

SUGGESTIONS

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

Hamburger pur Bœuf « 200 gr » , Pommes Frites (Salade, Tomates, Oignons, Lard et Œuf) 26,50 €
Hamburger vom Rind (200 gr) mit Pommes (Salat, Tomate, Zwiebel, Speck und Ei)
(1, 3, 7, 10)

Spare-Ribs maison, Maïs grillé, Pommes Wedges 29,50 €
Spare-Ribs mit gegrilltem Maiskolben und Wedges-Pommes
(7, 9, 12)

« 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 18,50 €
Fischsuppe mit Rouille-Mayonnaise, Käse und Foccacia
 (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)

Burrata sur Velouté glacé de Petits Pois à la Menthe et Pistache 15,00 €
Burrata auf gekühlter Erbsencremesuppe mit Minze und Pistazien
 (1, 7, 8)

Entrées / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
Croquettes végétariennes aux Légumes (Carottes - courgettes et Betteraves – Pois Chiches) <i>Vegetarische Gemüsekroketten</i> (Karotten – Zucchini und Rote Bete – Kichererbsen) (1, 7)	19,50 €	26,50 €
Tartare de Dorade aux Framboises, Dentelle Croustillante, Pistou à l'Ail des Ours <i>Doraden-Tartar mit Himbeeren, knusper Teig,</i> <i>Pistou mit Bärlauch</i> (1, 4, 7, 8)	28,50 €	40,00 €
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)	26,50 €	35,00 €
Vitello Tonnato <i>Kalbsfleisch mit Thunfischsoße</i> (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 César au Poulet 29,50 €
Cesar Salat mit Hähnchen
(1, 3, 4, 7, 10)
- 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 frëschem 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)

Poisson/ Fisch

- Pavé de Flétan poêlé en aigre doux de Cerises, Pommes Duchesse 42,00 €
Gebratenes Heilbutt Filet in süß-saurer Kirschsauce mit Duchesse-Kartoffel
(1, 4, 7, 9)
- Brochette de Poulpe, Légumes Provençale, Purée de Pommes de Terre
Sauce Laquée 36,00 €
Oktopus-Spieß, Gemüse nach provenzalischer Art,
Kartoffelpüree mit glasierter Soße
(1, 6, 7, 9, 14)

Plats / Hauptgerichte

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 56,00 €

Doppelte Lendenschnitte gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen)

(1, 3, 7, 10, 12)

(+ 35-40 minutes)

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 en Tagliata, Salade chou chine-carottes,
Millefeuille de Pommes de Terre, Sauce Laquée 44,00 €

Tagliata vom Rinderfilet, Chinakohl-Karotten-Salat,

Kartoffel-Millefeuille, glasierte Sauce

(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, 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)

17,00 €

Suppléments

Salade Verte / <i>grüner Salat</i> (3, 10)	4,00 € p.p.
Pommes Amandines / <i>Mandelkroketten</i> (1, 3, 5, 8)	4,50 € p.p.
Légumes Assortis / <i>Gemüse-Variation</i>	5,50 € p.p.
Portion Pommes Frites / <i>Pommes</i> (5)	4,00 € p.p.
Mayonnaise (3, 10) / Ketchup (10) / Moutarde (10)	2,00 € p.p.

Desserts

Cerises Jubilé <i>Kirschen „Jubilee“</i> (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Parfait Glacé au Citron, Framboises, Sirop de Basilic <i>Zitronen-Eisparfait mit Himbeeren und Basilikumsirup</i> (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Pavlova Coco, Fraises et Hibiscus, Sorbet Litchy <i>Pavlova mit Kokos, Erdbeeren und Hibiskus, Litschi-Sorbet</i> (1, 3, 7, 8)	15,50 €
Mousse au Chocolat blanc - Thé Matcha, Fruits rouges <i>Mousse aus weißer Schokolade – Matcha-Tee, Rote Beeren</i> (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Sorbet Colonel <i>Zitronensorbet mit Vodka</i> (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud <i>Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße</i> (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 Zusatzstoffe!**

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 Baltès 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

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