

## Entrées – Vorspeisen - Entréen

<b>Potage du Jour – Zopp vum Dag</b>	6,50.-
Tagessuppe ( hausgemacht)	
<b>Saumon Fumé extra doux et ses Toasts</b>	Entrée 17,00.-
Geräucherter Lachs extra fein mit Toast	Plat 22,00.-
<b>Tranches de Foie Gras de Canard (Maison) et sa Garniture</b>	18,50.-
Feine Entenleberterriner mit Garnitur (hausgemacht)	
<b>Terrine de Pâté Maison garnie – Hausmacher Paté</b>	14,00.-
Pâté Terriner nach Art des Hauses, fein garniert	LUX
<b>Quiche Lorraine avec sa Salade</b>	15,00.-
<b>Escargots de Bourgogne 12pc.</b>	16,50.-
Weinbergschnecken	
<b>Cuisses de grenouilles à la façon du chef 10pc.</b>	18,00.-
Froschschenkel	

**E schéine Choix u Lëtzebuerger Wäiner deen gebuerde gëtt,  
mais och franséisch Wäinregionen si present an eiser Wäinkart.**

**Jetez un coup d'œil sur notre carte des vins!**

**Eine schöne Auswahl an guten Weinen auf unsere Weinkarte!**



En cas d'allergie, demandez notre carte comprenant les allergènes.



Anc. **FUGGER-BERG**  
**Berg Marc s.à.r.l**  
Depuis 50 ans  
**um dierfgen.**

## VIANDES

VIANDE CERTIFIÉE LUXEMBOURGEOISE - LËTZEBUERGER FLEESCH

### Bœufs - vom Rind - Rëndfleesch

<b>Filet Américain, TARTARE DE FILET PUR (raw beef) *</b>	24,50.-
Steak Tartar ( rohes Hackfleisch vom Rind ) - <b>Rënns Tartar</b>	
<b>Entrecôte Béarnaise - Lëtzebuenger Rëppenstéck vum Rënd *</b>	25,70.-
Lendenschnitte mit Bearnaise-Soße	
<b>Entrecôte maître d'hôtel *</b>	25,70.-
Lendenschnitte nach Art des Hauses (Kräuter Butter)	
<b>Entrecôte sauce Roquefort *</b>	25,70.-
Lendenschnitte mit einer feinen Roquefort-Soße - Blauschimmelkäse-Soße	
<b>Filet de Bœuf au poivre vert *</b>	28,50.-
Filetsteak mit grünem Pfeffer	
<b>Filet de Bœuf aux Girolles *</b>	29,50.-
Filetsteak mit Pfifferlingen	
<b>Hamburger façon Steak haché (fait maison) pur bœuf *</b>	22,50.-
avec oignons et oeuf s/le plat (250gr +/-)	
Hamburger (nur Rindfleisch) hausgemacht mit Zwiebeln, Spiegelei	

(\*) Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites et salade.

(\*) Alle diese Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert.



Anc. **FUGGER-BERG**  
*Berg Marc s.à.r.l*  
Depuis 50 ans  
**um Dierfgen.**

## **Porc - vom Schwein – Schwéngfleisch**

<b>Escalope Viennoise *</b>	22,50.-
Wienerschnitzel	
<b>Escalope Tzigane *</b>	22,50.-
Schnitzel nach Zigeunerart	

## **Veau - vom Kalb - Kalleffleesch**

<b>Cordon-Bleu crème champignons *</b>	24,90.-
Cordon-Bleu mit Sahne-Pilz-Soße	
<b>Feuilleté de Rognons de Veau au Vieux Vin *</b>	25,00.-
Kalbsnieren nach Großmutter Art	

## **Poulet – Hähnchen - Poulet**

<b>Brochette de poulet grillé avec frites et salade</b>	22,00.-
Hähnchenspieß fein gegrillt mit Pommes Frites und Salat	

(\*) Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites et salade.

(\*) Alle diese Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert.



Anc. **FUGGER-BERG**  
**Berg Marc s.à.r.l**  
Depuis 50 ans  
**um dierfgen.**

## Spécialités Luxembourgeoises – Luxemburger Spezialitäten (froides/kalt)

<b>Saucissons, salade de pommes de terre <u>ou</u> choucroute</b>	<b>LUX</b>	15,50.-
<b>Wirschtercher</b> - Luxemburger Würste mit Kartoffelsalat <u>oder</u> mit Sauerkraut		
<b>Fierkelsjelli</b> mat Gromperenzalot <u>oder</u> gebootschten Gromperen		16,50.-
Ferkelsülze mit Kartoffelsalat <u>oder</u> Bratkartoffeln	<b>LUX</b>	
<b>Jambon d’Ardennes – Éisleker Ham</b>	<b>LUX</b>	21,90.-
Ardenner Schinken (geräuchert)		
<b>Gekachten Baueren Ham</b> mat Fritten <u>oder</u> gebootschten Gromperen		21,90.-
an Zalot – Lëtzebuenger Ham		
Jambon cuit du pays, pommes frites <u>ou</u> pommes rissolées et salade		
Kochschinken, Pommes frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	<b>LUX</b>	
<b>Feierstengszalot</b> mat gebootschten Gromperen		18,90.-
Bœuf bouilli en salade / Kalter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln	<b>LUX</b>	



