

SUGGESTIONS

Huîtres « Gillardeau » N°2	6 pcs	30,00 €
Oysters « Gillardeau » N°2 (14)	12 pcs	60,00 €

Spareribs Sauce BBQ, Pommes sautées	0,6 kg = 24,00 €
Spareribs with BBQ Sauce and sautéed potatoes	1,3 kg = 37,00 €

« Le Plateau aux Fruits de Mer »

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

Homard entier +- 450 gr, Langoustines, Crevettes cuites, Pince de Crabes, Palourdes cuites, Crevettes grises, Bulots cuits, Moules vertes cuites, 6 Huîtres fines creuses Noirmoutier N°2, 4 Huitres plates Belon 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 Vegetable Cream-Soup (7, 9)	10,00 €
Consommé de Bœuf à l'Ancienne Consommé of beef with vegetables and meet (9)	11,25 €
Soupe de Poissons de roche, Fromage, Croûton à l'Ail et Sauce Rouille Fish-Soup with Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)	19,00 €

Entrées / Starters

	STARTER	MAIN COURSE
Millefeuille de Foie Gras, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7)	28,50 €	38,00 €
Tartare de Thon rouge épicé et Guacamole Spicy Red Tuna Tatar with Guacamole (1, 2, 4, 6, 11, 14)	27,50 €	36,00 €
Saumon fume d'Ecosse « Label Rouge » fume par nos soins, Sauce Raifort, Toast Home smoked Salmon, Radish-Sauce, Toast (1, 4, 7)	22,50 €	27,50 €
Vitello Tonnato Cold Veal with Tuna-Sauce (1, 4, 7, 9, 10)	20,50 €	24,50 €
Carpaccio du Filet de Bœuf maison, Roquette, Parmesan Reggiano Beef-Carpaccio with garden rocket and Parmesan (7)	20,50 €	24,00 €

Salades (Plats Principaux / Main course)

Salade « by DAHM »	31,00 €
(Tomates Mozzarella, feuilleté au crottin de chèvre, croquette de Crevettes, carpaccio de Bœuf, mesclun de Salade)	
(Tomato-Mozzarella, Goat cheese in puff-pastry, shrimps croquette, Beef Carpaccio)	
(1, 2, 3, 5, 7, 10)	
« Feiertagszalot » mat frësch Kraider an gebroode Gromper	23,50 €
Salade de Viande de Boeuf et pommes de terre sautées	
Beef salad „Luxemburg's Style“ with fried Potatoes	
(3, 9)	
Salade du Pêcheur	29,50 €
(Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade)	
Fisher's Salad with smoked Salmon & smoked trout, Shrimps, grilled sea-bream)	
(1, 2, 4, 7, 11, 12)	
Salade au Jambon cru et cuit du terroir , Pommes frites	28,50 €
Salad with raw and cooked Ham, French fries	
(3, 9, 12)	
Salade aux Scampis et Foie gras poêlé	
Vinaigrette à la Framboise	36,00 €
Salad with Prawns and pan-fried Goose-Liver	
(1, 2, 7)	
Salade aux fraîcheurs d'été (Végan)	26,50 €
(salade verte, poivrons grillés, artichauds grillés, courgettes grillés, Tomate, Avocat, Radis, Melon, Pastèque et oignons rouges)	
Summer Fresh Salad (Vegan)	
(green salad, grilled peppers, grilled artichokes, grilled courgette, tomato, avocado, radish, melon, watermelon and red onions)	

Poissons/ Fishes

Pavé de thon rouge mi-cuit, Purée de Pommes de Terre aux
Amandes et Wasabi 38,00 €
Half-cooked red tuna steak with almond and wasabi mashed potatoes
(1, 4, 6, 8)

Filet de Cabillaud poêlé, Compote de Poireaux,
Beurre aux Crevettes et Câpres 33,00 €
Pan-fried cod fillet, leek compote, Shrimp and Caper Butter
(1, 2, 4, 7, 12)

Plats / Main Dishes

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 46,00 €
Double Beef-Filet grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce (from 2 persons on)
(1, 3, 7, 10, 12) **(+ - 35-40 minutes)**

Tournedos de Bœuf « Simmental » aux Girolles 46,00 €
Beef-Filet with Chanterelles
(7, 9)

Entrecôte de Bœuf « Simmental » grillé au Feu du Bois,
Sauce Béarnaise, Légumes, Pommes Frites 36,00 €
Grilled Sirloin "Simmental", Béarnaise sauce, Vegetables, French Fries
(3, 7, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,
Pommes Amandines, Primeurs assortis 28,50 €
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce,
Croquettes and Vegetables
(1, 3, 7, 8)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 26,00 €
Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad
(1, 3, 7, 9, 12)

Dahm's Burger 26,50 €
(200 gr de pur Bœuf, Sauce Aioli, Sauce BBQ, lards, œuf sur le plat et oignons rouges)
(200 gr beef, Garlic Sauce, BBQ Sauce, bacon, red onions and fried Egg)
(1, 3, 7, 10, 12)

Enfants / Children's Menu

La Croustillante Escalope de Poulet Viennoise
Crusty Chicken-breast Viennoise Style
(1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine
Patty with Chicken Puree & French Fries
(1, 3, 5, 7, 9, 12)

Spaghetti aux choix / Spaghetti of your Choice

Filet de Colin pané, Pommes Purée
Bread-Crusted Pollack-Filet with mashed Potatoes
(1, 3, 4, 5, 7)

17,00 €

Suppléments

Salade Verte / green Salad (3, 10)	3,50 € p.p.
Pommes Amandines / Croquettes (1, 3, 5, 8)	4,00 € p.p.
Légumes Assortis, variation of Vegetables,	4,50 € p.p.
Portion Pommes Frites / French Fries (5)	3,50 € 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) 16,00 €
Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Café Latte) with
a variation of small desserts

(1, 3, 5, 7, 8)

Nage de Fraises au Thé Jasmin, Frozen Yaourt au Citron et Menthe 11,50 €
Strawberry soup with Jasmin-Tea, frozen yogurt with lemon and mint
(1, 3, 7, 8)

Assortiments de Sorbets et Fruits frais (Fraises, Mandarine, Cassis et Abricots) 13,50 €
Assortment of Sherbets and fresh Fruits (Strawberry, Mandarin, Cassis, Apricot)
(8)

Vacherin Glacé (Lait d'Amandes, Sorbet framboises et Meringue) 14,50 €
Meringue with Ice-Cream (Almond milk and Raspberries-Sherbet)
(3, 7)

Glace à la Vanille et Chocolat chaud 13,50 €
Vanilla Ice-Cream with hot Chocolate-Sauce
(3, 7, 8)

**Toutes nos Glaces, Sorbets, Crèmes et Coulis sont 100 % faits maison.
Nous n'utilisons ni de colorants ni de produits artificielles !**

**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 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