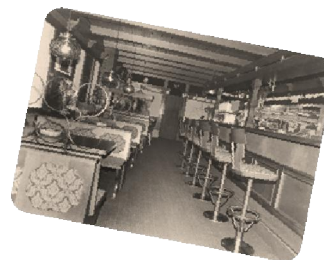


■ *Hauptspeisen / Main course*

- " **Bistro 1865 um holzene Bried , Regionales a Bio, mat Fritten an Zalot** € 18.80
Ardenner Hâm, Bio Zossiss vum Schancken Haff, Baurepati, Kéiss
Bistro 1865 Teller mit regionalen- und BIO Produkten, Ardenner Schinken, Bio-Salami, Bauernpastete, Käse. Pommes frites und Salat*
Plate Bistro 1865 with regional and Bio specialities
Ardenner ham, Bio salami, harty paté, cheese, served with french fries and salad
- " **Tagliata vun wäissem Thon mat Sésam panéiert op knusperegem Geméisbett** € 21.00
mat fair gehandeltem Räis
Tagliata von weißem Thunfisch mit Sesam auf knackigem Gemüse und fairtrade Reis
Tagliata of white Seared Tuna with sesame on a bed of crunchy vegetables, rice fairtrade
- " **Déi original Cesar Zalot mat Poulet** € 13.50
Die originale Ceasarsalat
The original Ceasarsalat
- " **Tomat «cœur de bœuf » mat Büffelmozzarella an Roquette** € 13.80
Ochsenherztomaten mit Büffelmozzarella und Rukolasalat
Bull's heart tomatos with buffelo-mozzarella en rocket salad
- " **Gebrodene Salemfrëll filet aus der Our mat gudder Rieslingszooss,** € 21.50
an Gromperepurée
Gebratene Ourdaller Lachsforelle in Rieslingsosse mit Kartoffelpuree
Fried salmon trout served with smashed potatoes and a sauce made of Rieslingwine
- " **Pastaschutta** € 10.50
Spaghetti Bolognaise
- " **Hamburger, 100% Rënsgehacktes, Fritten an Zalot** € 14.50
Hamburger 100% Rindfleisch, Pommes Frites und Salat
Hamburger 100%beef served with French fries and salad



“ **Nudelen mat scampi, Kreiderpesto an gedréchten Tomaten** € 16.80
Tagliatelle mit Scampi, Pesto und getrockneten Tomaten
Tagliatelle with kingprowns, pesto and dried tomatoes

“ **Judd mat Gardebounen an gebrodenen Gromperen** € 16.50
Gaartenbohnen mit Kasseler und gebratenen Kartoffeln
Broadbeans with fried potatoes and porcneck

“ **Dat Bescht vum Bauerepoulet servéiert mat Zelleriepurée an gréngem Geméis** € 23.50
Hähnchenbrust serviert mit Selleriepüree und grünem Gemüse
Supreme Range Chicken, mashed celery and green vegetables

“ **Pannéierten Kalefs Cordon Bleu mat Champignoenzooss*** € 18.50
Panniertes Cordon bleu mit Champignonsosse, Pommes frites und Salat
Breadcrumbed veal “cordon bleu”, mushroom sauce, french fries and salad

“ **Paschtéitchen hausgemaach ***
*Blätterteigpastete mit
Hühnerfrikassee*
Queenspastry



€ 16.50

“ **Rumpsteak du terroir ****
Rumpsteak aus der Region
Local Rumpsteak

* **Diese Gerichte** werden mit Salat und einer Kartoffelbeilage Ihrer Wahl serviert:
Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, Salzkartoffeln, Reis « Fairtrade »

