160 gr de Burger Betteraves, Sauce Guacamole, Mayonnaise de chili doux, roquette, Tomate et oignons rouges)
(160 gr Rote Bete, Guacamole & Süße-Chili Mayonnaise, Rucola, Tomate und rote Zwiebel)
(1, 3, 7, 6, 8, 9)

Enfants / Children's Menu / Kinderkarte

La Croustillante Escalope de Poulet Viennoise
Knuspriger Hähnchen Schnitzel « WienerArt » (1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine
Pastete nach Königin Art mit Pommes (1, 3, 5, 7, 9, 12)

Spaghetti aux choix / Spaghetti

Filet de Colin pané, Pommes Purée
Panierter Pollack mit Kartoffelpüree (1, 3, 4, 5, 7)

16,50 €

Suppléments

Salade Verte / Grüner Salat (3, 10) 3,50 € p.p

Pommes Amandines / Mandel-Kroketten (1, 3, 5, 8) 4,00 € p.p.

Légumes Assortis, Gemüsevariation 4,50 € p.p.

Portion Pommes Frites / 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 €
Kaffee nach Wahl (Espresso, Kaffee, Entkoffeiniert oder Kaffee latté) mit
verschiedenen mini-Desserts
(1, 3, 5, 7, 8)

Strudel aux Pommes accompagné d'une boule de Glace à la Vanille 14,50 €
Apfelstrudel mit Vanille Eiscreme
(1, 3, 7, 8)

Crème brûlée à la Vanille, flambé à Table 13,50 €
Geflammte Vanille Creme
(3, 7)

Assortiments de Sorbets et Fruits frais (Fraises, Mandarine, Cassis et Abricots) 13,50 €
Sortiment von Sorbets mit frischen Früchten (Erdbeere, Mandarine, Cassis Aprikose)
(8)

Carpaccio d'Ananas, Mangue, Noix Pécan,
Caramel au beurre salé et Sorbet Pina Colada 13,50 €
Carpaccio von Ananas, mango, Pekannüsse
Karamel mit gesalzener Butter und Pina Colada Sorbet
(1, 7, 8)

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

***Alle unsere Eiscremes, Sorbets, Cremes und Coulis - Saucen sind alle 100 % Hausgemacht.
Wir benutzen keine Farbstoffe oder künstliche Produkte!***