

Zopp

Potage

Kalbasszopp* * Crème de potiron	7,75
Fëschzopp mat Kiischercher an enger Rouille Soupe de poissons avec croûtons et rouille au siphon	13,50

Entrée

Entrée

Hausmaacher Foie gras mat engem Chutney vun Hierschtfriichten Foie gras maison chutney aux fruits d'automne	29,00
Vir derbäi e Glas Pinot gris moelleux En accompagnement un verre de Pinot gris moelleux	6,25
Gebroden Scampi mat enger Kalbassmousseline Scampi rôtis, mousseline de butternut	20,00
Bliederdeeg mat Dréischele vu Paräis* * Feuilleté aux champignons de Paris	12,50
Ravioli mat Salem a Curry Zooss Ravioles de saumon et sauce curry	16,00
Eng Tranche Paté vum Fasan mat sauer ageluechte rouden Ennen an enger séiss-schaarfer Zooss Terrine de faisan, pickles d'oignons rouge sauce cumberland	11,75
Schleeken op Burgunder Manéier Escargots à la Bourguignonne	6 12,25 12 18,50

Zalot

Salade

	Als Entrée	Als Plat
Zalot mat Scampi an Orange Salade de scampi à l'orange	20,00	24,00
Zalot mat woodelechém Geessekéis** Salade de chèvre chaud	17,25	21,25

Fir d'Kanner (bis 12 Joer) Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Paschtéitche mat Fritten an Zalot, eng Iwwerraschungsglace Bouchée à la reine avec pommes frites et salade, glace surprise	12,75
Fëschstäbercher mat Râis, eng Iwwerraschungsglace Fish-sticks et riz créole, glace surprise	10,00

**Vegetaresch / Végétarién

Och als Plat méiglech / Aussi en tant que plat

Haaptplat

Plat principal

Rëndsfilet aus der Regioun mat gréngem Peffer Filet de bœuf du terroir, sauce aux poivres verts	32,50
Zürecher Kallefsgeschnëtzelt Emincé de veau à la Zurichoise	24,25
Kallefséiercher mat Moschterzooss vu Meaux Rognons de veau à la moutarde de Meaux	24,75
Mat Fige gefëllte Wuechtel op enger Portos Reduktioun Caille farcie aux figues réduction au Porto	23,50
Cabillaudsréck gebroden an enger Muertenzooss Dos de cabillaud simplement rôti sauce carotène	25,25
Filet vum Plattfësch mat enger Provençale Zooss Filet de carrelet sauce Provençale	23,75

Wëld

Gibier

Nëssercher vum Réi mat Routkrellebiirzooss Noisettes de biche aux aïelles	30,50
Huesenziwwi Civet de lièvre	27,25

Als Garniture beim Wëld ginn et eis Maccaronicroquetten, roude Kabes an Äppelkompott.

En garniture avec le gibier sont servis nos croquettes macaroni, chou rouge et compote de pommes.

Sou schmaacht Lëtzebuerg

Spécialités Luxembourgeoises

	Als Entrée	Als Plat
Ei'slecker Zalot	17,25	20,25
Salade ardennaise (Salade, lardons, pommes de terre, œuf dur, croûtons, french dressing)		
Judd mat Gaardebounen, Gromperen mat Gréiwen Collet de porc fumé, fèves de marais, pommes au lard		20,00
Choucroute garnie mat 6 Zorte Fleesch, Gromperen mat Gréiwen Choucroute garnie, pommes au lard		24,00
Träipen, Gromperepürée an Äppelkompott Boudin noir, pommes purée et compote de pommes		17,75
Réi a gekachten Haam, Fritten an Zalot Jambon cru et cuit, pommes frites et salade		20,50
Paschtéitchen mat Fritten an Zalot Bouchée à la Reine, pommes frites et salade		19,75
Rëndszong mat Madèrzeooss a Püree Langue de bœuf, sauce madère, pommes purée		19,50
Hausgemaachte panéierte Cordon bleu mat roude Bouf, Champignonszooss Cordon bleu pané maison au fromage roude Bouf, sauce champignons		24,00

Schneekegkeet

Dessert

Tiramisu aus dem Schwarzwald Tiramisu forêt noir	8,25
Quetscheparfait Parfait glacé à la quetsch	9,25
Gebrannte Crème mat Tonka Boun Crème brûlée à la fève de tonka	8,25
Gefruerene Nougat mat Mandarincoulis Nougat glacé au coulis mandarine	9,25
Mousse mat schwarzem Schokela Mousse au chocolat noir	7,25
Äiskale Kaffi Café glacé	7,25
Dame blanche mat waarmem Schokela Dame blanche	7,25
Dräi verschidden Zorten Sorbet Trilogie de sorbet	6,50
Dräi Bulle Glace mat geklapptem Schmant Coupe glacée aux trois parfums, chantilly	6,50
Vanillsglace mat wodelechen Hambier Glace vanille aux framboises tièdes	9,00