

SUGGESTIONS

Huîtres « Ancelin » N°3
Austern „Ancelin“ N°3
(14)

6 pcs

28,00 €

Homard grillé au beurre à l'ail des Ours
Gegrillter Hummer mit Bärlauch Butter
(1, 2, 7)

500 - 600g

Prix du jour
Preis des Tages

Homard en Belle Vue
Hummer "Belle Vue"
(2, 3, 4, 9, 10)

500 - 600g

Prix du jour
Tagespreis

« 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

Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes 16,50 €
 Rinder Consommé mit Markklößchen und kleinem Gemüse
 (1, 3, 7, 9)

Bisque de Homard et sa chair 25,00 €
 Hummerbisque mit Hummerfleisch
 (1, 2, 4, 7, 9)

Entrées / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
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 €
Tartare de Thon rouge au Sésame et Guacamole Roter Thunfisch-Tartar mit Sesam und Guacamole (1, 2, 4, 6, 11, 14)	29,50 €	38,00 €
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsoße (1, 3, 4, 7, 10)	22,50 €	28,00 €
Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon Rindfleisch-Carpaccio und Gambas mit Curry-Estragon-Soße (2, 3, 7, 10)	26,50 €	35,00 €
Carpaccio de Betterave, noisette caramélisé et croquette au fromage de chèvre Carpaccio von Roter Beete, karamellisierte Haselnuss und Ziegenkäse-Krokette (1, 3, 7, 8)	23,50 €	28,50 €
Saumon fumé de notre Fumoir, Crème Raifort et son Toast Hausgeräucherter Lachs mit Rettich-Creme und Toast (1, 4, 7)	24,50 €	29,50 €

Salades (Plats Principaux / Hauptgerichte)

Salade « By Dahm »

33,00 €

(Tomates-Mozzarella, Feuilleté Chèvre, Carpaccio de Bœuf)
(Tomate-Mozzarella, Ziegenkäse in Blätterteig, Rindfleisch-Carpaccio)
(1, 3, 7)

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)

Salade Veggie

28,50 €

(Nem aux légumes, Avocat, Légumes grillés, Tomates, Maïs)
(Frühlingsrolle mit Gemüse, Avocado, Gegrilltes Gemüse, Tomaten, Mais)
(1,3)

Salade de Poulpe grillé

33,00 €

Salat mit gegrilltem Oktopus
(14)

Poisson/ Fisch

Pavé de Thon rouge mi-cuit, purée de pommes de Terre aux amandes et Wasabi, Sauce Vierge 39,00 €

Steak von Rotem Thunfisch, Kartoffelpüree mit Mandeln und Wasabi, Vierge Soße

(1, 4, 6, 7, 9, 12, 14)

Plats / Hauptgerichte

Entrecôte grillé, Gratin dauphinois et sauce Béarnaise ou sauce Chimichurri Gegrilltes Entrecôte, Kartoffelgratin mit Béarnaise oder Chimichurri Soße (1, 3, 7, 12)	39,00 €
Magret de Canard aux Figues, carottes et Sauce au miel de nos abeilles Entenbrust mit Feigen, Karotten und einer Soße mit Honig von unserer Bienen (7, 9, 12)	33,00 €
Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert, Pommes Amandines Rinderfilet mit Pfeffersoße, Mandelkroketten (1, 7, 9, 12)	42,00 €
Escalope de Veau Viennoise, Pommes Frites et Salade verte Kalbsschnitzel mit Pilz-Soße, Pommes und grüner Salat (1, 3, 7, 9)	33,50 €
Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade Pastete nach Königinnenart mit Pommes und grünem Salat (1, 3, 7, 9, 12)	29,50 €
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis Cordon Bleu vom Kalb mit Biokäse, Champignoncreme, Mandelkartoffeln & Gemüse (1, 3, 7, 9, 12)	36,50 €

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 / Mandelkroketten (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

Ile flottante Pariser Nocken (3, 7, 8)	12,00 €
Nems au chocolat Schokoladen-Nems (1, 3, 7, 8)	14,50 €
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 €
Sorbet Colonel Zitronensorbet mit Vodka (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 €

**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!**

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

NOS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS RÉGIONAL

Ferme Welter de Heiderscheid – Oeufs frais

Ferme Bodeving d'Erpeldange-sur-Sûre – Boeuf Longhorn et Boeuf 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

Lëtz Poulet – Poulets

Lëtz Frites – Pommes Frites

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