

SUGGESTIONS

Huîtres « Gillardeau » N°2	6 pcs	35,00 €
Oysters « Gillardeau » N°2	12 pcs	70,00 €
(14)	STARTER	MAIN COURSE *
Asperges à la Sauce Hollandaise	22,00 €	28,00 €
Asparagus with Hollandaise Sauce (3, 7, 12)		
Asperges à la Flamande	22,00 €	28,00 €
Asparagus with Butter and hard-boiled Eggs (3, 7, 12)		
Asperges aux Scampis, Sauce Hollandaise	26,50 €	33,00 €
Asparagus with Prawns, Hollandaise Sauce (2, 3, 7, 12)		
Asperges au Jambon Serrano, Sauce Hollandaise	26,50 €	33,00 €
Asparagus with Serrano Ham, Hollandaise Sauce (3, 7, 12)		
Asperges au Saumon fumé de notre fumoir,		
Sauce Hollandaise	26,50 €	33,00 €
Asparagus with home-smoked Salmon, Hollandaise Sauce		
(3, 4, 7, 12)		

* les asperges sont accompagnées de pommes de terre persillées

« 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, Pistou basilic et Huile d'Olive citronnée au Curcuma Cream of Cauliflower Soup with Coconut Milk, Turmeric, Basil and Lemon Olive Oil (8)	14,50 €
Consommé de Bœuf aux Quenelles à la moelle et petits Légumes Beef consommé with marrow dumplings and vegetables (1, 3, 7, 9)	16,50 €
Bisque de Homard et sa chair Lobsterbisque and meat (1, 2, 4, 7, 9)	25,00 €

Entrées / Starters

	Starter	Maincourse
Carpaccio de Poulpe, Piquillos, Olives Calamata et Sauce Chimichurri Octopus Carpaccio, Piquillos, Calamata Olives and Chimichuri Sauce (1, 14)	20,00 €	24,50 €
Vitello Tonnato Cold Veal Slices with Tuna sauce (1, 3, 4, 7, 10)	22,50 €	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 €
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 Krautern und gebratenen Kartoffeln

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

Spirales de Soles et Saumon, Asperges, Mousseline de
Pommes de Terre et Sauce aux Fines Herbes

39,00 €

Spirals of Sole and Salmon, Asparagus, Potato Mousseline
and Herb Sauce

(1, 4, 7, 12)

Poulpe grillée, Risotto safrané au Chorizo, Espuma à l'Ail noir

33,00 €

Grilled Octopus, Saffron Risotto with Chorizo, black Garlic-foam
(1, 4, 6, 7, 9, 12, 14)

Végan

Mosaïque d'Asperges blanches et vertes, Salade Roquette,
Espuma d'Hollandaise végétal

33,00 €

Mosaic of white and green asparagus, Roquette salad,
Vegetable Hollandaise-Foam

(12)

Plats / Main Dishes

Ris de Veau aux Morilles, Légumes laqués, Sauce au Vin jaune 38,00 €
 Veal sweetbreads with morel mushrooms, vegetables, yellow wine sauce
 (1, 7, 9, 12)

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)

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)

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)

Bouchée à la Reine, Pommes Frites et Salade 29,50 €
 Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad
 (1, 3, 7, 9, 12)

Hamburger pur Boeuf „Simmental“ 200 gr, Pommes Frites 26,50 €
 (Lard, Oignon, Roquette, Cheddar, Tomato, Cornichon, Sauce Burger maison, Ketchup)
 Pure Beef Burger (200 gr), French Fries
 (Bacon, Onion, garden Rocket, Cheddar, Tomato, Pickle, Homemade Burger Sauce, Ketchup)
 (1, 3, 7, 10, 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-Crusted 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) Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Café Latte) with a variation of small desserts (1, 3, 7, 8)	16,50 €
Banoffee Banoffee (Butter-Cream-Banana Cake) (1, 7, 8)	13,00 €
Nougat Glacé au Miel de nos abeilles, Coulis aux Fruits rouges épicés Nougat ice cream with honey from our bees, red fruit sauce (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce (1, 3, 7, 8)	15,00 €
Assiette de Fromages affinés Cheeses-Plate (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 – Boeuf Longhorn et Boeuf Limousin

Ferme Baltes 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