Anc. **FUGGER-BERG**  
**Berg Marc s.à.r.l**  
Depuis 50 ans  
**um Dierfgen.**

## Spécialités de la maison - Spezialitäten des Hauses

<b>Steak de Cheval sauce piquante ou champignons *</b>			23,90.-
Pferdesteak mit pikanter Soße oder mit Pilz-soße			
<b>Steak de Cheval sauce à l'ail et oignons *</b>			23,90.-
Pferdesteak mit Knoblauchsoße			
<b>Filet de Cheval sauce à l'ail et oignons *</b>			27,50.-
Filet vom Pferd mit einer Knoblauchsoße			
<b>Jambonneau grillé au four - Schwengshax ( 20 min )</b>			24,00.-
(choucroute, pommes rissolées) Sauermais, Speckgromperen-gebötscht Schweinehaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln			
<b>Tête de veau garnie sauce vinaigrette</b>			25,50.-
Kalbskopf garniert			
<b>Kniddelen mat Speck</b> Quenelles de farine aux lardons	<b>LUX</b>		17,00.-
Luxemburgische Mehlknödel mit feinem Speck			
<b>Paschtéit / Bouchée à la Reine *</b>	<b>LUX</b>		18,50.-
Königinnenpastete (hausgemacht – nur Hähnchenfleisch)			
<b>Wäinzoossis mat Môschterzooss *</b>	<b>LUX</b>		19,90.-
Saucisses à rôtir sauce moutarde/Feine Bratwürste mit Senfsoße *			
<b>Judd mat Gaardebounen / Collet de Porc fumé</b>	<b>LUX</b>		22,50.-
(fèves et pommes au lard) Kassler fein geräuchert mit dicken Bohnen und Speck Kartoffeln			
<b>La Choucroute Garnie</b> avec Pommes au Lard	<b>LUX</b>		25,00.-
Schlachtplatte mit Sauerkraut und Speckkartoffeln			

(\*) Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites et salade.

(\*) Alle diese Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert.



Anc. **FUGGER-BERG**  
**Berg Marc s.à.r.l**  
Depuis 50 ans  
**um Dierfgen.**

## Poissons – Fisch - Fësch

**Filet de cabillaud, sauce rémoulade, frites et salade** 24,50.-  
Kabeljaufilet mit Remouladensoße

## Salades – Salate - Zaloten

**Salade Orientale avec scampis** 21,90.-

*(salade verte, germes de soja, haricots verts, tomates & ail)*

Orientalischer Salat mit Scampis

(Grüner Salat, Sojasprossen, grüne Bohnen, Tomaten & Knoblauch)

**Salade paysanne** 16,50.-

*(salade verte, lard, croûtons, pommes rissolées, œuf sur plat, champignons)*

Bauernsalat mit Speck, Brotwürfel, Bratkartoffeln, Spiegelei, Champignons

**Salade « Um Dierfgen »** 21,00.-

*(saumon fumé, salami, jambon mixte)*

Salat « Um Dierfgen » (Lachs, Salami, Schinken, Ei....)

**Salade de poulet avec sauce curry** 18,00.-

Hähnchenbrustsalat mit Currysosse

**Salade au chèvre chaud** - Zalot mat warmem Geessekéis 17,00.-

Salat mit feinem Ziegenkäse (warm) und Toast



Anc. **FUGGER-BERG**  
*Berg Marc s.à.r.l*  
Depuis 50 ans  
**um Dierfgen.**

## **Pâtes – Nudeln - Nuddelen**

**Spaghetti Bolognaise** 14,50.-

## **Omelettes – Omelett - Omelette**

**Omelette Nature** avec frites 14,50.-

Omelett Natur

**Omelette au Jambon et Fromage** avec frites 16,90.-

Omelett mit Schinken und Käse

## **Accompagnements – Beilagen**

**Petite Salade verte** 2,50.-

Kleiner grüner Salat

**Pommes rissolées / Frites** 2,50.-

Bratkartoffeln / Pommes Frites

Tout supplément de salades, frites ou pommes rissolées est facturé.  
Alle Ergänzungen werden in Rechnung gestellt.



Anc. **FUGGER-BERG**  
*Berg Marc s.à.r.l*  
Depuis 50 ans  
**um dierfgen.**

## Desserts – Nachspeisen - Desserts

<b>Irish Coffee</b> fait avec Tullamore Whiskey (12 years old) Fondée en 1829 dans la ville de Tullamore	10,50.-
<b>Crème Caramel</b> fait maison Karamell-Creme – selbst gemacht	6,45.-
<b>Crème Brûlée</b> fait maison Creme Brulee – selbst gemacht	6,45.-
<b>Mousse au chocolat</b> fait maison Schokoladenmousse – selbst gemacht	7,90.-
<b>Tarte Maison garnie</b> Torte – selbst gemacht	7,50.-
<b>Dame Blanche</b> (glace vanille avec du chocolat chaud) Vanilleeis mit heißer Schokolade	8,50.-
<b>Coupe Framboise</b> (glace vanille, framboises et chantilly) Vanilleeis mit Himbeeren und Schlagsahne	8,90.-
<b>Café Glacé</b> (glace vanille, mocca, double café et chantilly) Eiskaffee (Vanille und Mokka Eis, Kaffee und Schlagsahne)	8,50.-
<b>Meringue Glacée</b> Eis-Baiser	7,90.-
<b>Coupe Colonel</b> Sorbet green lime et vodka <b>M</b> ansfeld made in Luxembourg	9,50.-
<b>Glaces assorties</b> (vanille, fraise et chocolat) Gemischter Eisbecher (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	7,00.-