

SUGGESTION

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

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)**

« 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 / SOUPS

Crème de Légumes du Jour Vegetable Cream-Soup Gemüse-Crème Suppe (7, 9)	10,00 €
Consommé de Bœuf à l'Ancienne Consommé of beef with vegetables and meat Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Rindfleisch (9)	11,50 €
Soupe de Poissons de roche, Fromage, Croûton à l'Ail et Sauce Rouille Fish-Soup with Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast Fischsuppe mit Rouille-Mayonnaise und Knoblauch Crouton (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)	19,00 €

Entrées / Starters

	STARTER	MAIN COURSE
Noix de St Jacques de Dieppe poêlées, Salsifis, Rutabaga et Truffes, Sauce au Champagne Pan-Fried Dieppe Scallops, Salsify, Rutabaga and Truffles with Champagne-Sauce Gebratene Jakobsmuscheln aus Dieppe, Schwarzwurzeln, Steckrüben und Trüffel, Champagnersoße (1, 4, 7, 12, 14)	33,00 €	40,00 €
Millefeuille de Foie Gras, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun Terrine von Gänseleber mit Serrano-Schinken, Feigen, Brioche (1, 3, 7)	28,50 €	38,00 €
Tartare de Thon rouge épicé et Guacamole Spicy Red Tuna Tatar with Guacamole Würziger Tartar vom roten Thunfisch mit Guacamole (1, 2, 4, 6, 11, 14)	28,50 €	38,00 €
Saumon fume d'Ecosse « Label Rouge » fume par nos soins, Sauce Raifort, Toast Home smoked Salmon, Radish-Sauce, Toast Hausgeräucherter Lachs, Meerrettich-Crème, Toast (1, 4, 7)	23,50 €	28,50 €

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)
(Tomate-Mozzarella, Ziegenkäse in Blätterteig, Garnelenkrokette, Rinds - Carpaccio)
(1, 2, 3, 5, 7, 10)
- « Feiertagsalat » mit frischen Krautern an gebratenen Grompern** 23,50 €
Salade de Viande de Boeuf et pommes de terre sautées
Beef salad „Luxemburg's Style “with fried Potatoes
Kalter Rindfleischsalat nach Luxemburger Art mit Bratkartoffel
(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)
Salat vom Fischer (geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, Scampis, gegrillte Goldbrasse)
(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
Salat mit rohem & gekochtem Schinken, Pommes Frites
(3, 9, 12)

Poissons/ Fishes

- Filet de Cabillaud poêlé, Compote de Poireaux,
Beurre aux Crevettes et Câpres 35,00 €
Pan-fried cod fillet, leek compote, Shrimp and Caper Butter
Gebratenes Kabeljaufillet, Lauchkompott, Butter mit Garnelen und Kapern
(1, 2, 4, 7, 12)
- Poulpe grillé en persillade, Pommes Grenailles 32,00 €
Grilled octopus with parsley, potatoes
Gegrillter Oktopus mit Petersilie, Pommes Grenailles
(4, 14)

Végétarien

- Falafel-Veggie-Burger, Muhammara et Tzatziki Sauce 26,50 €
Falafel veggie burger, muhammara & tzatziki sauce
Falafel-Veggie-Burger, Muhammara und Tzatziki Soße
(1, 7, 8)

Plats / Main Dishes

Mignons de Chevreuil, Sauce aux Airelles, Chou rouge et Pommes Croquettes aux Amandes	41,00 €
Venison Filet with Cranberry sauce, red cabbage and Almond-Croquets Filet vom Reh mit Preiselbeer Soße, Rotkohl und Mandel-Kroketten (1, 7, 9, 12)	
Civet de Gibier (selon arrivage) du Terroir « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge, Poire poché au Vin chaud	29,50 €
Jugged Game with Cranberries, Spätzle and red cabbage Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl (1, 3, 7, 9, 12)	
Pavé du Filet de Biche, Sauce au Porto, Shiitake et Echalote confite	39,50 €
Hind Filet Steak with Port Sauce, Shiitake and candied Shallot Hirschfilet mit Portwein Soße, Shiitake und kandierte Schalotten (7, 9, 12)	
Suprême de Pigeon rôti, les cuisses confites, Sauce à la Truffe noire	44,00 €
Roasted pigeon breast, confit legs with black truffle sauce Gebratene Taubenbrust, kandierte Schenkel, Sauce mit schwarzen Trüffeln (7, 9)	
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis	29,00 €
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce, Croquettes and Vegetables Kalbschnitzel gefüllt mit Bio-Käse und Schinken, Pilzsoße, Mandel Kroketten und Saison-Gemüse (1, 3, 7, 8)	
Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade	26,50 €
Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad Pastete nach Königinnenart mit Pommes und grünem Salat (1, 3, 7, 9, 12)	
Boudin noir rôti, Chou rouge, Compote de Pommes et Pommes au Lard	24,50 €
Blood sausage with red cabbage, stewed apples and Potatoes with bacon Blutwurst mit Rotkohl, Apfelmus und Kartoffel mit Speck (7, 9, 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-Crumed Pollack-Filet with mashed Potatoes
(1, 3, 4, 5, 7)

17,00 €

Suppléments

Salade Verte / green Salad (3, 10)

4,00 € p.p.

Pommes Amandines / Croquettes (1, 3, 5, 8)

4,00 € p.p.

Légumes Assortis, variation of Vegetables,

5,00 € 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) Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Café Latte) with a variation of small desserts Kaffee nach Wahl (Espresso, Kaffee, Entkoffeiniert oder Kaffee latté) mit verschiedenen mini-Desserts (1, 3, 5, 7, 8)	16,00 €
Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream (1, 3, 7, 8)	14,50 €
Parfait glacé aux Spéculos, Kumquats confites Iced parfait with Speculos, candied Kumquats Eis-Parfait mit Spekulatius, kandierte Kumquats (1, 6, 7, 8)	14,00 €
Glace à la Vanille et Chocolat chaud Vanilla Ice-Cream with hot Chocolate-Sauce Vanilleeis mit warmer Schokoladensöße (3, 7, 8)	13,50 €
Assiette de Fromages du Terroir Plate of local Cheeses Käseplatte aus der Region (7, 8)	16,00 €

**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 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

Lëtz Poulet – Poulets

Lëtz Frites – Pommes Frites

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