

Entrées

Cocktail aux crevettes grises 14,50 €
Cocktail aus Nordseekrabben

Saumon mariné par nos soins à l'aneth 14,50 € / 19,50 €
Hausebeizter Lachs mit Dill (label rouge)

Vitello tonnato 14,50 €
Vitello tonnato

Carpaccio de boeuf 13,00 € / 19,50 €
Rindercarpaccio

Croustillant de chèvre à la confiture de figues
et sa petite salade 12,00 € / 15,20 €
Ziegenkäse im Brickteig mit Feigenmarmelade an Salat

Salade fermière (émincé de dinde, champignons
et lardons poêlés) 12,50 € / 15,50 €
Salat mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Speckwürfel

Salade de scampi 13,50 € / 17,50 €
Salat mit gebratenen Scampis

Assiette nordique (filets de truite et de saumon fumés,
scampi et crevettes grises, salade) 14,50 € / 18,50 €
*Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet, Nordseekrabben
und gebratene Scampi an Salat*

Poissons

Sole meunière (prix selon arrivage)
Seezunge Müllerinnen Art (Marktpreis)

Dorade royale grillée au thym 19,50 €
Gegrillte Goldbrasse mit Thymian

Filet de turbot poêlé sur risotto crémeux au safran 24,50 €
Gebratenes Steinbuttfilet an Safranrisotto

Scampi à l'ail 19,50 €
Gebratene Scampi an Knoblauchbutter

Viandes

Filet de boeuf aux shiitakes poêlés, sauce aux truffes 28,50 €
Rinderfilet mit gebratenen Shiitakechampignons an Trüffelsauce

Souris d'agneau confite à l'ail et au thym 21,50 €
Geschmorte Lammhaxe mit Knoblauch und Thymian

Entrecôte «Tourelle» (échalotes, vinaigre balsamique, huile d'olive,
roquette, tomates confites et parmesan) 23,00 €
*Zwischenrippenstück "Tourelle" (Schalotten, Balsamicoessig,
Olivenöl, Rucola Salat, eingelegte Tomaten und Parmesan)*

Côte de veau grillée au romarin 22,50 €
Gegrilltes Kalbskotelett mit Rosmarin

Jarret de porc aux herbes, choucroute à la bière 17,50 €
Knusprige Schweinehaxe auf Biersauerkraut mit frischen Kräutern

Spécialités luxembourgeoises

Friture de la Moselle 19,50 €
Gebackene Moselfische

Supplément frites / *Portion Pommes Frites* 3,00 €
Supplément salade / *Beilagensalat* 3,00 €

Menu Luxembourgeois 19,00 €
(jambon cru et cuit, pâté, gelée de porc, saucisse,
salade et pommes de terres rissolées)

Luxemburgisches Menu
(*Roher und gekochter Schinken, Bauernterriner,
Schweinssülze, Salami, Salat und Bratkartoffeln*)

Rognons de veau à la moutarde à l'estragon 21,50 €
Kalbsnieren an Estragon-Sensauce

Desserts

Crème brûlée 7,00 €

Coupe brésilienne 7,50 €
Glace vanille et mocca, amandes, sauce caramel et chantilly
Vanille- und Moccaeis mit gerösteten Mandeln und Karamelsauce

Soufflé glacé à la noix de coco 8,00 €
Eissoufflé mit Kokosnuss

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille 8,50 €
Halbgebackenes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis

Carpaccio d'ananas et sa glace à la noix de coco 8,50 €
Ananascarpaccio mit Kokosnusseis

Parfait croquant au Rhum et pruneaux 8,00 €
Halbgefrorenes Eis mit Rum und Pflaumen

Tartelette aux poires et sa glace vanille 8,50 €
Birnentörtchen mit Vanilleeis

Dame blanche 7,50 €
Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Sahne

Sorbet poire à la poire 8,50 €
Birnensorbet mit Birnenschnaps

Assiette de fromages 9,50 €
Käseteller