

SUGGESTIONS

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

Risotto au Potiron Hokkaïdo, St Jacques de Dieppe et Truffes noires
Risotto mit Hokkaido-Kürbis, Jakobsmuscheln aus Dieppe und schwarzen Trüffeln
(7, 9, 12, 14) 35,00 €

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 / Suppen

Crème de Légumes du Jour <i>Gemüse-Crème Suppe</i> (7, 9)	11,50 €
Consommé de Boeuf à l'Ancienne <i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i> (7)	13,50 €
Bisque de Homard et sa chair <i>Hummerbisque mit Hummerfleisch</i> (1, 2, 4, 7, 9)	24,50 €

Entrées / Vorspeisen

	STARTER	MAIN COURSE	
Salade au Chou pointu, Vinaigrette au yaourt végétal, Nems aux Légumes et Curry <i>Spitzkohl Salat mit veganem Jogurt Dressing, Gemüse-Nems mit Curry</i> (1, 8, 10)	25,50 €	31,50 €	
Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figues Brioche au Beurre <i>Terrine von Gänseleber mit Serrano-Schinken, Feigen, Brioche</i> (1, 3, 7, 12)	33,00 €	39,00 €	
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)	24,50 €	34,00 €	
Saumon d'Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins, Sauce Raifort, Toast <i>Hausgeräucherter Lachs, Meerrettich-Crème, Toast</i> (1, 4, 7)	23,50 €	28,50 €	

Poissons/ Fischgerichte

Salade du Pêcheur (Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade) <i>Salat vom Fischer (geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, Scampis, gegrillte Goldbrasse)</i> (1, 2, 4, 7, 11, 12)	30,50 €
Ragoût de Lotte poêlé et demi Homard, Sauce Homardine <i>Ragout vom gebratenen Seeteufel, halber Hummer, Hummersoße</i> (2, 4, 7, 9, 12)	39,50 €
Scampis au Pastis, Petits Légumes et Riz Basmati <i>Scampi mit Pastis, Gemüse und Basmati-Reis</i> (2, 7)	36,50 €

Plats / Hauptgerichte

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 47,50 € <i>Doppelte Lendenschnitte gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen)</i> (1, 3, 7, 10, 12) (+ - 35-40 minutes)	
Tournedos de Bœuf « Simmental » aux Girolles, Galette de pommes de Terre <i>Rinderfilet mit Pfifferlingen, Kartoffelpuffer</i> (1, 7, 9, 12)	42,00 €
Filet de Chevreuil aux Airelles, Chou rouge, Pommes Amandines <i>Reh-Filet mit Preiselbeeren, Rotkohl und Mandelkroketten</i> (1, 3, 7, 9, 12)	42,00 €
Tourte au Pigeon et Foie-Gras, Sauce au Porto et Truffes <i>Taube- und Gänseleber Kuchen, Portwein und Trüffelsoße</i> (1, 3, 7, 9, 12)	45,00 €
Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge, Poire pochée au Vin chaud <i>Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl</i> (1, 3, 7, 9, 12)	33,00 €
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis <i>Kalbschnitzel gefüllt mit Bio-Käse und Schinken, Pilzsoße, Mandelkroketten und Saison-Gemüse</i> (1, 3, 7, 8)	32,50 €
Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade <i>Pastete nach Königinnenart mit Pommes und grünem Salat</i> (1, 3, 7, 9, 12)	29,00 €

Végan

Course Butternut « Wellington »
Butternuss-Kürbis nach Wellington-Art
(1, 6, 9)

33,00 €



Enfants / Kindergerichte

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 / Mandel-Kroketten (1, 3, 5, 8)

4,50 € p.p.

Légumes Assortis, Gemüsevariation,

5,00 € p.p.

Portion Pommes Frites / eine Portion Pommes (5)

4,00 € p.p.

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

2,00 € p.p.

Desserts

Moelleux au Chocolat, Sorbets aux fruits <i>Schokoladen - Kuchen, Sorbets von roten Früchten</i> (1, 3, 6, 7, 8)	14,50 €
Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i> (1, 3, 7, 12)	15,00 €
Parfait Glacé à la Fève de Tonka, Coulis aux Mûres <i>Tonkabohnen-Eisparfait, Brombeer-Coulis</i> (1, 3, 7, 8)	14,50 €
Nems au Chocolat, Coulis d'Oranges confites et Sorbet à la Mangue épicée <i>Schokoladen - Nems mit Orangensoße, gewürzter Mango-Sorbet</i> (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Palette de Sorbets et fruits frais (Citron vert, Pommes verte, Fraises, Abricots) <i>Hausgemachte Sorbets mit Früchten (Limone, Apfel, Erdbeere, Aprikose)</i> (8)	14,50 €

**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!**

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

Lëtz Poulet – Poulets

Lëtz Frites – Pommes Frites

Rëmmerger Geméis an Neipéitsch de Reimberg - Salades, Légumes et
Pommes de Terre