** **Sauces :**
Kräuterbutter, Pilz-oder Pfeffersosse // maître d’hôtel butter, mushroom-or peppersauce

■ *Erinnerungen / Memories*

- | | |
|---|---------|
| <i>" Rouden Curry Thai mat Poulet, fair gehandelten Reis</i>
<i>Rotes Thai Curry mit Gefügel und fair gehandeltem Bio Reis</i>
Red Thai Curry with poultry and fairtrade rice | € 17.50 |
| <i>" Tajine mat Hämmelshämchen, Dattelen en Sésam</i>
<i>Lammfleischtajine mit Datteln und Sesam</i>
Tajine with lamb, dates and sesame | € 16.80 |
| <i>" Salemburger mat Dill, Tartarzooss an fär gehandeltem Räis</i>
<i>Lachsburger mit Dill , Tartarsose und „fair“ gehandeltem Reis</i>
Hamburger made of salmon, tartarsaus and fairtrade rice | € 13.50 |

■ *Nachspeisen / Desserts... pour être heureux*

- | | |
|---|--------|
| <i>" Crème brulée parfumée à l'orange</i> | € 4.80 |
| <i>" Moelleux au chocolat, glace vanille</i> | € 4.80 |
| <i>" Tarte aux pommes avec chantilly</i> | € 3.00 |
| <i>" Tiramisu au parfum du bonheur</i> | € 4.80 |
| <i>" Dame Blanche</i> | € 6.50 |
| <i>" Panna Cotta au café et Baileys</i> | € 4.80 |
| <i>" Tajine de fruits frais de saison, glace au yaourt</i> | € 7.50 |
| <i>" Assiette de fromages, roquefort, chèvre Bio, Herve, gouda au cumin</i> | € 8.00 |
| <i>" Glace par boule : vanille, mokka, fraise, yaourt</i> | € 1.50 |
| <i>" Sorbet par boule : citron, fruit de passion, cassis</i> | € 1.50 |



Menu „Bistro 1865“

à 35.-

Lëtzebuerger BIO Geessekéiss vum Baltes, am knusprigen Deeg gebak mat tête de moine
BIO Ziegenkäse in krokantem Teig und Mönchskäse gebacken
Goate cheese finished in a crispy pastry

Dat Bescht vum Bauerepoulet serviéert op Zelleriepurée an gréngem Geméis
Hühnerbrust serviert mit Selleriepüree und grünem Gemüse
Supreme Range Chicken, mashed celery and green vegetables

ou bien / of

**Gebroden Salemfrëll filet aus der Our mat gudder Rieslingszooss,
frëschen Crevettes grises an Gromperepurée**
Gebratene Ourdaller Lachsforelle in Rieslingsosse mit Kartoffelpuree
Fried salmon- trout served with smashed potatoes and a sauce made of Rieslingwine

Crème brûlée parfumée à l'orange



■ *Kleine Karte / Small Menu „Bistro 1865“*

von 14.00 - 18.30 und von 21.30 - 22.30 (Montags von 17.00 bis 18.30 und 21.30 bis 22.30)
from 02.00 – 06.30 and 09.30 – 10.30 (on Monday from 5.00 till 6.30 an 9.30 till 10.30)

- “ **Croque Monsieur mat Kornischongen en Énnen** € 4.80
Toast mit Schinken und Käse dazu Gewürzgürkchen und Silberzwiebeln
Toast with ham and chees served with pickled ognions and gherkins
- “ **Baurepati mat Brout** € 9.50
Hausgemachte Bauernpastete mit Brot
Homemade harty paté with bread
- “ **Snack Apéritif** avec salami, fromage, olives et chips € 7.50
Snack « Apéritif » mit Salami, Käse, Chips und Oliven
Apetizer snack with salami, cheese (Gouda) potatochips and olives
- “ **Eng Bëcks Sardin** € 8.50
Sardin, millésimé 2011, La perle des dieux
serviert mit Brot, Butter und Mayonaise
Sardines served with bread, butter and mayonaise

