

SUGGESTIONS

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

Sole façon Meunière, Pommes persillées
Seezunge Müllerinnen-Art, Petersilien-Kartoffel
(1, 4, 7) Prix du jour

Weinzôsis mat Mielkniddelen 24,00 €
Saucissons de Vin, Sauce Moutarde, Quenelles de Farine
Bratwürste mit Senf-Soße, Mehlknödel
(1, 7, 9, 10)

Mielkniddelen mat Speck a Rahmzôoss 21,50 €
Quenelles de Farine à la Crème et Lard
Mehlknödel mit Sahne und Speck
(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
Im Ofen geröstete Blutwurst, Rotkohl, Apfelmus,
(7, 12) Kartoffel mit Speck

« 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-Kürbis-Creme Suppe mit Ingwercreme (x)		14,50 €
Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes Rinder Consommé mit Markklößchen und kleinem Gemüse (1, 3, 7, 9)		16,50 €
Bisque de Homard et sa chair Hummerbisque mit Hummerfleisch (1, 2, 4, 7, 9)		25,00 €

Entrées / Starters

Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figues Brioche au Beurre		33,00 €
Terrine von Gänseleber mit Serrano-Schinken, Feigen, Brioche (1, 3, 7, 12)		
Rouget, Noix de St Jacques de Dieppe, Soupe de Poisson de Roche et Sauce Rouille		25,00 €
Rotbarbe, Jakobsmuscheln aus Dieppe, Fischsuppe und Rouillesoße (1, 3, 4, 7, 9, 10, 14)		
Duo de Crevettes grises "Croquette de Crevette maison" & Cocktail de Crevettes grises		26,50 €
Duett von Nordseegarnelen „Garnelen-Krokette“ & Garnelen-Cocktail (1, 2, 3, 4, 7, 9)		
Carpaccio de Betteraves rouges, Noisettes caramélisées et Crottin de Chèvre chaud au Miel		24,50 €
Carpaccio von Roter Beete, karamellisierten Haselnüssen und Warmer Ziegenkäse mit Honig (1, 7, 8, 12)		

Salades (Plats Principaux / Main course)

Salade au Jambon mixte et Galettes de Pommes de Terre 30,00 €
Salat mit rohem und gekochtem Schinken, Kartoffelreibekuchen
(3)

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)

Poissons/ Fishes

Dos de Cabillaud poché, écrasée de Pommes de Terre, Girolles et
Sauce au Vin Jaune 39,50 €
Poschierter Kabeljau-Rücken, Kartoffelstampf, Pfifferlinge und
Jus vom gelben Wein
(1, 4, 7, 12)

Filet de Flétan poêlé aux Langoustines, petits Légumes,
Pommes Duchesse et Coulis de langoustines 39,50 €
Gebratenes Heilbutt Filet mit Langustinen und kleinem Gemüse,
Pommes Duchesse und Langustinen-Coulis
(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)

Végan



Courge Butternut « Wellington » 33,00 €
Butternuss-Kürbis nach Wellington-Art
(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 € 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)	
Duo de Marcassin « Civet de Marcassin aux Airelles » et « Filet de Marcassin aux Girolles », Pomme Amandines, Chou rouge 39,50 € Duett vom Frischling "Ragout mit Preiselbeeren" & Filet mit Pfifferlingen Mandelkroketten, Rotkohl (1, 7, 9, 12)	
Mignon de Chevreuil aux Airelles, Légumes du Moment, Millefeuille de Pommes de Terre 42,00 € Reh-Filet mit Preiselbeeren, Saison-Gemüse und Kartoffel-Millefeuille (7, 9, 12)	
Tourte au Pigeon et Foie-Gras, Sauce aux Truffes noires 47,00 € Taube- und Gänseleber Kuchen, Trüffelsoße (1, 3, 7, 9, 12)	
Civet de Gibier du Terroir (selon arrivage) « Grand Veneur », Spätzle, Chou rouge, Poire pochée aux épices 33,00 € Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Spätzle und Rotkohl (1, 3, 7, 9)	
Escalope de Veau Viennoise, Pommes Frites et Salade verte 29,50 € Kalbschnitzel mit Pilz-Soße, Pommes und grüner Salat (1, 3, 7, 9)	
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)	

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, Saison-Gemüse	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

Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar Apfelstrudel mit Vanilleeis (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce et Glace Vanille Sticky Toffee Pudding, Butterscotch-Sauce, Vanilleeis (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Banana Mousse Cake, Toffee, Banane caramélisée Banana Mousse Cake, Toffee, Karamelisierte Banane (1, 7, 8)	15,00 €
Nougat Glacé au Miel de Nos abeilles, Coulis au Fruits rouges épicés Nougateis mit Honig von unseren Bienen, Soße von roten Früchten (1, 3, 7, 8)	15,00 €
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