

SUGGESTIONS

Homard en « Belle-Vue »
Hummer nach « Belle-Vue »
(2, 3, 9, 10)

Prix du jour
Tagespreis

Homard aux Tagliarini, Sauce Homardine crèmeuse
Hummer mit Tagliarini, cremige Hummer-Soße
(1, 2, 7, 9, 12)

Prix du jour
Tagespreis

Huîtres « Gillardeau » N°2
Austern „Gillardeau“ N°2
(14)

6 pcs 35,00 €
12 pcs 70,00 €

« 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

Velouté de Chou-Fleur, Lait de Coco, Curcuma, Coriandre et Huile d'Olive citronnée	14,50 €
Blumenkohlcremesuppe, Kokosmilch, Kurkuma, Koriander und Zitronen-Olivenöl	
(8)	
Consommé de Bœuf à l'Ancienne	14,50 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage	
(7)	
Bisque de Homard et sa chair	25,00 €
Hummerbisque mit Hummerfleisch	
(1, 2, 4, 7, 9)	

Entrées / Starters

	ENTRÉE	PLAT
Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon	24,50 €	34,00 €
Rindfleisch-Carpaccio und Gambas mit Curry-Estragon-Soße (2, 3, 7, 10)		
Tartare de Thon rouge au Sésame et Guacamole	29,50 €	38,00 €
Roter Thunfisch-Tartar mit Sesam und Guacamole (1, 2, 4, 6, 11, 14)		
Vitello Tonnato	24,50 €	29,50 €
Kalbfleisch mit Thunfischsoße (1, 3, 4, 7, 10)		
Saumon fumé de notre Fumoir, Crème Raifort et son Toast	24,50 €	29,50 €
Hausgeräucherter Lachs mit Rettich-Creme und Toast (1, 4, 7)		
Carpaccio de Betteraves rouges, Noisettes caramélisées et Crottin de Chèvre chaud au Miel	24,50 €	29,50 €
Carpaccio von Roter Beete, karamellisierten Haselnüssen und Warmer Ziegenkäse mit Honig		
(1, 7, 8, 12)		

Salades (Plats Principaux / Main course)

- Salade aux Légumes grillés et Avocat  30,00 €
Salat mit gegrilltem Gemüse und Avocado
(1, 12)
- Salade du Pêcheur** 30,50 €
(Saumon fumé, filet de truite fumé, Scampis poêlés, Filet de Dorade)
Salat vom Fischer (geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, Scampis, gegrillte Goldbrasse)
(1, 2, 4, 7, 11, 12)
- « Feiertagsalat » mit frischen Kraider an gebroode Gromper** 25,00 €
Salade de Viande de Bœuf et pommes de terre sautées
Kalter Rindfleischsalat nach Luxemburger Art mit Bratkartoffel
(3, 9, 12)
- Salade by DAHM** 38,00 €
(Carpaccio de Bœuf, Tomates-Mozzarella, Croquette de Crevettes grises,
Feuilleté au fromage de Chèvre)
Dahm's Salat (Rindfleisch-Carpaccio, Tomate-Mozzarella,
Garnelen-Kroquette und Ziegenkäse in Blätterteig)
(1, 2, 3, 4, 7, 10)

Poissons/ Fishes

- Dos de Cabillaud poêlé, Purée de Patates douces et
Légumes « Provençale », Sauce Crémeuse au Safran 38,50 €
Gebratener Kabeljau-Rücken, Süßkartoffelpüree und
Gemüse „Provençale“, cremige Safran-Sauce
(1, 4, 7, 12)
- Pavé de Thon rouge mi-cuit, Purée de Pommes de Terre aux
Amandes et Wasabi, Sauce Vierge 42,00 €
Roter Thunfisch kurz angebraten, Kartoffelpüree mit
Mandeln und Wasabi, Vierge Soße
(1, 4, 6, 7, 8, 12)

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 €
Doppelte Lendenschnitte gegrillt, Béarnaise-Sauce (ab 2 Personen)
(1, 3, 7, 10, 12) **(+ - 35-40 minutes)**

Tournedos de Bœuf « Simmental » Sauce poivre vert,
Pommes Amandines 42,00 €
Rinderfilet mit Pfeffersoße, Mandelkroketten
(1, 7, 9, 12)

Entrecôte de Bœuf du Terroir grillé Sauce Béarnaise,
Millefeuille de Pommes de Terre 36,50 €
Gegrilltes Zwischenrippenstück vom Rind, Bearnaise Soße, Kartoffel-Millefeuille
(1, 3, 7, 12)

Hamburger de Boeuf Simenthal 200 gr, Pommes Frites 29,50 €
Hamburger „Simenthal“, Pommes
(1, 3, 7, 10)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,
Pommes Amandines, Primeurs assortis 33,50 €
Kalbschnitzel gefüllt mit Bio-Käse und Schinken, Pilzsoße,
Mandelkroketten und Saison-Gemüse
(1, 3, 7, 8)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 29,50 €
Pastete nach Königinnenart mit Pommes und grünem Salat
(1, 3, 7, 9, 12)

Spareribs Sauce BBQ, Pommes Wedges maison épicée, Maïs grillé 33,00 €
Spareribs BBQ-Sauce, hausgemachte Wedges, gegrillter Mais
(6, 9, 12)

Végan

Hamburger aux légumes, Sweet Chili Sauce 26,00 €
Gemüse Burger mit süßer Chili-Soße
(1, 3, 10)

Enfants / Children's Menu

La Croustillante Escalope de Poulet Viennoise
Knuspriger Hähnchen-Schnitzel mit Pilzsoße
(1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine
Königinnenpastete mit Pommes
(1, 3, 7, 9, 12)

Spaghetti aux choix
Spaghetti nach Wahl

Filet de Colin pané, Pommes Purée
Paniertes Seehechtfilet mit Kartoffelpuree
(1, 3, 4, 5, 7)

17,00 €

Suppléments

Salade Verte / grüner Salat (3, 10) 4,00 € p.p

Pommes Amandines / Mandel-Kroketten (1, 3, 5, 8) 4,50 € p.p.

Légumes Assortis, Gemüse-Variation 5,00 € p.p.

Portion Pommes Frites / Pommes (5) 4,00 € p.p.

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

Desserts / Sweet Dishes

Carpaccio d'Ananas, Sorbet Pina Colada Ananas-Carpaccio, Pina-Colada-Sorbet (1, 7, 8)	14,00 €
Crème brûlée à la Vanille Geflammte Vanille Creme (3, 7)	14,00 €
Pavlowa, Lemon Curd et Fraises Pavlova, Zitronenquark und Erdbeeren (1, 3, 7, 8)	15,50 €
Palette de Sorbets et fruits frais (Citron, Fraises, Abricots, Cassis) Hausgemachte Sorbets mit Früchten (Limone, Erdbeere, Aprikose, Cassis) (1, 7, 8)	14,50 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud Vanille Eis-Crème mit Schokoladensoße (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