

SUGGESTIONS

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

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

Haxe (+- 800 gr) mat Purée a Sauerkraut 33,00 €
Jarret de Porc (800 gr) grille, Purée de Pommes de Terre et Choucroute
Schweinshaxe (800 g) vom Grill, Kartoffelpüree und Sauerkraut
 (7, 9, 12)

Träipen mat Äppelkompott, Speckgromper a roude Kabes 34,00 €
Boudin Noir rôti au four, Chou rouge, Compote de Pommes et
Pommes aux Lards
Im Ofen geröstete Blutwurst, Rotkohl, Apfelmus,
Kartoffel mit Speck
 (7)

« 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 20,00 €
Fischsuppe mit Rouille-Mayonnaise, Käse und Foccacia
 (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)

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

Velouté de Chou-Fleur, Lait de Coco, Curcuma, Pistou basilic et Huile d'Olive citronnée au Curcuma 16,00 €
Blumenkohlcremesuppe, Kokosmilch, Kurkuma, Basilikum und Zitronen-Olivenöl
 (8)

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 €
Saumon fumé de notre Fumoir, Toast et Sauce Raifort <i>Hausgeräucherter Lachs mit Toast und Meerrettichcreme</i> (1, 4, 7)	23,50 €	32,50 €
Escalope de Foie Gras poêlée, Crème de Marrons, Artichauts, Oignons et Noisettes <i>Gebratene Gänseleber, Kastaniencreme, Artischocken, Zwiebeln und Haselnüsse</i>	29,50 €	38,50 €
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 aux Croquettes végétariennes aux Légumes
(Carottes - courgettes et Betteraves – Pois Chiches) 26,00 €
Salat mit Vegetarischen Gemüseketten
(Karotten – Zucchini und Rote Bete – Kichererbsen)
(1, 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 Kräutern an gebratener 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)

Noix de Saint Jacques sautées, Mousseline de Panais,
Beurre blanc à la Pamplemousse 39,50 €
Angebratene Jakobsmuscheln, Pastinaken-Mousseline,
Buttersoße mit Grapefruit
(1, 3, 4, 7, 12, 14)

Végétariens

Risotto aux Marrons, Noisettes et Potiron 34,00 €
Risotto mit Kastanien, Haselnüssen und Kürbis
(7, 8, 12)

Gyoza aux Epinards et Girolles, Bouillon parfumé 30,00 €
Gyoza mit Spinat und Pfifferlingen, aromatische Brühe
(1, 6, 9)

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 „Irish Prime“ gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen)
(1, 3, 7, 10, 12) **(+ - 35-40 minutes)**

Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert, 49,00 €
Pommes Amandines

Rinderfilet « Simmental » mit Pfeffersoße, Mandelkroketten
(1, 7, 9, 12)

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

Mignons de Chevreuil aux Aïelles, Chou rouge, Spätzle, 46,00 €
Poire pochée au Vin chaud
Reh-Filet mit Preiselbeeren, Rotkohl, Spätzle, Birne in Rotwein
(1, 3, 7, 9, 12)

Pavé de Biche « Grand Veneur », Mousseline de Céleri, 46,00 €
Spätzle, Chou rouge, Légumes du Moment
Rehsteak „Grand Veneur“, Sellerie-Mousseline, Spätzle, Rotkohl, Gemüse der Saison
(1, 3, 7, 9, 12)

Ragoût de Marcassin aux Saveurs des Sous-Bois, Chou rouge, Spätzle, 37,00 €
Chou rouge, Poire pochée aux épices
Wildpfeffer mit Waldpilzen, Rotkohl, Spätzle
(1, 3, 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, 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)

18,00 €

Suppléments

Salade Verte / *grüner Salat* (3, 10)

5,00 € p.p.

Pommes Amandines / *Mandelkroketten* (1, 3, 5, 8)

5,00 € p.p.

Légumes Assortis / *Gemüse-Variation*

5,00 € p.p.

Portion Pommes Frites / *Pommes* (5)

4,50 € p.p.

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

2,00 € p.p.

Desserts

Strudel aux Pommes, Crème Anglaise et Glace à la Vanille 16,00 €
Apfelstrudel mit Vanille-Soße und Vanilleeis
(1, 3, 7, 8)

Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce et Glace Vanille 15,00 €
Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce, Vanilleeis
(1, 3, 7, 8)

Crème brûlée à la Vanille 15,00 €
Geflammte Vanille-Creme
(1, 3, 7, 8)

Sorbet Colonel 17,00 €
Zitronensorbet mit Vodka
(1, 3, 7, 8)

Glace à la Vanille aux Ragout de Fruits rouges 15,00 €
Vanille Eis-Crème mit Beerenragout
(3, 7, 8)

Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud 15,00 €
Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße
(1, 3, 7, 8)

Assiette de Fromages affinés 18,00 €
Käseteller
(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 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