

SUGGESTIONS

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

Sole façon Meunière (+-700 gr) prix du jour
Fried Sole with Butter (+- 700 gr) Daily-Price

Lapin façon Chasseur, Tagliatelles, Légumes du moment 33,00 €
Rabbit Hunters style, tagliatelle, seasonal vegetables
(1, 7, 9, 10, 12)

Joue de Bœuf braisée au Pinot Noir de la Moselle,
Purée de Pommes de Terre 34,00 €
Beef cheek braised in Pinot Noir, mashed potatoes
(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 / Soups

Velouté de Chou-Fleur, Lait de Coco, Curcuma, Pistou basilic et Huile d'Olive citronnée au Curcuma Cream of Cauliflower Soup with Coconut Milk, Turmeric, Basil and Lemon Olive Oil (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 Dish
Moelleux Courge Butternut, Ganache au Curry et Truffes <i>Butternut Squash Cake, Curry Ganache, and Truffles</i> (1, 3, 4, 7)	25,50 €	//
Croustillant de Langoustines, Radis et Raifort <i>Crispy Langoustines, Radishes, and Horseradish</i> (1, 2, 3, 7, 11)	29,50 €	38,00 €
Petit farci au Saumon fumé et crevettes grises, Mayonnaise au Curry, Tartare d'Avocats <i>Stuffed roll with smoked salmon and shrimp, Curry Mayonnaise, Avocado Tartar</i> (1, 2, 3, 4, 7, 9)	30,00 €	40,00 €
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 / Hauptgerichte)

- 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 » mat frësch Kraider an gebroode Gromper** 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, Artichaut,
Pleurotes, Beurre Citron et Câpres 44,00 €
*Pan-fried halibut steak, mashed potatoes, artichokes,
Oyster mushrooms, lemon butter and capers*
(1, 4, 7, 12)
- Pavé de Dos de Skrei poêlé, Choucroute cuite au Gewürztraminer
Sauce Moutarde à l'Ancienne 44,00 €
*Pan-fried Skrei fillet, Sauerkraut cooked in Gewürztraminer
Old-fashioned mustard sauce*
(1, 4, 7, 9, 10, 12)

Végan

- Gyoza aux Epinards et Girolles, Bouillon parfumé 29,50 €
Spinach and Chanterelle Gyoza, Broth

Plats / Main Dishes

Châteaubriand de Bœuf « Irish Prime » grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 56,00 €
Double Beef-Filet "Irish Prime" grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce
(from 2 persons on)
(1, 3, 7, 10, 12) **(+/- 35-40 minutes)**

Tournedos de Bœuf « Irish Prime » Sauce poivre vert, 48,00 €
Pommes Amandines
Beef-Filet "Irish Prime" with Pepper Sauce, Almond-Croquettes
(1, 7, 9, 12)

Magret de Canard Sauce au Figs et Oranges, Panais rôti 38,00 €
Millefeuille de Pommes de Terre croustillant
Duck breast with fig and orange sauce, roasted parsnips
Crispy potato millefeuille
(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)

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 34,00 €
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, 37,00 €
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 / <i>green Salad</i> (3, 10)	4,00 € p.p
Pommes Amandines / <i>Almond-Croquettes</i> (1, 3, 5, 8)	4,50 € p.p.
Légumes Assortis / <i>variation of Vegetables</i>	5,00 € p.p.
Portion Pommes Frites / <i>French Fries</i> (5)	4,00 € p.p.
Mayonnaise (3, 10) / Ketchup (10) / Moutarde (10)	2,00 € p.p.

Desserts

Gaufre de Liège, Fraises et Chantilly <i>Liège waffle, strawberries, and whipped cream</i> (1, 3, 7)	15,00 €
Crêpes Suzette, Sorbet à l'Orange <i>Crepes Suzette with Orange Sherbet</i> (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Nougat Glacé au Miel de nos abeilles, Coulis aux Fruits rouges épicés <i>Nougat ice cream with honey from our bees, red fruit sauce</i> (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Sorbet Colonel <i>Colonel sorbet</i> (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud <i>Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce</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 !**

**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 Hansen Serge – Bettel – Boeuf Galloway – Naturschutz Fleisch

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

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