

SUGGESTIONS

Huîtres « Ancelin » N°3 Oysters « Ancelin » N°3 (14)	par pièce	5,00 €
Hamburger pur Bœuf « 200 gr », Pommes Frites (Salade, Tomates, Oignons, Lard et Œuf) Pure Beef Hamburger, French Fries (Salad, Tomato, Onion, Bacon, Egg) (1, 3, 7, 10)		26,50 €
Spare-Ribs maison, Maïs grillé, Pommes Wedges Homemade Spareribs with grilled Sweetcorn and Wedges-Potatoes (7, 9, 12)		29,50 €

« 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 / Soups

Soupe de Poissons de roche, Fromage, Sauce Rouille, Focaccia <i>Fish-Soup with Rouille-Mayonnaise, Cheese and focaccia</i> (1, 2, 3, 4, 7, 9, 10)	17,50 €
Burrata sur Velouté glacé de Petits Pois à la Menthe et Pistache <i>Burrata on a chilled cream of pea soup with mint and pistachio</i> (1, 7, 8)	15,00 €

Entrées / Starter

	Starter	Main Course
Croquettes végétariennes aux Légumes (Carottes - courgettes et Betteraves – Pois Chiches) <i>Vegetarian vegetable croquettes</i> (Carrots, courgettes, beetroot and chickpeas) (1, 7)	19,50 €	25,50 €
Tartare de Dorade aux Framboises, Dentelle Croustillante, Pistou à l'Ail des Ours <i>Sea bream tartare with raspberries, crispy lace,</i> <i>Wild garlic pistou</i> (1, 4, 7, 8)	28,50 €	40,00 €
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 / Main course)

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 César au Poulet 29,50 €
Cesar Salad with Chicken

(1, 3, 4, 7, 10)

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 » 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 / Fish

Pavé de Flétan poêlé en aigre doux de Cerises, Pommes Duchesse 40,00 €

Pan-fried halibut steak with sweet-and-sour cherries, Duchesse potatoes

(1, 4, 7, 9)

Brochette de Poulpe, Légumes Provençale, Purée de Pommes de Terre

Sauce Laquée

38,00 €

Octopus Skewer, Provençal Vegetables, Mashed Potatoes with Glazed Sauce

(1, 6, 7, 9, 14)

Plats / Main Course

Châteaubriand de Bœuf grillé au feu du Bois, Sauce Béarnaise
découpage à table (à partir de 2 personnes) par pers. : 56,00 €

Double Beef-Filet grilled on wood fire with Béarnaise-Sauce

(from 2 persons on)

(1, 3, 7, 10, 12)

(+- 35-40 minutes)

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 en Tagliata, Salade chou chine-carottes,
Millefeuille de Pommes de Terre, Sauce Laquée 44,00 €

Beef Tournedos Tagliata, Chinese Cabbage and Carrot Salad,

Potato Millefeuille, Glazed Sauce

(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 / 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

Cerises Jubilée 15,00 €
Cherries „Jubilee“
(1, 3, 7, 8)

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

Pavlova Coco, Fraises et Hibiscus, Sorbet Litchy 15,50 €
Coconut Pavlova with Strawberries and Hibiscus, Lychee Sorbet
(1, 3, 7, 8)

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 Sherbet
(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 Baltès de Stegen – Fromage de Chèvre

Biog de Munsbach – Produits Biologiques

Pretemer Haff de Reckingen / Mess – Pommes, Poires et Jus

Lëtz Poulet – Poulets

Lëtz Frites – Pommes Frites

Rëmmerger Geméis an Neipéitsch de Reimberg - Salades, Légumes et
Pommes de Terre