

# SUGGESTIONS

Huîtres « Gillardeau » N°2	6 pcs	35,00 €
Austern „Gillardeau“ N°2 (14)	12 pcs	70,00 €
	<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptgang *</b>
Asperges à la Sauce Hollandaise Spargel mit holländischer Sauce (3, 7, 12)	22,00 €	28,00 €
Asperges à la Flamande Spargel mit Butter und hart gekochten Eiern (3, 7, 12)	22,00 €	28,00 €
Asperges aux Scampis, Sauce Hollandaise Spargel mit Scampis, Hollandaise Sauce (2, 3, 7, 12)	26,50 €	33,00 €
Asperges au Jambon Serrano, Sauce Hollandaise Spargel mit Serrano Schinken, Hollandaise Sauce (3, 7, 12)	26,50 €	33,00 €
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir, Sauce Hollandaise	26,50 €	33,00 €
Spargel mit hausgeräuchertem Lachs, Hollandaise Sauce (3, 4, 7, 12)		

\* les asperges sont accompagnées de pommes de terre persillées

## « 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 Blumenkohlcremesuppe, Kokosmilch, Kurkuma, Basilikum und Zitronen-Olivenöl (8)	14,50 €
Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes Rinder Consommé mit Markklößchen und kleinem Gemüse (1, 3, 7, 9)	16,50 €
Bisque de Homard et sa chair Hummerbisque mit Hummerfleisch (1, 2, 4, 7, 9)	25,00 €

# Entrées / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Carpaccio de Poulpe, Piquillos, Olives Calamata et Sauce Chimichurri Carpaccio vom Oktopus, Piquillo-Chilli, Calamata-Oliven und Chimichuri-Soße (1, 14)	20,00 €	24,50 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsoße (1, 3, 4, 7, 10)	22,50 €	28,00 €
Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figues Brioche au Beurre Terrine von Gänseleber mit Serrano-Schinken, Feigen, Brioche (1, 3, 7, 12)	33,00 €	42,00 €
Raviole aux Langoustines Langoustinen – Ravioli (1, 2, 3, 7, 9, 12)	29,50 €	40,00 €
Duo de Crevettes grises "Croquettes de Crevettes maison" & Cocktail de Crevettes grises Duett von Nordseegarnelen „Garnelen-Krokette" & Garnelen-Cocktail (1, 2, 3, 4, 7, 9)	26,50 €	39,00 €

## 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)
- « Feiertagsalat » mit frischen Kraider an gebroode Gromper** 25,00 €  
Salade de Viande de Bœuf et pommes de terre sautées  
Kalter Rindfleischsalat nach Luxemburger Art mit Bratkartoffel  
(3, 9, 12)

## Poissons/ Fisch

- Spirales de Soles et Saumon, Asperges, Mousseline de  
Pommes de Terre et Sauce aux Fines Herbes 39,00 €  
Spiralen von Seezunge und Lachs, Spargel, Mousseline von  
Kartoffeln und Kräutersoße  
(1, 4, 7, 12)
- Poulpe grillée, Risotto safrané au Chorizo, Espuma à l'Ail noir 33,00 €  
Gegrillter Oktopus, Safran-Risotto mit Chorizo, Knoblauch-Schaum  
(1, 4, 6, 7, 9, 12, 14)

## Végan

- Mosaïque d'Asperges blanches et vertes, Salade Roquette,  
Espuma d'Hollandaise végétal 33,00 €  
Mosaik aus weißem und grünem Spargel, Rucola-Salat,  
Veganer Hollandaise-Schaum  
(12)

# Plats / Hauptgerichte

Ris de Veau aux Morilles, Légumes laqués, Sauce au Vin jaune Kalbsbries mit Morcheln, lackiertem Gemüse, Gelbweinsauce (1, 7, 9, 12)	38,00 €
Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : Doppelte Lendenschnitte gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen) (1, 3, 7, 10, 12) <b>(+ - 35-40 minutes)</b>	49,50 €
Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert, Pommes Amandines Rinderfilet mit Pfeffersoße, Mandelkroketten (1, 7, 9, 12)	42,00 €
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis Kalbschnitzel gefüllt mit Bio-Käse und Schinken, Pilzsoße, Mandelkroketten und Saison-Gemüse (1, 3, 7, 8)	33,50 €
Escalope de Veau Viennoise, Pommes Frites et Salade verte Kalbsschnitzel mit Pilz-Soße, Pommes und grüner Salat (1, 3, 7, 9)	29,50 €
Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade Pastete nach Königinnenart mit Pommes und grünem Salat (1, 3, 7, 9, 12)	29,50 €
Hamburger pur Boeuf „Simmental“ 200 gr, Pommes Frites (Lard, Oignon, Roquette, Cheddar, Tomate, Cornichon, Sauce Burger maison, Ketchup) Rindfleischburger (200 gr) , Pommes (Speck, Zwiebel, Rukola, Cheddar, Tomate, Gurke, Burger-Soße, Ketchup) (1, 3, 7, 10, 12)	26,50 €

## 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 € p.p

Pommes Amandines / mandel-Kroketten (1, 3, 5, 8)

4,50 € p.p.

Légumes Assortis, Gemüse-Variation,

5,00 € p.p.

Portion Pommes Frites / Pommes (5)

4,00 € p.p.

Mayonnaise (3, 10)/ Ketchup (10) / Moutarde (10)

2,00 € p.p.

# Desserts / Nachspeisen

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) Kaffee nach Wahl (Espresso, Kaffee, Entkoffeiniert oder Kaffee latté) mit verschiedenen mini-Desserts (1, 3, 7, 8)	16,50 €
Banoffee Banoffee (Butter-Sahne-Bananenkuchen) (1, 7, 8)	13,00 €
Nougat Glacé au Miel de nos abeilles, Coulis aux Fruits rouges épicés Nougateis mit Honig von unseren Bienen, Soße von roten Früchten (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Assiette de Fromages affinés Käseteller (7, 8)	15,00 €

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

***Alle unsere Eissorten, Sorbets, Cremes und Coulis sind zu 100 % hausgemacht.  
Wir verwenden weder Farbstoffe noch künstliche Produkte!***

# NOS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS RÉGIONAL

Ferme Welter de Heiderscheid – Oeufs frais

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

Ferme Baltès 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