

# SUGGESTIONS

Huîtres « Gillardeau » N°2	6 pcs	35,00 €
Austern „Gillardeau“ N°2 (14)	12 pcs	70,00 €

Panéierten Kuddelfleck, Sauce Madère, Pommes Frites 27,50 €  
Double-Gras pané, Sauce Madère, Pommes Frites  
Panierte Kutteln, Madeira-Soße, Pommes Frites  
(1, 3, 7, 9, 12)

Boudin Noir rôti au four, Chou rouge, Compote de Pommes et  
Pommes aux Lards 33,00 €  
Im Ofen geröstete Blutwurst, Rotkohl, Apfelmus,  
Kartoffel mit Speck  
(7, 12)

## « Le Plateau aux Fruits de Mer »

(A COMMANDER **48 HEURES** à L'AVANCE)

½ Homard, Langoustines, Crevettes cuites, ½ Crabe, Couteau de mer cuits,  
Palourdes cuites, Crevettes grises, Bulots cuits, Moules vertes cuites,  
8 Huîtres fines creuses Noirmoutier N°2, (Mayonnaise à l'Ail, Sauce Cocktail)  
(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 / Soups

Crème de Légumes du Jour Gemüse-Crème Suppe (7, 9)	12,50 €
Consommé de Bœuf à l'Ancienne Rinderkraftbrühe mit Einlage (7)	14,50 €
Bisque de Homard et sa chair Hummerbisque mit Hummerfleisch (1, 2, 4, 7, 9)	24,50 €

# Entrées / Starters

COURSE	STARTER	MAIN
Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figues Brioche au Beurre	34,00 €	40,00 €
Terrine von Gänseleber mit Serrano-Schinken, Feigen, Brioche (1, 3, 7, 12)		
Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon	24,50 €	34,00 €
Rindfleisch-Carpaccio und Gambas mit Curry-Estragon-Soße (2, 3, 7, 10)		
Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins, Sauce Raifort, Toast	24,50 €	29,50 €
Hausgeräucherter Lachs, Meerrettich-Crème, Toast (1, 4, 7)		
Escalope de Foie Gras poêlée, Poire caramélisée, Gelée de Coings	30,00 €	38,00 €
Gebratene Gänseleber, karamellisierte Birne, Quittengelee (4, 12)		
Noix de St Jacques poêlées, Purée de Rutabaga, Sauce crémeuse au Champagne	26,50 €	36,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln, Steckrübenpüree, Cremige Champagnersauce (1, 4, 7, 12, 14)		

## Salade (Plats Principal / Main course)

- 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 » mat frësch 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 au Jambon cru et cuit du terroir**, Pommes frites 29,50 €  
Salat mit rohem & gekochtem Schinken, Pommes Frites  
(3, 12)

## Poissons/ Fishes

- Blanquette de Skrei et Noix de St Jacques de Dieppe 39,50 €  
Blanquette vom Skrei-Filet und Jacobsmuscheln  
(1, 4, 7, 12, 14)
- Scampis au Pastis, Petits Légumes et Riz Basmati 36,50 €  
Scampi mit Pastis, Gemüse und Basmati-Reis  
(2, 7)

# Plats / Main Dishes

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 » façon « Rossini »  
Mousseline de Pommes de Terre à la Truffe Noir 48,00 €

Filet vom Simmentaler-Rind nach "Rossini"-Art  
Kartoffelmousseline mit schwarzem Trüffel

(1, 7, 9, 12)

Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle,  
Chou rouge, Pommes au Four et Aïnelles 36,00 €

Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl  
(1, 3, 7, 9, 12)

Pavé de Biche, Polenta, Chicon, Chou de Bruxelles, Sauce au Poivre 39,00 €  
Hirschsteak, Polenta, Chicorée, Rosenkohl, Pfeffersauce  
(7, 9, 12)

Entrecôte de Bœuf du Terroir, Mousseline de Potiron Hokkaido,  
Chou à la Tige, Sauce Marchand du Vin 36,50 €

Zwischenrippenstück vom Rind, Mousseline vom Hokkaido-Kürbis,  
Stängelkohl, Rotweinsauce

(7, 9, 12)

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)

## Végan

Courge Butternut « Wellington » 34,00 €

Butternuss-Kürbis nach Wellington-Art **(+ - 35-40 minutes)**

(1, 6, 9)

Risotto à la Betterave rouge, Champignons, Noisettes et Tempeh 34,00 €

Rote Bete-Risotto, Champignons, gerösteten Haselnüssen und Tempeh  
(1, 6, 9)

# Enfants / Children's Menu

La Croustillante Escalope de Poulet Viennoise  
Knuspriger Hähnchen-Schnitzel mit Pilzsoße  
(1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine  
Königinnenpastete  
(1, 3, 7, 9, 12)

Spaghetti aux choix  
Spaghetti nach Wahl

Filet de Colin pané, Pommes Purée  
Paniertes Fischfilet mit Kartoffelbrei  
(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 (10) 2,00 € p.p.

## Desserts / Sweet Dishes

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) Kaffee nach Wahl (Espresso, Kaffee, Entkoffeiniert oder Kaffee latté) mit verschiedenen mini-Desserts (1, 3, 7, 8)	16,50 €
Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar Apfelstrudel mit Vanilleeis (1, 3, 7, 12)	15,50 €
Nems au Chocolat, Coulis d'Oranges confites et Sorbet à la Mangue épicée Schokoladen - Nems mit Orangensoße, gewürzter Mango-Sorbet (1, 3, 7, 8)	15,50 €
Palette de Sorbets et fruits frais (Citron vert, Pommes verte, Fraises, Abricots) Hausgemachte Sorbets mit Früchten (Limone, Apfel, Erdbeere, Aprikose) (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 !***

***Alle unsere Eissorten, Sorbets, Cremes und Coulis sind zu 100 % hausgemacht.  
Wir verwenden weder Farbstoffe noch künstliche Produkte!***

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 – 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