

SUGGESTIONS

Huîtres « Ancelin » N°3 par pièce 5,00 €
 Austern „Ancelin“ N°3
 (14)

Träipen mat Speckgromper a roude Kabes 29,50 €
 Boudin Noir rôti au four, Chou rouge, Pomme au Four et
 Pommes Grenailles aux Lards
Gebratene Blutwurst, Bratapfel, Speck-Kartoffel, Rotkohl
 (7, 12)

Carré d'Agneau d'Irlande et Croûte et Pistou, Jus d'Agneau et
 Soufflé de Pommes de Terres 44,00 €
Irischer Lammrücken mit Pistou-Kruste, Lammjus und Kartoffelsoufflé
 (1, 7, 8, 9, 12)

« Le Plateau aux Fruits de Mer »

A PARTIR DE 2 PERSONNES (A COMMANDER **48 HEURES** à L'AVANCE)

Homard, Langoustines, Araignée de Mer, Couteau de Mer, Moules vertes cuites,
 Crevettes grises, Crevettes cuites, Bulots, Vernis, Huîtres plates, Huîtres creuses,
 (Mayonnaise à l'Ail, Sauce Cocktail et Vinaigrette rouge à l'Echalote)
 (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

Velouté de Chou-Fleur, Lait de Coco, Curcuma, Pistou basilic et Huile d'Olive citronnée au Curcuma <i>Blumenkohlcremesuppe, Kokosmilch, Kurkuma, Basilikum und Zitronen-Olivenöl</i> (8)	15,00 €
Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes <i>Rinder Consommé mit Markklößchen und kleinem Gemüse</i> (1, 3, 7, 9)	16,50 €
Bisque de Homard et sa chair <i>Hummerbisque mit Hummerfleisch</i> (1, 2, 4, 7, 9)	25,00 €

Entrées / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Saumon Graved Lax, Betteraves et Mangues <i>Graved Lachs, rote Beete, Mango</i> (1, 3, 4, 7)	24,50 €	35,00 €
Homard aux Artichauts, Vinaigrette Orange-Safran <i>Hummer mit Artischocken, Orangen-Safran-Vinaigrette</i> (1, 2, 4)	34,00 €	55,00 €
Escalope de Foie Gras poêlé, Pores, Noisettes, Marrons <i>Gebratene Gänseleber, Birne, Haselnüsse, Maronen</i> (1, 3, 7, 8)	29,00 €	38,00 €
Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon <i>Rindfleisch-Carpaccio und Gambas mit Curry-Estragon-Soße</i> (2, 3, 7, 10)	26,50 €	35,00 €

Salades (Plats Principaux / Hauptgerichte)

Salade du Pêcheur

30,50 €

(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)

« Feierstengsalot » mat frësch Kraider an gebroode Gromper

25,00 €

Salade de Viande de Bœuf et pommes de terre sautées

Rindfleischsalat nach Luxemburger Art mit Bratkartoffel

(3, 9, 12)

Poisson/ Fisch

Pavé de Flétan poêlé, Purée de Pommes de Terre à la Truffe et

Jus de Homard

44,00 €

Gebratenes Heilbutt Filet, Kartoffelpüree mit Trüffeln und Hummerjus

(1, 2, 4, 7, 9, 12)

Tournedos de Saumon et Courgettes, Coucous au Chou-Fleur et

Sauce au Safran

39,00 €

Lachstournedos mit Zucchini, Blumenkohl-Couscous und Safransauce

(1, 4, 7, 12)

Végan

Gyoza aux Epinards et Girolles, Bouillon parfumé

29,50 €

Gyoza mit Spinat und Pfifferlingen, aromatische Brühe

Plats / Hauptgerichte

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 54,00 €

Doppelte Lendenschnitte gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen)

(1, 3, 7, 10, 12)

(+ 35-40 minutes)

Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert, 46,00 €
Pommes Amandines

Rinderfilet mit Pfeffersoße, Mandelkroketten

(1, 7, 9, 12)

Magret de Canard aux grains de Paradis, Pêches et 38,00 €
Jus au Thym citronné

Entenbrust mit Paradieskörnern, Pfirsichen und Zitronen-Thymian-Sauce
(7, 9)

Filet de Chevreuil aux Airelles, Chou rouge, Pommes Amandines 45,00 €

Reh-Filet mit Preiselbeeren, Rotkohl, Mandelkroketten

(1, 7, 8, 9, 12)

Tourte au Pigeon et Foie-Gras, Jus à la Truffe 47,00 €

Taube- und Gänseleber Kuchen, Trüffelsauce

(1, 3, 7, 9, 12)

Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle, 37,00 €
Chou rouge

Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl

(1, 3, 7, 9, 12)

Escalope de Veau Viennoise, Pommes Frites et Salade verte 33,50 €

Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce, Pommes und grüner Salat

(1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 29,50 €

Pastete nach Königinnenart mit Pommes und grünem Salat

(1, 3, 7, 9, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, 36,50 €
Pommes Amandines, Primeurs assortis

Cordon Bleu vom Kalb mit Biokäse, Pilzrahmsauce, Mandelkroketten & Gemüse

(1, 3, 7, 9, 12)

Enfants / Kindergerichte

La Croustillante Escalope de Poulet Viennoise
Knuspriger Hähnchen-Schnitzel mit Pilzsoße
(1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine
Königinnenpastete mit Pommes
(1, 3, 7, 9, 12)

Spaghetti aux choix
Spaghetti nach Wahl

Filet de Colin pané, Pommes Purée
Paniertes Seehechtfilet mit Kartoffelpuree
(1, 3, 4, 5, 7)

17,00 €

Suppléments

Salade Verte / *grüner Salat* (3, 10) 4,00 €

Pommes Amandines / *Mandelkroketten* (1, 3, 5, 8) 4,50 €

Légumes Assortis, variation of Vegetables / *Gemüse-Variation* 5,00 €

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

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

Desserts

Parfait à la Banane, Carmel au Café, Amandes caramélisées 15,00 €
Bananen-Eisparfait, Kaffee-Karamell, karamellisierte Mandeln
(3, 7, 8)

Millefeuille de Mousse au Chocolat blanc et 15,00 €
Crème Anglaise à la Cardamone
Millefeuille mit weißer Schokoladenmousse und Kardamomcreme
(1, 3, 7, 8)

Nougat Glacé au Miel de nos abeilles, Coulis aux Fruits rouges épicés 15,00 €
Nougateis mit Honig von unseren Bienen, Soße von roten Früchten
(1, 3, 7, 8)

Sorbet Colonel 15,00 €
Zitronensorbet mit Vodka
(1, 3, 7, 8)

Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud 15,00 €
Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße
(1, 3, 7, 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