

SUGGESTIONS

Huîtres « Gillardeau » N°2	6 pcs	35,00 €
Oysters « Gillardeau » N°2 (14)	12 pcs	70,00 €

Sole façon Meunière, Pommes persillées
Fried Sole with Butter, Parsley Potatoes
(1, 4, 7) Prix du jour

Weinzôssis mat Mielkniddelen 24,00 €
Saucissons de Vin, Sauce Moutarde, Quenelles de Farine
Sausages with Mustard Sauce, Flour-Dumplings
(1, 7, 9, 10)

Mielkniddelen mat Speck a Rahmzôoss 21,50 €
Quenelles de Farine à la Crème et Lard
Flour-Dumplings with Cream and Bacon
(1, 7)

Träipen mat Äppelkompott, Speckgromper a rouge Kabes 29,50 €
Boudin Noir rôti au four, Chou rouge, Compote de Pommes et
Pommes aux Lards
Oven-roasted Blood Sausage, red Cabbage, Apple Sauce
Potatoes with Bacon
(7, 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 Potiron « Hokkaïdo » et Crème au Gingembre Hokkaido-Pumpkin Soup with Ginger-Cream (x)		14,50 €
Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes Beef consommé with marrow dumplings and vegetables (1, 3, 7, 9)		16,50 €
Bisque de Homard et sa chair Lobsterbisque and meat (1, 2, 4, 7, 9)		25,00 €

Entrées / Starters

Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7, 12)		33,00 €
Rouget, Noix de St Jacques de Dieppe, Soupe de Poisson de Roche et Sauce Rouille Red Mullet, Dieppe Scallops, Fish-Soup and Rouille Sauce (1, 3, 4, 7, 9, 10, 14)		25,00 €
Duo de Crevettes grises « Croquette de Crevette maison » & Cocktail de Crevettes grises Duo of brown Shrimp « homemade Shrimp Croquette » & Shrimp-Cocktail (1, 2, 3, 4, 7, 9)		26,50 €
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 €

Salades (Plats Principaux / Main course)

Salade au Jambon mixte et Galettes de Pommes de Terre 30,00 €
Salad with raw and cooked ham, Potato pancake
(3)

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 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)

Poissons/ Fishes

Dos de Cabillaud poché, écrasée de Pommes de Terre, Girolles et
Sauce au Vin Jaune 39,50 €
Poached cod fillet, mashed potatoes, Chanterelles and
Yellow-Wine Sauce
(1, 4, 7, 12)

Filet de Flétan poêlé aux Langoustines, petits Légumes,
Pommes Duchesse et Coulis de langoustines 39,50 €
Pan-fried Halibut fillet with langoustines and baby vegetables,
Duchesse potatoes and langoustine coulis
(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

Végan



Courge Butternut « Wellington » 33,00 €
Butternut Pumpkin “Wellington”
(1, 6, 9)

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)

Duo de Marcassin « Civet de Marcassin aux Airelles » et
« Filet de Marcassin aux Girolles », Pomme Amandines, Chou rouge 39,50 €

Duo of young wild Boar, "Young wild Boar Stew with Cranberries" and
"Filet auf young wild Boar with Chanterelles",
Almond Croquettes, Red Cabbage

(1, 7, 9, 12)

Mignon de Chevreuil aux Airelles, Légumes du Moment,
Millefeuille de Pommes de Terre 42,00 €

Venison Filet with Cranberries, Saison Vegetables, Potato-Millefeuille
(7, 9, 12)

Tourte au Pigeon et Foie-Gras, Sauce aux Truffes noires 47,00 €
Pigeon and Goose liver Pie with black truffle Sauce
(1, 3, 7, 9, 12)

Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle,
Chou rouge, Poire pochée aux épices 33,00 €

Jugged game with Cranberries, Spätzle and red cabbage
(1, 3, 7, 9)

Escalope de Veau Viennoise, Pommes Frites et Salade verte 29,50 €
Veal Escalope with Mushroom-Sauce, French Fries and green Salad
(1, 3, 7, 9)

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)

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

Filet de Colin pané, Pommes Purée
Bread-Crusted 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

Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce et Glace Vanille Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce, Vanilla Ice-Cream (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Banana Mousse Cake, Toffee, Banane caramélisée Banana Mousse Cake, Toffee, Caramelized banana (1, 7, 8)	15,00 €
Nougat Glacé au Miel de Nos abeilles, Coulis au Fruits rouges épicés Nougat ice cream with honey from our bees, red fruit sauce (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce (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 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