■ *Nachspeisen / Desserts... pour être heureux*

- “ Crème brûlée parfumée à l'orange € 4.80
- “ Tarte aux pommes avec chantilly € 3.00
- “ Tiramisu au parfum du bonheur € 4.80
- “ Panna Cotta au café et Bailey's € 4.80
- “ Glace NAMUR petit pot 120 ml au goûts : € 3.20
vanille, mokka, fraise, framboise, fruit de passion



■ Apéritifs

Apéritif regional, Holunderblüten	€ 5.00
<i>hergestellt von Liette, Boxer Kréibänk</i>	
<i>Liette's famous elderflower Apéritif</i>	
Apéro sans alcool Crodino sec	€ 2.80
Apéro maison sweet,	€ 6.00
<i>Martini blanc, Passoa, Cassis</i>	
Apéritif maison sour,	€ 6.00
<i>Apérol, jus d'orange et citron</i>	
Picon bière	€ 4.20
Campari ou Cynar sec	€ 4.20
Campari ou Cynar eau	€ 6.00
Campari ou Cynar	€ 6.50
<i>avec jus d'Orange Fairtrade</i>	
Martini rouge ou blanc	€ 4.20
Ricard	€ 4.20
Porto rouge ou blanc	€ 4.20
Sherry medium ou dry	€ 4.20
Coupe crémant Luxembourgeois	€ 5.60
Kir au vin blanc / Picon au vin blanc	€ 4.20
Kir royal	€ 6.00
Pineau de Charente	€ 4.50

■ Soft drinks

Coca Cola et Coca Cola light	€ 2.20
Orangina et Spa citron	€ 2.20
Rosport classique/Viva	€ 2.00
Rosport Bleue / Viva 0.5l	€ 3.30
Ice Tea Lipton	€ 2.00
Bitter Lemon / Tonic / Agrumes	€ 2.20
Jus de Pommes Abbaye Clervaux	€ 2.80
Jus de Pommes/Rosport/Schorle	€ 2.50
Jus d'orange Fairtrade	€ 2.50
Jus d'ananas ou jus de tomates	€ 2.20
ou pomme cerise Looza	€ 2.20
Citron pressé / Orange pressée	€ 5.00

■ Specials

Biirebéemchen , Poire Coca Cola	€ 4.50
Äppelbéemchen, Pomme Coca Cola	€ 4.50
Bacardi Cola ou Batida ananas	€ 5.80
Cola cognac d'Anglar	€ 5.80
Gin ou Safari ou Pisang	€ 6.20
<i>mit « Fairtrade » Orangensaft</i>	
Cola whisky Tulamore Dew	€ 6.20
Gin Tonic ou Vodka lemon	€ 6.50
Cola - vin ou Limo -vin	€ 4.20



