

## Entrées – Vorspeisen - Entréen

<b>Potage du Jour – Zopp vum Dag</b>	7,50.-
Tagessuppe ( hausgemacht)	
<b>Saumon Fumé extra doux et ses Toasts</b>	Entrée 17,50.-
Geräucherter Lachs extra fein mit Toast	Plat 23,50.-
<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>	15,00.-
Pâté Terriner nach Art des Hauses, fein garniert	LUX
<b>Quiche Lorraine avec sa Salade</b>	15,00.-
<b>Escargots de Bourgogne 6pc.</b>	14,00.-
Weinbergschnecken	
<b>Cuisses de grenouilles à la façon du chef 10pc.</b>	22,00.-
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 - Rëndflesch**

<b>Filet Américain, TARTARE DE FILET PUR (raw beef) *</b>	26,50.-
<b>Steak Tartar ( rohes Hackfleisch vom Rind ) - Rënns Tartar</b>	
<b>Entrecôte (maturée) Béarnaise- Lëtzebuenger Rëppenstéck vum Rënd *</b>	27,70.-
Lendenschnitte mit Bearnaise-Soße	
<b>Entrecôte (maturée) maître d'hôtel *</b>	27,70.-
Lendenschnitte nach Art des Hauses (Kräuter Butter)	
<b>Entrecôte (maturée) sauce Roquefort *</b>	28,70.-
Lendenschnitte mit einer feinen Roquefort-Soße - Blauschimmelkäse-Soße	
<b>Filet de Bœuf du pays au poivre vert *</b>	32,50.-
Filetsteak vom Wiesenrind mit grünem Pfeffer	
<b>Filet de Bœuf du pays aux Girolles *</b>	34,50.-
Filetsteak vom Wiesenrind mit Pfifferlingen	
<b>Hamburger Um Dierfgen (fait maison) 100% pur bœuf *</b>	22,50.-
Pain, Cheddar, Viande, Oignons, Salade, Sauce provençale. Hamburger (nur Rindfleisch) hausgemacht mit Zwiebeln, Brötchen, Cheddar, Salat und Sauce .	

(\*) 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 die Fugen**

## **Les Escalopes et Cordon Bleu** **Die Schnitzel und die Cordon Bleu**

<b>Escalope de Veau Viennoise *</b>	24,50.-
Wiener Schnitzel vom Kalb	
<b>Escalope Tzigane *</b>	24,50.-
Schnitzel nach Zigeunerart	
<b>Cordon-Bleu crème champignons *</b>	26,00.-
Cordon-Bleu mit Sahne-Pilz-Soße	
<b>Feuilleté de Rognons de Veau au Vieux Vin *</b>	24,00.-
Kalbsnieren nach Großmutter Art	

## **Poulet – Hähnchen**

<b>Brochette de poulet grillé *</b>	22,00.-
Hähnchenspieß fein gegrillt	
<b>Escalope de Poulet Panée</b>	22,00.-
Paniertes Hähnchenschnitzel	

(\*) 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>	16,50.-
<b>Wirschtercher</b> - Luxemburger Würste mit Kartoffelsalat <u>oder</u> mit Sauerkraut		
<b>Fierkelsjelli</b> mat Gromperenzalot <u>oder</u> gebootschten Gromperen	<b>LUX</b>	17,50.-
Ferkelsülze mit Kartoffelsalat <u>oder</u> Bratkartoffeln		
<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.-
gebootschten Gromperen 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 mat gebootschten Gromperen</b>		19,90.-
Bœuf bouilli en salade / Kalter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln		
	<b>LUX</b>	

Produit du Terroir – Lëtzebuenger Rënfleesch



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

## Spécialités de la maison - Spezialitäten des Hauses

<b>Steak de Cheval sauce piquante ou champignons *</b>			25,50.-
Pferdesteak mit pikanter Soße oder mit Pilz-soße			
<b>Steak de Cheval sauce à l'ail et oignons *</b>			25,50.-
Pferdesteak mit Knoblauchsoße			
<b>Filet de Cheval sauce à l'ail et oignons *</b>			32,50.-
Filet vom Pferd mit einer Knoblauchsoße 250gr			
<b>Jambonneau grillé au four - Schwengshéiss ( 20 min )</b>			26,50.-
(choucroute, pommes rissolées) Sauermais, Speckgromperen-gebötscht Schweinehaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 700gr +/-			
<b>Tête de veau garnie sauce vinaigrette</b>			26,50.-
Kalbskopf garniert			
<b>Kniddelen mat Speck</b> Quenelles de farine aux lardons	<b>LUX</b>		18,50.-
Luxemburgische Mehlknödel mit feinem Speck			
<b>Paschtéit / Bouchée à la Reine *</b>	<b>LUX</b>		19,50.-
Königinnenpastete (hausgemacht – nur Hähnchenfleisch)			
<b>Wäinzoossis mat Môschterzooss *</b>	<b>LUX</b>		21,00.-
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>		26,00.-
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** 25,50.-  
Kabeljaufilet mit Remouladensoße

## Salades – Salate - Zaloten

**Salade Orientale avec Scampis** décortiqués 25,00.-

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

Orientalischer Salat mit Scampis

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

**Salade paysanne** 19,50.-

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

Bauernsalat mit Speck, Brotwürfel, Bratkartoffeln, Spiegelei, Champignons

**Salade « Um Dierfgen »** 23,00.-

*(saumon fumé, salami, jambon mixte)*

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

**Salade de poulet avec sauce curry** 22,00.-

Hähnchenbrustsalat mit Currysoße

**Salade au chèvre chaud** - Zalot mat warmem Geessekéis 19,00.-

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 façon grand-mère** 18,50.-

## **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 rissoles / Frites** 3,50.-

Bratkartoffeln / Pommes Frites

Tout supplément de salades, frites ou pommes rissolées est facture.  
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	12,50.-
<b>Crème Carmel</b> fait maison Karamell-Creme – home made	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	9,90.-
<b>Café Glacé</b> (glace vanille, mocca, double café et chantilly) Eiskaffee (Vanille und Mokka Eis, Kaffee und Schlagsahne)	9,50.-
<b>Meringue Glacée</b> Eis-Baiser	8,90.-
<b>Coupe Colonel</b> Sorbet green lime et vodka <b>Mansfeld</b> made in Luxembourg	11,50.-
<b>Glaces assorties</b> (vanille, fraise et chocolat) Gemischter Eisbecher (Vanille, Erdbeere, Schokolade)	7,00.-