

SUGGESTIONS

Homard en « Belle-Vue »
Hummer nach « Belle-Vue »
(2, 3, 9, 10)

Prix du jour
Tagespreis

Huîtres « Gillardeau » N°2
Austern „Gillardeau“ N°2
(14)

6 pcs 35,00 €
12 pcs 70,00 €

MOULES « IMPÉRIALES »

Moules au Vin Blanc, Pommes Frites
Miesmuscheln in Weißwein-Soße, Pommes
(7, 9, 12, 14)

30,50 €

Moules à la Luxembourgeoise, Pommes Frites
Miesmuscheln nach Luxemburger Art, Pommes
(7, 9, 12, 14)

33,50 €

Moules à la Crème d'Ail, Pommes Frites
Miesmuscheln mit Knoblauchcreme, Pommes
(7, 12, 14)

33,50 €

« 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, Coriandre et Huile d'Olive citronnée	14,50 €
Blumenkohlcremesuppe, Kokosmilch, Kurkuma, Koriander und Zitronen-Olivenöl	
(8)	
Consommé de Bœuf à l'Ancienne	14,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	
(7)	
Bisque de Homard et sa chair	25,00 €
Hummersuppe mit Hummerfleisch	
(1, 2, 4, 7, 9)	

Entrées / Vorspeisen

Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon	24,50 €
Rindfleisch-Carpaccio und Gambas, Curry-Estragon-Soße	
(2, 3, 7, 10)	
Tartare de Thon rouge au Sésame et Guacamole	29,50 €
Roter Thunfisch-Tartar mit Sesam und Guacamole	
(1, 2, 4, 6, 11, 14)	
Vitello Tonnato	24,50 €
Kalbfleisch mit Thunfischsoße	
(1, 3, 4, 7, 10)	
Saumon fumé de notre Fumoir, Crème Raifort et son Toast	24,50 €
Hausgeräucherter Lachs mit Rettich-Creme und Toast	
(1, 4, 7)	
Carpaccio de Betteraves rouges, Noisettes caramélisées et Crottin de Chèvre chaud au Miel	24,50 €
Carpaccio von Roter Beete, karamellisierten Haselnüssen und Warmer Ziegenkäse mit Honig	
(1, 7, 8, 12)	

Salades (Plats Principaux / Hauptgerichte)

Salade aux Légumes grillés et Avocat  Salat mit gegrilltem Gemüse und Avocado (1, 12)	30,00 €
Salade au Jambon mixte et Galettes de Pommes de Terre Salat mit rohem und gekochtem Schinken, Kartoffelreibekuchen (3)	30,00 €
Salade du Pêcheur (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)	30,50 €
« Feiertagsalat » mit frischen Kraider an gebroode Gromper Salade de Viande de Bœuf et pommes de terre sautées Kalter Rindfleischsalat nach Luxemburger Art mit Bratkartoffel (3, 9, 12)	25,00 €
Salade by DAHM (Carpaccio de Bœuf, Tomates-Mozzarella, Croquette de Crevettes grises, Feuilleté au fromage de Chèvre) Dahm's Salat (Rindfleisch-Carpaccio, Tomate-Mozzarella, Garnelen-Kroquette und Ziegenkäse in Blätterteig) (1, 2, 3, 4, 7, 10)	38,00 €
Salade au Crottin de Chèvre Salat mit Ziegenkäse (1, 7, 8)	26,50 €

Poissons/ Fischgerichte

Dos de Cabillaud poêlé, Purée de Patates douces et Légumes « Provençale », Sauce Crémeuse au Safran Gebratener Kabeljau-Rücken, Süßkartoffelpüree und Gemüse „Provençale“, cremige Safran-Sauce (1, 4, 7, 12)	38,50 €
Pavé de Thon rouge mi-cuit, Purée de Pommes de Terre aux Amandes et Wasabi, Sauce Vierge Roter Thunfisch kurz angebraten, Kartoffelpüree mit Mandeln und Wasabi, Vierge Soße (1, 4, 6, 7, 8, 12)	42,00 €

Plats / Hauptgerichte

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 49,50 €
Doppelte Lendenschnitte gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen)
(1, 3, 7, 10, 12) **(+- 35-40 minutes)**

Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert,
Pommes Amandines 42,00 €

Rinderfilet mit Pfeffersoße, Mandelkroketten
(1, 7, 9, 12)

Duo de Marcassin « Civet de Marcassin aux Airelles » et
« Filet de Marcassin aux Girolles », Pomme Amandines, Chou rouge 39,50 €
Duett vom Frischling "Ragout mit Preiselbeeren" & Filet mit Pfifferlingen
Mandelkroketten, Rotkohl
(1, 7, 9, 12)

Magret de Canard aux Figs et Miel, Millefeuille de Pommes de Terre 37,00 €
Entenbrust mit Feigen und Honig, Kartoffel-Millefeuille

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,
Pommes Amandines, Primeurs assortis 33,50 €
Kalbschnitzel gefüllt mit Bio-Käse und Schinken, Pilzsoße,
Mandelkroketten und Saison-Gemüse
(1, 3, 7, 8)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 29,50 €
Pastete nach Königinnenart mit Pommes und grünem Salat
(1, 3, 7, 9, 12)

Weinzösis mat Mielkniddelen 24,00 €
Saucissons de Vin, Sauce Moutarde, Quenelles de Farine
Bratwürste mit Senf-Soße, Mehlknödel
(1, 7, 9, 10)

Mielkniddelen mat Speck a Rahmzöoss 21,50 €
Quenelles de Farine à la Crème et Lard
Mehlknödel mit Sahne und Speck
(1, 7)

Végétariens

Veggie-Burger aux légumes, Sweet Chili Sauce 26,00 €
Gemüse Burger mit süßer Chili-Soße
(1, 3, 10)

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, Gemüsevariation	5,00 € p.p.
Portion Pommes Frites / Pommes (5)	4,00 € p.p.
Mayonnaise (3, 10)/ Ketchup (10) / Moutarde / Senf (10)	2,00 € p.p.

Desserts

Crème brûlée à la Vanille
Geflammte Vanille Creme
(3, 7) 14,00 €

Tiramisu
(1, 3, 7, 8) 12,00 €

Pavlova, Lemon Curd et Fraises
Pavlova, Zitronenquark und Erdbeeren
(1, 3, 7, 8) 15,50 €

Palette de Sorbets et fruits frais (Citron, Fraises, Abricots, Cassis)
Hausgemachte Sorbets mit Früchten (Limone, Erdbeere, Aprikose, Cassis)
(1, 7, 8) 14,50 €

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!**

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