Bières Luxembourgeoises et régionales

■ au fût / vat

Battin Gambrinus

0.3l / 0.5l

€ 2.50 / €4.30

■ en bouteille / in de fles

Battin Extra, comme la Leffe blonde

€ 2.80

Battin BLANCHE

€ 2.80

Battin Fruitée, comme la Kriek

€ 2.80

Diekirch Grand Cru, ambré

€ 2.80

■ régionales / regionaal

Wëllen Ourdaller, brune non filtrée au sarrasin

€ 3.80

■ Étrangères / internationaal

Leffe brune ou blonde

€ 3.80

Duvel

€ 4.20

Chimay bleue

€ 4.20

Clausthaler sans alcool

€ 2.80

■ accompagnements

Chips Lays paprika ou sel

€ 1.60



Vins au verre et en pichet / Open wine

■ Vins blancs / White wine	10cl	¼ltr	½ltr
Luxembourg Cave Schram			
Auxerrois Gr 1 ^{er} Cru	3.20	7.70	15.40 €
Pinot Gris Gr 1 ^{er} Cru	3.60	8.90	17.80 €
Riesling Gr 1 ^{er} Cru	3.80	9.40	18.80 €
Luxembourg Cave Mathis Bastian			
Chardonnay Fût de chêne	4.00	9.90	19.80 €
France , Loire			
Monbazillac, moelleux, Château Belingard	3.40	8.20	16.40 €
■ Vins Rosés	10cl	¼ltr	½ltr
Provence			
Château de la Tour, Ste Anne	3.40	8.20	16.40 €
Luxembourg			
Pinot noir rosé Kurschels, cave Schram	3.40	8.50	17.00 €
■ Vins Rouges / Red wine	10cl	¼ltr	½ltr
Languedoc			
Cabernet Sauvignon, Luc Pirlet	2.80	7.00	14.00 €
Côte du Rhône			
Château Signac, Cuvée Tradition	3.40	8.50	17.00 €
Bordeaux			
Château Pimorin, Haut Médoc	4.00	9.90	19.80 €
Italie, Puglia			
Taras Tenute Al Bano Carrisi, Primitivo, Salento	4.80	12.00	24.00 €



Bitte fragen Sie auch nach unserer Weinkarte

■ Digestifs

Luxembourg et Distillerie Steinmetz

Marc de Gewürtztraminer	€ 6.00
Vieille prune	€ 6.00
Mirabelle / Framboise/Prunelle	€ 6.00
Kirsch / Quetsch / Poire Williams	€ 6.00

Regional : Hunnegdrëpp / au miel	€ 3.90
Buff	€ 3.90
Drëpp grains / poires / pommes	€ 3.90

Italie

Grappa Pinot Grigio Monovitigno	€ 6.00
Grappa Pinot Nero Reserva	€ 6.00
Fernet branca normal ou menthe	€ 4.00
Averna	€ 4.00
Limoncella fait maison	€ 4.50

Divers

Jägermeister	€ 4.00
Jonge Genever	€ 4.00
Drambuie	€ 4.00
Calvados, vieille réserve pays d'Auge	€ 8.00

Cognac

d'Anglar	€ 5.20
Hennessy Fine	€ 8.00
Remy Martin VSOP	€ 9.00
Courvoisier VSOP	€ 9.00

Liqueurs

Amaretto	€ 5.20
Baileys	€ 5.20
Sambucca	€ 5.20
Cointreau // Grand Marnier	€ 5.20

■ Whisk(e)y

Blended

Ballantines	€ 4.50
Johnnie Walker Black Label	€ 6.00
Chivas regal premium - 12 years	€ 8.00

Single malt

Glenfiddich spec.res. - 12 years	€ 8.00
Glenkinchie -10 years	€ 8.00

Highland

Clynelish -14 years single malt	€ 8.00
The Macalan Amber	€ 9.00

Islay

Caol Ila -12 years single malt	€ 8.00
Laphroaig - 10 years single malt	€ 8.00
Lagavulin -16 years single malt	€ 9.00

Islay of Skye

Talisker -10 years single malt	€ 9.00
--------------------------------	--------

Irlande

Tulamore Dew	€ 4.50
Jameson Triple distilled	€ 5.00

USA

Jack Daniels Old no 7	€ 5.00
-----------------------	--------



■ Cafés

Italie Valentino

Café tasse	€ 2.20
Expresso	€ 2.20
Décaféiné	€ 2.50
Expresso double	€ 4.00
Cappuccino Italien	€ 2.80
Cappuccino chantilly	€ 2.80
Lait Russe	€ 2.80
Irish Coffee	€ 7.50

Cafés du commerce équitable

El Mayal 100 % Arabica Guatemala

Café tasse	€ 2.80
Expresso	€ 2.80
Cappuccino Italien	€ 3.20
Cappuccino chantilly	€ 3.20

Sidamo café BIO de d’Ethiopie

Café tasse	€ 3.00
Expresso	€ 3.00
Cappuccino Italien	€ 3.40
Cappuccino chantilly	€ 3.40

