

SUGGESTIONS

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

par pièce

5,00 €

Sole façon Meunière (+-700 gr)
Seezunge nach Müllerin-Art (+-700 gr)

prix du jour
Tagespreis

Lapin façon Chasseur, Tagliatelles, Légumes du moment
Kaninchen nach Jäger Art, Bandnudeln, Saison-Gemüse
(1, 7, 9, 10, 12)

33,00 €

Joue de Bœuf braisée au Pinot Noir de la Moselle,
Purée de Pommes de Terre
Geschmorte Rinderbacke mit Pinot Noir aus der Mosel, Kartoffelpüree
(7, 9, 12)

34,00 €

« Le Plateau aux Fruits de Mer »

A PARTIR DE 2 PERSONNES
L'AVANCE)

(A COMMANDER **48 HEURES** à

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
Moelleux Courge Butternut, Ganache au Curry et Truffes <i>Butternusskürbis-Kuchen, Curry-Ganache und Trüffel</i> (1, 3, 4, 7)	25,50 €	//
Croustillant de Langoustines, Radis et Raifort <i>Langustinen in Knusperteig, Radieschen, Meerrettich</i> (1, 2, 3, 7, 11)	29,50 €	38,00 €
Petit farci au Saumon fumé et crevettes grises, Mayonnaise au Curry, Tartare d'Avocats <i>Gefüllter Räucherlachs mit Nordseegarnelen, Curry-Mayonnaise, Avocado Tartar</i> (1, 2, 3, 4, 7, 9)	30,00 €	40,00 €
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)

« 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)

Poisson/ Fisch

Pavé de Flétan poêlé, Purée de Pommes de Terre, Artichaut,
Pleurotes, Beurre Citron et Câpres

44,00 €

Gebratenes Heilbutt Filet, Kartoffelpüree, Artischocken,
Austernpilze, Zitronenbutter und Kapern

(1, 4, 7, 12)

Pavé de Dos de Skrei poêlé, Choucroute cuite au Gewürztraminer
Sauce Moutarde à l'Ancienne

44,00 €

Gebratenes Skrei-Rückenfilet, mit Gewürztraminer
gekochtes Sauerkraut Senfsauce nach alter Art

(1, 4, 7, 9, 10, 12)

Végan



Gyoza aux Epinards et Girolles, Bouillon parfumé
Gyoza mit Spinat und Pfifferlingen, aromatische Brühe

29,50 €

Plats / Hauptgerichte

Châteaubriand de Bœuf « Irish Prime » grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 56,00 €
Doppelte Lendenschnitte „Irish Prime“ gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen)
(1, 3, 7, 10, 12) **(+/- 35-40 minutes)**

Tournedos de Bœuf « Irish Prime » Sauce poivre vert, 48,00 €
Pommes Amandines
Rinderfilet « Irish Prime » mit Pfeffersoße, Mandelkroketten
(1, 7, 9, 12)

Magret de Canard Sauce au Figs et Oranges, Panais rôti 38,00 €
Millefeuille de Pommes de Terre croustillant
Entenbrust mit Feigen-Orangen-Sauce, geröstete Pastinaken
Knusprige Kartoffel-Millefeuille
(7, 9)

Filet de Chevreuil aux Airelles, Chou rouge, Pommes Amandines 45,00 €
Reh-Filet mit Preiselbeeren, Rotkohl, Mandelkroketten
(1, 7, 8, 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 34,00 €
Kalbsschnitzel mit Pilz-Soße, 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, 37,00 €
Pommes Amandines, Primeurs assortis
Cordon Bleu vom Kalb mit Biokäse, Pilzsoße, 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 € 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

Gaufre de Liège, Fraises et Chantilly 15,00 €
Lütticher Waffel, Erdbeeren und Schlagsahne
(1, 3, 7)

Crêpes Suzette, Sorbet à l'Orange 15,00 €
Crepes Suzette mit Apfelsinen-Sorbet
(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)

Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce
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!**

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 Hansen Serge – Bettel – Boeuf Galloway – Naturschutz Fleisch

Ferme Welter de Heiderscheid – Oeufs frais

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

Ferme Baltes de Stegen – Fromage de Chèvre

Biog de Munsbach – Produits Biologiques

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