

SUGGESTIONS

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

Träipen mat Speckgromper a roude Kabes 29,50 €
Boudin Noir rôti au four, Chou rouge, Pomme au Four et
Pommes Grenailles aux Lards
Oven-roasted Blood Sausage, red Cabbage, baked Apple
Potatoes with Bacon
(7, 12)

Carré d'Agneau d'Irlande et Croûte et Pistou, Jus d'Agneau et
Soufflé de Pommes de Terres 44,00 €
Irish Lambsaddle with Pistou Crust, Lamb Jus, and Potato Soufflé
(1, 7, 8, 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 / Soups

Velouté de Chou-Fleur, Lait de Coco, Curcuma, Pistou basilic et Huile d'Olive citronnée au Curcuma <i>Cream of Cauliflower Soup with Coconut Milk, Turmeric, Basil and Lemon Olive Oil</i> (8)	15,00 €
Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes <i>Beef consommé with marrow dumplings and vegetables</i> (1, 3, 7, 9)	16,50 €
Bisque de Homard et sa chair <i>Lobsterbisque and meat</i> (1, 2, 4, 7, 9)	25,00 €

Entrées / Starter

	Starter	Main
Saumon Graved Lax, Betteraves et Mangues <i>Salmon « Graved Lax », Beetroots, Mango</i> (1, 3, 4, 7)	24,50 €	35,00 €
Homard aux Artichauts, Vinaigrette Orange-Safran <i>Lobster with Artichokes, Orange-Saffron Vinaigrette</i> (1, 2, 4)	34,00 €	55,00 €
Escalope de Foie Gras poêlé, Pores, Noisettes, Marrons <i>Pan-fried foie gras escalope, pears, hazelnuts, chestnuts</i> (1, 3, 7, 8)	29,00 €	38,00 €
Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon <i>Beef-Carpaccio and wild Gambas, Curry-Tarragon Sauce</i> (2, 3, 7, 10)	26,50 €	35,00 €

Salades (Plats Principaux / Main Courses)

Salade du Pêcheur

30,50 €

(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)

« Feiertagsalat » mit frischen Kräutern und gebratenen Kartoffeln

25,00 €

Salade de Viande de Bœuf et pommes de terre sautées
Beef salad „Luxemburg's Style“ with fried Potatoes
(3, 9, 12)

Poisson/ Fish

Pavé de Flétan poêlé, Purée de Pommes de Terre à la Truffe et
Jus de Homard

44,00 €

Pan-fried halibut steak, truffle mashed potatoes, and lobster sauce
(1, 2, 4, 7, 9, 12)

Tournedos de Saumon et Courgettes, Couscous au Chou-Fleur et
Sauce au Safran

39,00 €

Salmon Tournedos with Zucchini, Cauliflower Couscous and
Saffron Sauce
(1, 4, 7, 12)

Végan

Gyoza aux Epinards et Girolles, Bouillon parfumé
Spinach and Chanterelle Gyoza, Broth

29,50 €

Plats / Main Courses

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 54,00 €
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 » Sauce poivre vert, 46,00 €
Pommes Amandines
Beef-Filet with Pepper Sauce, Almond-Croquettes
(1, 7, 9, 12)

Magret de Canard aux grains de Paradis, Pêches et 38,00 €
Jus au Thym citronné
Duck breast with grains of paradise, peaches, and lemon thyme sauce
(7, 9)

Filet de Chevreuil aux Airelles, Chou rouge, Pommes Amandines 45,00 €
Venison Filet with Cranberries, Red Cabbage, Almond-Croquettes
(1, 7, 8, 9, 12)

Tourte au Pigeon et Foie-Gras, Jus à la Truffe 47,00 €
Pigeon and Goose liver Pie with truffle Sauce
(1, 3, 7, 9, 12)

Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle, 37,00 €
Chou rouge
Jugged game with Cranberries, Spätzle and red cabbage
(1, 3, 7, 9, 12)

Escalope de Veau Viennoise, Pommes Frites et Salade verte 33,50 €
Veal Escalope with Mushroom-Sauce, French Fries and green Salad
(1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 29,50 €
Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad
(1, 3, 7, 9, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, 36,50 €
Pommes Amandines, Primeurs assortis
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce, Almond-Croquettes & Vegetables
(1, 3, 7, 9, 12)

Enfants / Kid's Meals

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, 7, 9, 12)

Spaghetti aux choix
Spaghetti of your Choice

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

17,00 €

Suppléments

Salade Verte / green Salad (3, 10) 4,00 €

Pommes Amandines / Almond-Croquettes (1, 3, 5, 8) 4,50 €

Légumes Assortis, variation of Vegetables 5,00 €

Portion Pommes Frites / French Fries (5) 4,00 €

Mayonnaise (3, 10)/ Ketchup (10) (10) 2,00 €

Desserts

Parfait à la Banane, Carmel au Café, Amandes caramélisées 15,00 €
Banana ice cream parfait, coffee caramel, caramelized almonds
(3, 7, 8)

Millefeuille de Mousse au Chocolat blanc et
Crème Anglaise à la Cardamone 15,00 €
White Chocolate Mousse Millefeuille and Cardamom Cream
(1, 3, 7, 8)

Nougat Glacé au Miel de nos abeilles, Coulis aux Fruits rouges épicés 15,00 €
Nougat ice cream with honey from our bees, red fruit sauce
(1, 3, 7, 8)

Sorbet Colonel 15,00 €
Colonel Sherbet
(1, 3, 7, 8)

Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud 15,00 €
Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce
(1, 3, 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!**

NOS PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS RÉGIONAL

Ferme Welter de Heiderscheid – Oeufs frais

Ferme Bodeving d'Erpeldange-sur-Sûre – Bœuf Longhorn et Bœuf Limousin

Ferme Baltes 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