

# SUGGESTIONS

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

Prix du jour  
Price of the day

Huîtres « Gillardeau » N°2  
Oysters « Gillardeau » N°2  
(14)

6 pcs 35,00 €  
12 pcs 70,00 €

## MOULES « IMPÉRIALES »

Moules au Vin Blanc, Pommes Frites  
Mussels in white Wine, French Fries  
(7, 9, 12, 14)

30,50 €

Moules à la Luxembourgeoise, Pommes Frites  
Mussels « Luxemburg's » Style. French Fries  
(7, 9, 12, 14)

33,50 €

Moules à la Crème d'Ail, Pommes Frites  
Mussels in Garlic Creme, French Fries  
(7, 12, 14)

33,50 €

## « 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

Velouté de Chou-Fleur, Lait de Coco, Curcuma, Coriandre et Huile d'Olive citronnée Cream of Cauliflower Soup with Coconut Milk, Turmeric, Coriander and Lemon Olive Oil (8)	14,50 €
Consommé de Bœuf à l'Ancienne Clear Beef-Soup with vegetables and small sliced beef (7)	14,50 €
Bisque de Homard et sa chair Lobsterbisque and meat (1, 2, 4, 7, 9)	25,00 €

# Entrées / Starters

Surf and Turf „Carpaccio de Boeuf & Gambas sauvage Sauce Curry-Estragon Beef-Carpaccio and wild Gambas, Curry-Tarragon Sauce (2, 3, 7, 10)	24,50 €
Tartare de Thon rouge au Sésame et Guacamole Red Tuna Tartare with Sesame and Guacamole (1, 2, 4, 6, 11, 14)	29,50 €
Vitello Tonnato Cold Veal Slices with Tuna sauce (1, 3, 4, 7, 10)	24,50 €
Saumon fumé de notre Fumoir, Crème Raifort et son Toast Home-smoked Salmon with Horseradish-Cream and Toast (1, 4, 7)	24,50 €
Carpaccio de Betteraves rouges, Noisettes caramélisées et Crottin de Chèvre chaud au Miel Carpaccio of red beet, caramelized hazelnuts and warm Goat Cheese with Honey (1, 7, 8, 12)	24,50 €

# Salades (Plats Principaux / Main course)

Salade aux Légumes grillés et Avocat  Salad with grilled Vegetables and Avocado (1, 12)	30,00 €
Salade au Jambon mixte et Galettes de Pommes de Terre Salad with raw and cooked ham, Potato pancake (3)	30,00 €
<b>Salade du Pêcheur</b> (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)	30,50 €
<b>« Feiertagszalot » mat frësch Kraider an gebroode Gromper</b> Salade de Viande de Bœuf et pommes de terre sautées Beef salad „Luxemburg's Style “with fried Potatoes (3, 9, 12)	25,00 €
<b>Salade by DAHM</b> (Carpaccio de Bœuf, Tomates-Mozzarella, Croquette de Crevettes grises, Feuilleté au fromage de Chèvre) Dahm's Salad (Beef-Carpaccio, Tomato-Mozzarella, Shrimp-Croquette and Puff-Pastry with Goat-Cheese) (1, 2, 3, 4, 7, 10)	38,00 €
Salade au Crottin de Chèvre Salat with Goat-Cheese (1, 7, 8)	26,50 €

# Poissons/ Fishes

Dos de Cabillaud poêlé, Purée de Patates douces et Légumes « Provençale », Sauce Crémeuse au Safran Pan-fried cod fillet, mashed sweet potato and Vegetables "Provençale", Creamy Saffron Sauce (1, 4, 7, 12)	38,50 €
Pavé de Thon rouge mi-cuit, Purée de Pommes de Terre aux Amandes et Wasabi, Sauce Vierge Red tuna half raw, mashed potatoes with almonds and wasabi, Sauce Vierge (1, 4, 6, 7, 8, 12)	42,00 €

# 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)

Duo de Marcassin « Civet de Marcassin aux Airelles » et  
« Filet de Marcassin aux Girolles », Pommes Amandines,  
Chou rouge 39,50 €  
Duo of young wild Boar, "Young wild Boar Stew with Cranberries" and  
"Filet auf young wild Boar with Chanterelles", Almond Croquettes,  
Red Cabbage (1, 7, 9, 12)

Magret de Canard aux Figues et Miel, Millefeuille de Pommes de Terre 37,00 €  
Duck Breast with Figs and Honey, Potato Millefeuille

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)

**Weinzôssis mat Mielkniddelen** 24,00 €  
Saucissons de Vin, Sauce Moutarde, Quenelles de Farine  
Sausages with Mustard Sauce, Flour-Dumplings  
(1, 7, 9, 10)

**Mielkniddelen mat Speck a Rahmzôoss** 21,50 €  
Quenelles de Farine à la Crème et Lard  
Flour-Dumplings with Cream and Bacon  
(1, 7)

## Végétarien

Veggie-Burger aux légumes, Sweet Chili Sauce 26,00 €  
Vegetable Burger, Sweet Chili Sauce  
(1, 3, 10)

# 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

Crème brûlée à la Vanille Blazed Vanilla Cream (3, 7)	14,00 €
Tiramisu (1, 3, 7, 8)	12,00 €
Pavlova, Lemon Curd et Fraises Pavlova, lemon Curd and Strawberries (1, 3, 7, 8)	15,50 €
Palette de Sorbets et fruits frais (Citron, Fraises, Abricots, Cassis) Variation of Sherbets with Fruits (Lime, Strawberry, Apricots, Black Currant) (1, 7, 8)	14,50 €
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud Vanilla Ice-Cream with Chocolate Sauce (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