

# SUGGESTIONS

Homard en « Belle-Vue »  
Lobster « Belle-Vue »  
(2, 3, 9, 10)

Prix du jour  
Price of the day

Homard aux Tagliarini, Sauce Homardine crèmeuse  
Lobster with Tagliarini and creamy Lobster-Sauce  
(1, 2, 7, 9, 12)

Prix du jour  
Price of the Day

Huîtres « Gillardeau » N°2  
Oysters « Gillardeau » N°2  
(14)

6 pcs 35,00 €  
12 pcs 70,00 €

## « 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, Coriandre et  
Huile d'Olive citronnée 14,50 €  
Cream of Cauliflower Soup with Coconut Milk, Turmeric,  
Coriander and Lemon Olive Oil  
(8)

Consommé de Bœuf à l'Ancienne 14,50 €  
Clear Beef-Soup with vegetables and small sliced beef  
(7)

Bisque de Homard et sa chair 25,00 €  
Lobsterbisque and meat  
(1, 2, 4, 7, 9)

# Entrées / Starters

	ENTRÉE	PLAT
Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon Beef-Carpaccio and wild Gambas, Curry-Tarragon Sauce (2, 3, 7, 10)	24,50 €	34,00 €
Tartare de Thon rouge au Sésame et Guacamole Red Tuna Tartare with Sesame and Guacamole (1, 2, 4, 6, 11, 14)	29,50 €	38,00 €
Vitello Tonnato Cold Veal Slices with Tuna sauce (1, 3, 4, 7, 10)	24,50 €	29,50 €
Saumon fumé de notre Fumoir, Crème Raifort et son Toast Home-smoked Salmon with Horseradish-Cream and Toast (1, 4, 7)	24,50 €	29,50 €
Carpaccio de Betteraves rouges, Noisettes caramélisées et Crottin de Chèvre chaud au Miel Carpaccio of red beet, caramelized hazelnuts and warm Goat Cheese with Honey (1, 7, 8, 12)	24,50 €	29,50 €

## Salades (Plats Principaux / Main course)

Salade aux Légumes grillés et Avocat  30,00 €  
Salad with grilled Vegetables and Avocado  
(1, 12)

**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)

**« Feiertagszalot » mat fräsch 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)

**Salade by DAHM** 38,00 €  
(Carpaccio de Bœuf, Tomates-Mozzarella, Croquette de Crevettes grises,  
Feuilleté au fromage de Chèvre)  
Dahm's Salad (Beef-Carpaccio, Tomato-Mozzarella, Shrimp-Croquette and  
Puff-Pastry with Goat-Cheese)  
(1, 2, 3, 4, 7, 10)

## Poissons/ Fishes

Dos de Cabillaud poêlé, Purée de Patates douces et  
Légumes « Provençale », Sauce Crémeuse au Safran 38,50 €  
Pan-fried cod fillet, mashed sweet potato and  
Vegetables “Provençale”, Creamy Saffron Sauce  
(1, 4, 7, 12)

Pavé de Thon rouge mi-cuit, Purée de Pommes de Terre aux  
Amandes et Wasabi, Sauce Vierge 42,00 €  
Red tuna half raw, mashed potatoes with almonds and wasabi,  
Sauce Vierge  
(1, 4, 6, 7, 8, 12)

# Plats / Main Dishes

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise  
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 49,50 €  
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,  
Pommes Amandines 42,00 €  
Beef-Filet with Pepper Sauce, Almond-Croquettes  
(1, 7, 9, 12)

Entrecôte de Bœuf du Terroir grillé Sauce Béarnaise,  
Millefeuille de Pommes de Terre 36,50 €  
Grilled Tenderloin of beef, Bearnaise Sauce, Layers of Potatoes  
(1, 3, 7, 12)

Hamburger de Boeuf Simenthal 200 gr, Pommes Frites 29,50 €  
Beef-Burger, French Fries  
(1, 3, 7, 10)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,  
Pommes Amandines, Primeurs assortis 33,50 €  
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce,  
Croquettes and Vegetables  
(1, 3, 7, 8)

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

Spareribs Sauce BBQ, Pommes Wedges maison épicée, Maïs grillé 33,00 €  
Spareribs BBQ Sauce, Spicy homemade Wedges, Grilled Corn  
(6, 9, 12)

## Végan

Hamburger aux légumes, Sweet Chili Sauce 26,00 €  
Vegetable Burger, Sweet Chili Sauce  
(1, 3, 10)

## 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, 7, 9, 12)

Spaghetti aux choix / Spaghetti of your Choice  
Spaghetti nach Wahl

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 / Almond-Croquettes (1, 3, 5, 8) 4,50 € p.p.

Légumes Assortis, variation of Vegetables, 5,00 € p.p.

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

Mayonnaise (3, 10)/ Ketchup (10) / Moutarde (10) 2,00 € p.p.

## Desserts / Sweet Dishes

Carpaccio d'Ananas, Sorbet Pina Colada 14,00 €  
Pineapple Carpaccio, Pina-Colada Sherbet  
(1, 7, 8)

Crème brûlée à la Vanille 14,00 €  
Blazed Vanilla Cream  
(3, 7)

Pavlova, Lemon Curd et Fraises 15,50 €  
Pavlova, lemon Curd and Strawberries  
(1, 3, 7, 8)

Palette de Sorbets et fruits frais (Citron, Fraises, Abricots, Cassis) 14,50 €  
Variation of Sherbets with Fruits (Lime, Strawberry, Apricots, Black Currant)  
(1, 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!**

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