

SUGGESTIONS

Huîtres « Carantec » N° 3 <i>Oysters « Carantec » N° 3</i> (14)	par pièce	5,00 €
Sole Sauvage façon Meunière (+-700 gr) <i>Fried wild Sole with Butter (+- 700 gr)</i> (1, 4, 7, 12)		68,00 €
Haxe (+- 800 gr) mat Purée a Sauerkraut Jarret de Porc (800 gr) grille, Purée de Pommes de Terre et Choucroute <i>Grilled pork shank (800 g), mashed potatoes and sauerkraut</i> (7, 9, 12)		33,00 €
Träipen mat Äppelkompott, Speckgromper a roude Kabes Boudin Noir rôti au four, Chou rouge, Compote de Pommes et Pommes aux Lards <i>Oven-roasted Blood Sausage, red Cabbage, Apple Sauce</i> <i>Potatoes with Bacon</i> (7)		34,00 €

« 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

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)

Velouté de Chou-Fleur, Lait de Coco, Curcuma, Pistou basilic et 15,00 €
 Huile d'Olive citronnée au Curcuma
Cream of Cauliflower Soup with Coconut Milk, Turmeric,
Basil and Lemon Olive Oil
 (8)

Entrées / Starter

	Starter	Main courses
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 €
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 €
Escalope de Foie Gras poêlée, Crème de Marrons, Artichauts, Oignons et Noisettes <i>Pan-fried Foie Gras escalope, chestnut purée,</i> <i>artichokes, onions and hazelnuts</i>	29,50 €	38,50 €
Millefeuille de Foie Gras de Canard aux Figes 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 / Main courses)

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

« Feiertagszalat » mit frischen Kraider an gebrühte 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 / Fish

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)

Noix de Saint Jacques snackées, Mousseline de Panais,
Beurre blanc à la Pamplemousse 39,50 €
Seared scallops, parsnip mousseline, butter sauce with grapefruit
(1, 3, 4, 7, 12, 14)

Végétarien

Risotto aux Marrons, Noisettes et Potiron 34,00 €
Risotto with Chestnuts, Hazelnuts and Pumpkin
(7, 8, 12)

Gyoza aux Epinards et Girolles, Bouillon parfumé 30,00 €
Spinach and Chanterelle Gyoza, Broth
(1, 6, 9)

Plats Viandes / Meats

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 "Irish Prime" 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, 49,00 €
Pommes Amandines
Beef-Filet "Simmental" with Pepper Sauce, Almond-Croquettes
(1, 7, 9, 12)

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)

Mignons de Chevreuil aux Airelles, Chou rouge, Spätzle, 46,00 €
Poire pochée au Vin chaud
Venison Filet with Cranberries, Red Cabbage, Spätzle, Pear in red Wine
(1, 3, 7, 9, 12)

Pavé de Biche « Grand Veneur », Mousseline de Céleri, 44,00 €
Spätzle, Chou rouge, Légumes du Moment
Venison steak "Grand Venur Style", celery mousseline,
spätzle, red cabbage, seasonal vegetables
(1, 3, 7, 9, 12)

Ragoût de Marcassin aux Saveurs des Sous-Bois, Chou rouge, Spätzle, 37,00 €
Chou rouge, Poire pochée aux épices
Jugged game with wild Mushrooms, Red Cabbage, Spätzle
(1, 3, 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 / 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)

18,00 €

Suppléments

Salade Verte / *green Salad* (3, 10) 5,00 € p.p.

Pommes Amandines / *Almond-Croquettes* (1, 3, 5, 8) 5,00 € p.p.

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

Portion Pommes Frites / *French Fries* (5) 4,50 € p.p.

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

Desserts

Strudel aux Pommes, Crème Anglaise et Glace à la Vanille 17,00 €
Apple Strudel with Vanilla-Sauce and Vanilla Ice-Cream
(1, 3, 7, 8)

Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce et Glace Vanille 15,00 €
Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce, Vanilla Ice-Cream
(1, 3, 7, 8)

Crème brûlée à la Vanille 15,00 €
Blazed Vanilla Cream
(1, 3, 7, 8)

Sorbet Colonel 17,00 €
Colonel sorbet
(1, 3, 7, 8)

Glace à la Vanille aux Ragout de Fruits rouges 15,00 €
Vanilla Ice-Cream with Red Berry Ragout
(3, 7, 8)

Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud 15,00 €
Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce
(1, 3, 7, 8)

Assiette de Fromages affinés 18,00 €
Cheese Plate
(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 Fleesch

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