

# SUGGESTIONS

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

Suprême de Poulet fermier, Légumes oubliés, Truffes,  
Crème aux Champignons 30,50 €  
Free-Range-Chicken Breast, Vegetables, Truffles, Mushroom cream sauce  
(7, 9, 12)

**Panéierten Kuddelfleck, Sauce Madère, Pommes Frites** 28,50 €  
Double-Gras pané, Sauce Madère, Pommes Frites  
Tripes with Madere-Sauce, Fresh Fries  
(1, 3, 7, 9, 12)

Souris d'Agneau à l'Orientale 32,00 €  
Lamb shank Oriental Style

**Träipen mat Äppelkompott, Speckgromper a rouge Kabes** 29,50 €  
Boudin Noir rôti au four, Chou rouge, Compote de Pommes et  
Pommes aux Lards  
Oven-roasted Blood Sausage, red Cabbage, Apple Sauce  
Potatoes with Bacon  
(7, 12)

## « 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 Brocoli aux Noisettes torréfiées et bacon 14,50 €  
Broccoli Cream-soup with roasted hazelnuts and bacon  
(7, 8)

Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes 16,50 €  
Beef consommé with marrow dumplings and vegetables  
(1, 3, 7, 9)

Bisque de Homard et sa chair 25,00 €  
Lobsterbisque and meat  
(1, 2, 4, 7, 9)

# Entrées / Starters

	ENTRÉE	PLAT
Veggie Bowl (Nouilles Soba marinées au Soja, Pois gourmand, Carottes, Cébettes, mesclun de Salade Bio, Sésames torréfiés, Vinaigrette Orange-Gingembre Veggie bowl (soba noodles in soy marinade, sugar snap peas, carrots, green onions, Salad, roasted Sesame seeds, orange-ginger dressing	22,00 €	28,00 €
Millefeuille de Foie Gras d'Oie, Jambon Serrano et Figs Brioche au Beurre Goose liver Terrine with Serrano Ham and Figs, Butter bun (1, 3, 7, 12)	33,00 €	42,00 €
Saint Jacques grillées, Purée de Choux-fleurs safranée, Gel Yuzu, Beurre blanc, Caviar de Harengs fumé Grilled scallops, Cauliflower purée with Saffron, Yuzu gel, Butter sauce, Smoked herring caviar (1, 4, 6, 7, 14)	29,00 €	39,00 €
Raviole aux Langoustines Langoustine Ravioli (1, 2, 3, 7, 9, 12)	29,50 €	40,00 €
Duo de Crevettes grises "Croquettes de Crevettes maison" & Cocktail de Crevettes grises Duo of brown Shrimp "homemade Shrimp Croquette" & Shrimp-Cocktail (1, 2, 3, 4, 7, 9)	26,50 €	39,00 €

# Salades (Plats Principaux / 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 » mit frischen 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/ Fishes

Dos de Skrei, Courgette, Petit-Pois et Girolles, Taglierini,  
Beurre Blanc citronné 44,00 €  
Skrei fillet, vegetable Marrows, Peas, Egg Mushroom, Taglierini,  
Lemon-Butter-Sauce  
(1, 4, 6, 7, 12)

Pavé de Saumon fumé à chaud, Asperges vertes,  
Écrasée de Pommes de Terre,  
Sauce safranée aux Œufs de Saumon 38,50 €  
Hot-smoked salmon steak, green asparagus, mashed potatoes,  
Saffron Sauce with Salmon Eggs  
(1, 4, 7, 12)

# Végan

Courge Butternut « Wellington » 33,00 €  
Butternut Pumpkin “Wellington”  
(1, 6, 9)

Risotto aux Champignons, Châtaignes grillées et Jus d'Artichauts 33,00 €  
Mushroom Risotto with Roasted Chestnuts and Artichoke Jus  
(6, 8, 9, 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 €  
Double Beef-Filet 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,  
Pommes Amandines 42,00 €  
Beef-Filet with Pepper Sauce, Almond-Croquettes  
(1, 7, 9, 12)

Filet de Biche cuit à 52°C, Purée de Betteraves à la Vanille et  
Fève de Tonka, Jus au Vin rouge 46,00 €  
Hind-Filet cooked 52 °C, Beetroot puree flavoured with Vanilla and  
Tonka Bean, red Wine Jus  
(1, 6, 7, 8, 9, 12)

Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons,  
Pommes Amandines, Primeurs assortis 33,50 €  
Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce,  
Croquettes and Vegetables  
(1, 3, 7, 8)

Escalope de Veau Viennoise, Pommes Frites et Salade verte 29,50 €  
Veal Escalope with Mushroom-Sauce, French Fries and green Salad  
(1, 3, 7, 9)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 29,50 €  
Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad  
(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 / Sweet Dishes

Strudel aux Pommes et Glace à la Vanille de Madagascar 15,00 €  
Apple Strudel with Vanilla Ice-Cream  
(1, 3, 7, 8)

Moelleux au Chocolat, Framboises, Glace à la Vanille 15,00 €  
Chocolate Cake, Raspberries, Vanilla-Ice-cream  
(1, 3, 7, 8)

Nougat Glacé au Miel de Nos abeilles, Coulis aux Fruits rouges épicés 15,00 €  
Nougat ice cream with honey from our bees, red fruit sauce  
(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!***

# 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