■ Thé

Just t

thé vert	€ 2.20
Orange – Tangerine	€ 2.20
Gingembre – Limon	€ 2.20
Pomme orientale	€ 2.20
Earl grey	€ 2.20

vum Séi Naturpark Uwersauer € 2.20

Camomille,
Fitness,
Fin soirée, Feierowend
Menthe,
Fruits,
Fenouil, Fenchel
Orties, Brennessel

■ Hotties

Chocolat chaud fairtrade	€ 3.50
Vin chaud	€ 3.80





Boutique Hôtel des Nations



" Restaurant gastronomique « Le Bouche à Oreille »

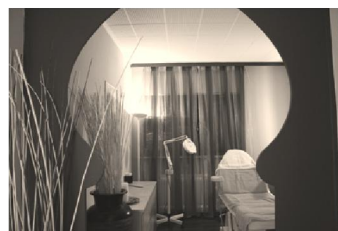
" Chambres tout confort

" Salle de séminaire



" Oase wellness « ARTHA » relax and enjoy

Nous vous informons avec plaisir à la réception



Im shop, zum mitnehmen

- | | |
|---|--------|
| ■ Apéritif fleurs de sureau 0.50 l
Liette Schmitz Boxher Kréibänk | 8.50 € |
| ■ Ourdaller Hunneg , Miel de l'Oudall, 250 gr
apiculteur Reiland Jean, De Cliärrwer Beieverein 1884 | 5.90 € |
| ■ Jus de pommes.
produit artisanal de l'Abbaye de Clervaux 0.75l | 4.50 € |
| ■ Ourdaller Moschtert, Moutarde de l'Ourdall 250 gr
à l'ancienne 250 gr | 3.10 € |
| ■ Hunnegdrëpp, eau de vie au miel 0.10 l
Honigbrandwein 0.10 l | 5.00 € |

Unsere Lieferanten

Jambon d’Ardennes fumé et pâté de campagne, Schaeffer Léon - Hoscheid

Saucisse Bio, Schanck – Haff L- 9755 Hupperdange

Fromage de chèvre Bio, Bio-Haff Baltes „ a Schiewesch“ L – 9186 Stegen

Œufs au petit déjeuner, Wisen-Eeër, Déieregerecht Naturno

Bob Kaes Meyrishaff 6, rue Mellerbaach L – 9351 Bastendorf

Truite saumonée de l’Our, Fischzucht Ourdall B – 4790 Burg Reuland

Fruits et légumes, Walter Heinen B – 4780 St. Vith

Œufs, crème, fromage, Valfrais B – 6640 Vaux-sur-Sûre

Viande de bœuf du terroir, poissons, fromages, Epicerie, La Provençale - Leudelange

Pain, Boulangerie-Pâtisserie Relles L – 9806 Hosingen

Pomme de terre du terroir, Mergen L -8811 Bildsorf

Bières Ourdaller, Brasserie Simon L – 9550 Wiltz

Bières Bofferding et Battin, Munhowen S.A. L – 4385 Ehlerange

Boissons Heintz, ZI Hosingen

Digestifs : Distillerie Steinmetz, 1 Kuelegruecht L – 6231 Bech

Nos produits commerce équitable, fairtrade,

Café El Mayal et Sidamo, Moulin de Dieschbourg L – 6562 Echternach

Chocolat et riz, cacao, Bonbons café crème, Terra Roxa fair & bio L – 4917 Bascharage

Nos Vins Luxembourgeois

Cave Schram et fils L - 5405 Bech-Kleinnmacher

Mathis Bastian L – 5510 Remich

Bernard Massard L – 6773 Grevenmacher

Aly Duhr L-5401 Ahn

Jus de pommes Bio nature, Abbaye de Clervaux

Thé : Téli vum Séi, Naturpark Uewersaur L – 9650 Esch –sur-Sûre, Thé ayurveda, Dr Rhyner

Produits « Ourdaller » : Magasin am Eck Kalborn