

SUGGESTIONS

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

Sole Sauvage façon Meunière (+-700 gr) 68,00 €
Wildfang Seezunge nach Müllerinart (+- 700 gr)
(1, 4, 7, 12)

MOULES « IMPÉRIALES »

Moules au Vin Blanc, Pommes Frites 34,50 €
Miesmuscheln in Weißwein-Soße, Pommes
(7, 9, 12, 14)

Moules à la Luxembourgeoise, Pommes Frites 36,50 €
Miesmuscheln nach Luxemburger Art, Pommes
(7, 9, 12, 14)

Moules à la Crème d'Ail, Pommes Frites 36,50 €
Miesmuscheln mit Knoblauchcreme, Pommes
(7, 12, 14)

« 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

Soupe de Poissons de roche, Fromage, Sauce Rouille, Foccacia <i>Fischsuppe mit Rouille-Mayonnaise, Käse und Foccacia</i> (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)	20,00 €
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 €

Entrées / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
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 €
Vitello Tonnato Kalbsfleisch mit Thunfischsoße (1, 3, 4, 7, 9, 12)	26,50 €	35,00 €
Saumon fumé de notre Fumoir, Toast et Sauce Raifort <i>Hausgeräucherter Lachs mit Toast und Meerrettichcreme</i> (1, 4, 7)	23,50 €	32,50 €
Millefeuille de Foie Gras de Canard aux Figues et Jambon Serrano, Gelée au Porto, Brioche au Beurre <i>Terrine von Gänseleber mit Serrano-Schinken, Feigen, Brioche</i> (1, 3, 7, 12)	32,00 €	44,00 €

Salades (Plats Principaux / Hauptgerichte)

Salade au Saumon fumé de notre Fumoir, Scampis, Avocat et Agrumes,
Vinaigrette Orange-Safran 32,00 €

*Salat mit Räucherlachs, Scampi, Avocado und Zitrusfrüchten,
Orangen-Safran-Vinaigrette*

(1, 2, 4, 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 gebratene 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

Dos de Cabillaud, Mousseline de Pommes de Terre, Girolles,
Noisette et Laitue de Mer, Sauce au Vin jaune 46,00 €

Kabeljaufilet, Kartoffelpüree, Pfifferlinge,

Haselnüsse und Meersalat, Sauce mit „Vin jaune“

(1, 4, 7, 9, 12)

Végétariens

Gyoza aux Epinards et Girolles, Bouillon parfumé  30,00 €

Gyoza mit Spinat und Pfifferlingen, aromatische Brühe

Salade aux Croquettes végétariennes aux Légumes
(Carottes - courgettes et Betteraves – Pois Chiches) 26,00 €

Salat mit Vegetarischen Gemüsekroketten

(Karotten – Zucchini und Rote Bete – Kichererbsen)

(1, 7)

Plats / Hauptgerichte

Châteaubriand de Bœuf « Simmental » grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 58,00 €
Doppelte Lendenschnitte „Simmental“ gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen)
(1, 3, 7, 10, 12) **(+ - 35-40 minutes)**

Tourte au Pigeon et Foie-Gras, Sauce aux Truffes noires 50,00 €
Taube- und Gänseleber Kuchen, Trüffelsauce
(1, 3, 7, 9, 12)

Entrecôte grillée Sauce Béarnaise, Pommes Frites, Légumes assortis 39,00 €
Gegrilltes Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Pommes und Saison-Gemüse
(1, 3, 7, 12)

Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert, 49,00 €
Pommes Amandines
Rinderfilet « Simmental » mit Pfeffersauce, Mandelkroketten
(1, 7, 9, 12)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 32,00 €
Pastete nach Königinnenart mit Pommes und grünem Salat
(1, 3, 7, 9, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, 37,50 €
Pommes Amandines, Primeurs assortis
Cordon Bleu vom Kalb mit Biokäse, Pilzsauce, 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

Parfait Glacé au Citron, Framboises, Sirop de Basilic 15,00 €
Zitronen-Eisparfait mit Himbeeren und Basilikumsirup
(1, 3, 7, 8)

Soupe de Fraises et Ile flottante caramélisée 15,00 €
Erdbeersuppe und karamellisierte „Ile flottante“
(3)

Mousse au Chocolat blanc - Thé Matcha, Fruits rouges 15,00 €
Mousse aus weißer Schokolade – Matcha-Tee, Rote Beeren
(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 Hansen Serge – Bettel – Boeuf Galloway – Naturschutz Fleesch

Ferme Welter de Heiderscheid – Oeufs frais

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

Ferme Baltes de Stegen – Fromage de Chèvre

Biog de Munsbach – Produits Biologiques

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