

SUGGESTIONS

Huîtres « Ancelin » N°3
Oysters « Ancelin » N°3
(14)

par pièce

5,00 €

Sole Sauvage façon Meunière (+-700 gr)
Fried wild Sole with Butter (+- 700 gr)
(1, 4, 7, 12)

68,00 €

MOULES « IMPÉRIALES »

Moules au Vin Blanc, Pommes Frites
Mussels in white Wine, French Fries
(7, 9, 12, 14)

34,50 €

Moules à la Luxembourgeoise, Pommes Frites
Mussels « Luxemburg's » Style. French Fries
(7, 9, 12, 14)

36,50 €

Moules à la Crème d'Ail, Pommes Frites
Mussels in Garlic Creme, French Fries
(7, 12, 14)

36,50 €

« 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 / Suppen

Soupe de Poissons de roche, Fromage, Sauce Rouille, Foccacia 20,00 €
Fish-Soup with Rouille-Mayonnaise, Cheese and focaccia
 (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)

Consommé de Bœuf aux Quenelles à la Moelle et petits Légumes 16,50 €
Beef consommé with marrow dumplings and vegetables
 (1, 3, 7, 9)

Entrées / Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
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 €
Vitello Tonnato <i>Cold Veal Slices with Tuna Sauce</i> (1, 3, 4, 7, 9, 12)	26,50 €	35,00 €
Saumon fumé de notre Fumoir, Toast et Sauce Raifort <i>Home smoked Salmon with Toast and Horseradish Sauce</i> (1, 4, 7)	23,50 €	32,50 €
Millefeuille de Foie Gras de Canard aux Figues et Jambon Serrano, Gelée au Porto, Brioche au Beurre <i>Goose Liver Terrine with Serrano Ham, Figs and Butter Bun</i> (1, 3, 7, 12)	32,00 €	44,00 €

Salades (Plats Principaux / Hauptgerichte)

Salade au Saumon fumé de notre Fumoir, Scampis, Avocat et Agrumes,
Vinaigrette Orange-Safran 32,00 €
Salad with smoked salmon, prawns, avocado and citrus fruits,
Orange and saffron vinaigrette
(1, 2, 4, 7)

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 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)

Poisson/ Fisch

Dos de Cabillaud, Mousseline de Pommes de Terre, Girolles,
Noisette et Laitue de Mer, Sauce au Vin jaune 46,00 €
Cod fillet, potato mousseline, chanterelle mushrooms,
hazelnuts and sea lettuce, Vin Jaune sauce
(1, 4, 7, 9, 12)

Végétarien

Gyoza aux Epinards et Girolles, Bouillon parfumé 30,00 €
Spinach and Chanterelle Gyoza, Broth



Salade aux Croquettes végétariennes aux Légumes 26,00 €
(Carottes - courgettes et Betteraves – Pois Chiches)
Salad with Vegetarian vegetable croquettes
(*Carrots, courgettes, beetroot and chickpeas*)
(1, 7)

Plats / Hauptgerichte

Châteaubriand de Bœuf « Simmental » grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 58,00 €

Double Beef-Filet "Simmental" grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce
(from 2 persons on)

(1, 3, 7, 10, 12)

(+ - 35-40 minutes)

Tourte au Pigeon et Foie-Gras, Sauce aux Truffes noires 50,00 €

Pigeon and Goose liver Pie with black truffle Sauce

(1, 3, 7, 9, 12)

Entrecôte grillée Sauce Béarnaise, Pommes Frites, Légumes assortis 39,00 €

Grilled entrecôte with Béarnaise sauce, French fries and Vegetables

(1, 3, 7, 12)

Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert, 49,00 €

Pommes Amandines

Beef-Filet "Simmental" with Pepper Sauce, Almond-Croquettes

(1, 7, 9, 12)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 32,00 €

Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad

(1, 3, 7, 9, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, 37,50 €

Pommes Amandines, Primeurs assortis

Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce,

Almond-Croquettes & Vegetables

(1, 3, 7, 9, 12)

Enfants / Kindergerichte

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 € 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) (10) 2,00 € p.p.

Desserts

Parfait Glacé au Citron, Framboises, Sirop de Basilic 15,00 €
Lemon Ice Cream Parfait with Raspberries and Basil Syrup
(1, 3, 7, 8)

Soupe de Fraises et Ile flottante caramélisée 15,00 €
Strawberry soup and caramelised floating island
(3)

Mousse au Chocolat blanc - Thé Matcha, Fruits rouges 15,00 €
White Chocolate Mousse – Matcha Tea and Red Berries
(1, 3, 7, 8)

Sorbet Colonel 15,00 €
Colonel sorbet
(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!**

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 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 Baltes 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