

Entrées...

Crème de Légumes aux croûtons 8.25

Gemüsecrèmesuppe mit Kracherle

Foie gras maison petit gâteau aux Pommes fruits

Gänseleberterrine mit « Apfelbrunoise » 21.50

Terrine de Lapereau agrémentée de sa Gelée au Porto blanc

accompagnée d'une salade aux saveurs campagnardes

Kaninchenterrine mit Salatbouquet 18.50

Carpaccio de Filet de Bœuf au Parmesan

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan 19.90

Déclinaison autour du Saumon :

Tartare de Saumon frais et mariné
Darne de Saumon poêlé sauce à l'orange
Saumon fumé de notre fumoir

Dreierlei vom Lachs mit kleinem Salat 21.00/ 24.50

Saumon fumé de notre fumoir

Hausgeräucherter Lachs und Lachstartar 19.50

Salade de Scampis aux Lamelles de Saumon fumé

Salat mit Scampis und geräuchertem Lachs 19.50

Raviolis maison farcis au Ricotta 17.50 / 23.50 Plat

Pesto au Basilic, Pignons de Pin, Rucola et Tomates Cerise

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta Käse, garniert mit Pinienkerne, Rucola und Kirschtomaten

Le Carpaccio de Thon sauce aux agrumes 24.00/29.50 Plat

et les Gambas poêlés sur lit d'une salade à l'orge perlé

Thunfischcarpaccio und Gambas auf einem Graupensalat

Poissons

Dos de Cabillaud poêlé

beurre aux tomates cerises et Pignons de Pin 29.25
Pommes de Terre purées

Kabeljaufilet gebraten mit Kirschtomaten und Pinienkernen, Kartoffelpüree

Suprême de Turbot sur lit de Girolles

Purée de Pommes de terre et chou-fleur 29.75

Steinbutt Filet mit Pfifferlingen und einem Kartoffel-Blumenkohl Püree

Filet de Sandre poêlé sur sa peau

Sauce au Champagne infusée à la moutarde,
Rondelle de pomme de terre, Choucroute

*Zanderfilet auf der Haut gebraten, Leichte Senf-Champagnersosse,
Kartoffelscheiben und Sauerkraut 29.75*

Scampis croustillants dans leur habit de Kadaïf

sur une Salade d'Aspergesvertes 28.90

Scampis im Kadaïfmantel, Spargelsalat

Plats

Lapin à la Luxembourgeoise

sauce à la crème, à la Moutarde et au vin blanc 27.50

Kaninchen nach Luxemburger Art mit Bandnudeln (1.7.10.12)

Tournedos de Filet de Bœuf au poivre vert

Pommes Croquettes et Variation de légumes 31.00

Rinderfilet mit grünem Pfeffer – Krokotten und Gemüse

Chateaubriand « Charolais » servi à l'assiette

Sauce Béarnaise / pour deux personnes 36.50 p.p.

Pommes croquettes et bouquetière de légumes

Rinderfilet « Chateaubriand » für 2 Personen

L'Eventail de Magret de Canard des Landes

réduction aux Griottes 28.50

Entenbrust mit Kirschen

Côtelette d'Agneau poêlées aux herbes

Ratatouille à la Méditerranéenne et Lentilles de Puys et Pommes grenailles

Gegrilltes Lammkaree mit Linsen und Ratatouille mit kleinen Kartoffeln 31.00