

# SUGGESTIONS

Huîtres « Gillardeau » N°2	6 pcs	35,00 €
Oysters « Gillardeau » N°2	12 pcs	70,00 €
(14)	<b>STARTER</b>	<b>MAIN COURSE</b>
Asperges à la Sauce Hollandaise Asparagus with Hollandaise Sauce	22,00 €	28,00 €
Asperges à la Flamande Asparagus with Butter and hard-boiled Eggs	22,00 €	28,00 €
Asperges aux Scampis Asparagus with Prawns	26,50 €	33,00 €
Asperges au Jambon Serrano Asparagus with Serrano Ham	26,50 €	33,00 €
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir Asparagus with home-smoked Salmon	26,50 €	33,00 €

## « 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 (7, 9)	12,50 €
Consommé de Bœuf à l'Ancienne Clear Beef-Soup with vegetables and small sliced beef (7)	14,50 €
Bisque de Homard et sa chair Lobsterbisque with Lobster meat (1, 2, 4, 7, 9)	24,50 €

# Entrées / Starters

	STARTER	MAIN COURSE
Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figues Brioche au Beurre Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7, 12)	34,00 €	40,00 €
Salade d'Asperges et Fraises, Mousse de Fromage de Chèvre Asparagus and Strawberry Salad, Goat's Cheese Mousse (7)	22,50 €	27,50 €
Carpaccio de Noix de St Jacques, Aneth, Grenade et Agrumes Scallop Carpaccio, Dill, Pomegranate and Citrus Carpaccio (4, 7, 12)	24,50 €	30,00 €
Duo de Saumon « Crêpe au Saumon et Raifort » & « Purple Graved Lax » Salade, Fenouil, Concombre et Pommes verte Salmon Duo "Crêpe au Saumon et Raifort" & "Purple Graved Lax" Salad, Fennel, Cucumber and Green Apple (1, 3, 4, 7, 10)	24,50 €	30,00 €
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 €

## Salade (Plats Principal / Main course)

**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 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)

**Salade au Jambon cru et cuit du terroir**, Pommes frites 30,00 €  
Salad with raw and cooked Ham, French fries  
(3, 12)

## Poissons/ Fishes

Noix de St Jacques de Dieppe, Asperges, Hollandaise, Roquette 36,90 €  
Scallops, Asparagus, Hollandaise, Garden Rocket  
(1, 4, 7, 12, 14)

Dos de Cabillaud poêlé, Poireaux aux Algues, Sauce au Yuzu 38,50 €  
Pan-fried Cod fillet, Seaweed Leeks, Yuzu Sauce  
(2, 7)

## Végan

Mosaïque d'Asperges, Espuma d'Hollandaise végétal, 29,50 €  
Salade, jeunes pousses  
Asparagus Mosaic, vegetable Hollandaise-Foam, Salad, young shoots  
(1, 6, 9)

# Plats / Main Dishes

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois découpage à table, Sauce Béarnaise, Pommes Dauphines (à partir de 2 personnes)	par pers. : 49,50 €
Double Beef-Filet grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce, Dauphine Potatoes (1, 3, 7, 10, 12) (from 2 persons on) <b>(+ - 35-40 minutes)</b>	
Coq au Vin jaune et Morilles, Tagliatelles Cock with yellow wine and Morels, Tagliatelle (7, 9, 12)	36,90 €
Filet de Marcassin, Sauce crémeuse au Pleurotes, Polenta et Légumes du moment Young Wild Boar Filet, Creamy sauce with Oyster Mushrooms, Polenta and Vegetables (7, 9, 12)	38,00 €
Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert, Pommes Dauphines Beef-Filet with Pepper Sauce, Dauphine Potatoes (1, 7, 9, 12)	42,00 €
Civet de Biche « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge, Pommes au Four et Airelles Jugged Hind with Cranberries, Spätzle and red cabbage (1, 3, 7, 9, 12)	36,00 €
Entrecôte de Bœuf du Terroir grillé Sauce Béarnaise, Millefeuille de Pommes de Terre Grilled Tenderloin of beef, Bearnaise Sauce, Layers of Potatoes (1, 3, 7, 12)	36,50 €
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, Crème Champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce, Croquettes and Vegetables (1, 3, 7, 8)	33,50 €
Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad (1, 3, 7, 9, 12)	29,50 €

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

## 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-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

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) 16,50 €  
Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Café Latte) with  
a variation of small desserts  
(1, 3, 7, 8)

Tarte au Fromage et Oranges, Coulis à la Fraise et Poivre Queues 15,50 €  
Cheese Tart with Oranges, Strawberry Coulis and Cubeb-Pepper  
(1, 3, 7, 12)

Mousse au Chocolat blanc au Vodka, Fruits rouges et 15,50 €  
Sorbet aux Fruits rouges épicés  
White Chocolate Mousse with Vodka, Red Fruits and Spiced Red Fruit 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)

Assiette de Fromages du Terroir 16,00 €  
Plate of local Cheeses  
(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