



Beim  Hunn

Grillades au feu de bois

MENU

NOS APEROS

Aperol Spritz	6. ⁹⁰ €
Apéritif Maison	6. ⁵⁰ €
Coupe Crémant	5. ⁰⁰ €
Kir Royal	5. ⁹⁰ €
Kir Vin Blanc	4. ⁵⁰ €
Martini Rouge	4. ⁵⁰ €
Martini Blanc	4. ⁵⁰ €
Martini-Bière	5. ⁵⁰ €
Porto Rouge	4. ⁵⁰ €
Porto Blanc	4. ⁵⁰ €
Sherry Medium Dry	4. ⁵⁰ €
Campari Sec	4. ⁰⁰ €
Campari Soda	5. ⁰⁰ €
Campari Orange	5. ⁰⁰ €
Ricard	5. ⁰⁰ €
Crodino Sec	4. ⁰⁰ €
Crodino Orange	5. ⁰⁰ €
Sanbitter Sec	4. ⁰⁰ €
Amer Picon Sec	4. ⁰⁰ €
Amer Picon Bière	5. ⁰⁰ €
Cynar Sec	4. ⁰⁰ €
Cynar Bière	5. ⁰⁰ €
Gin	4. ⁵⁰ €
Gin Tonic / Lemon	5. ⁰⁰ €
Hugo Drink	6. ⁹⁰ €

NOS POTAGES



BISQUE DE HOMARD MAISON

Hummersuppe nach Art des Hauses
Kreeftesoep van het huis
Lobster Soup

7.90 €

Potage du jour
Tagessuppe **5.00€**
Soep van de dag
Soup of the day

Soupe des tomates
Tomatensuppe **5.90€**
Tomatensoep
Tomato Soup

NOS ENTREES FROIDES

Cocktail de Crevettes
Garnelen Cocktail **9.90 €**
Garnalencocktail
Schrimp Cocktail

Jambon d'ardennes fumé ou cuit
Ardenner Schinken roh oder gekocht **11.50 €**
Gerookte of gekookte Ardenner ham
Ardenne Ham, smoked or cooked

Assiette de saumon fumé maison
Geräucherter Lachs nach Art des Hauses **17.50 €**
Schotel van gerookte Zalm van het huis
Plate of home smoked Salmon

Paté maison
Terrine nach Art des Hauses **8.50 €**

NOS ENTREES CHAUDES



Quiche Lorraine Maison Lothringer Speckkuchen nach Art des Hauses	8.00 €
6 Escargots au beurre à l'ail 6 Weinbergschnecken mit Knoblauch 6 Wijnbergslakken met Knoflook 6 Snails with Garlic Sauce	10.90 €
Gambas sautées à l'ail décortiquées Scampis mit Knoblauch Scampis met Knoflook , Prawns with Garlic	17.50 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail Froschschenkel in Knoblauchsauce Kikkerbilletjes met Knoflook Frog's Legs with Garlic and Herb Sauce	17.50 €
Bouchée à la Reine Königinpastete Koninginnepasteitje Chicken vol-au-vent	12.50 €
Pain à l'ail garlic bread	3.50 €

NOS PLATS FROIDS

Tomate Crevettes Tomate gefüllt mit Krabben Tomaat met Garnelen gevuld Tomato filled with schrimps	18.50 €
Plat de jambon d'Ardennes cuit ou fumé maison Ardenner Schinken gekocht oder roh Ardenner ham gekookt of gerookt Home cooked or smoked Ardenne Ham	16.90 €
Plat de Jambon d'ardennes mixte Ardenner Schinken gemischt Ardenner ham gekookt an gerookt Ardenne Ham, smoked an cooked	16.90 €
Assiette ardennaise Ardenner Teller Ardenner Schotel Ardenne style meat plate	16.90 €
Filet américain aux câpres Beef Tartare (roh) mit Kapern, Ei und Zwiebeln Beef Tãrtare (rauw) met kapertjes, Ei en uien Tartare Steak (raw Beef) with capers, egg, onions	23.90 €

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin suppl/ **2.50 €**
Gratinated Potatoes

NOS SALADES



SALADE "AUBERGE AAL VEINEN"

Salade mixte aux gambas et au
filet de volaille

Gemischter Salat mit Garnelen und
Hähnchenbrustfilet

Mixed Salad with prawns and pieces of
chicken breast

20.90 €

Salade Paysanne

salade frisée, lardons, croûtons, ail, oeuf

Bauernsalat mit Speckstreifen, Kroûtons, Knoblauch, Ei

Country Salad with bacon, croutons, egg and garlic

14.90 €

Salade Italienne

Salade mélangée au jambon et au fromage

Gemischter Salat mit Schinken und Käsestreifen

Mixed Salad with ham and cheese

12.90 €

Salade Niçoise

Salade mélangée, riz, pommes de terre, thon, œufs durs, anchois

Nizzasalat mit Reis, Kartoffeln, Thunfisch, Eiern.

Salad with rice, potato, tuna, anchovies and egg

18.90 €

Salade fraîcheur de la mer

Salade composée aux crevettes et au saumon fumé

Feinschmeckersalat mit Krabben und geräuchertem Lachs

Mixed Salad with Schrimps and Smoked Salmon

21.90 €

NOS PLATS

Escalope " Viennoise" Wiener Schnitzel Wiener Schnitzel Breadcrumbed and fried Scalopp	16.00 €
Escalope crème champignons Schnitzel mit Rahmsauce und Champignons Schnitzel in roomsaus met Champignons Fried Scalopp with Mushroom Cream Sauce	17.00 €
Cordon Bleu à la Viennoise Cordon Bleu (paniert) Cordon Bleu (paneert) Breadcrumbed and fried Scalopp, Ham and Cheese	19.50 €
Cordon Bleu crème champignons Cordon Bleu mit Rahmsauce und Champignons Cordon Bleu met roomsaus en champignons Fried Scalopp , Ham Cheese and Mushroom Cream Sauce	21.00 €
Coquelet +/- 500 gr. Junges Hähnchen +/- 500 gr. Jonge Haantje +/- 500 gr. Whole Young Chicken +/- 500 gr	17.50 €

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated Potatoes
suppl/ **2.50 €**

NOS PLATS

Spaghetti bolognese
Spaghetti à la bolognese
Spaghetti bolognese **09.00 €**

Omelette Nature
Omelette Nature
Omelet nature
Plain Omelette **10.50 €**

Omelette au jambon
Omelette mit chinken
Omelet met ham
Ham Omelette **11.90 €**

Omelette aux Champignons
Omelette mit frischen Champignons
Omelet met champignons
Fresh Mushrooms Omelette **11.90 €**

Bouchée à la Reine
Königinpastete
Koninginnepasteitje
Chicken vol- au- vent , **17.50 €**

Truite meunière
Forelle Müllerin
Gebakken Forrel,
Rainbow Trout, **17.50 €**

Gambas à l'ail et aux fines herbes, Riz
Scampis mit Knoblauch, Reis
Scampis met Knoflooksaus en rijs
Prawns with Garlic Sauce and Rice **23.50 €**

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated Potatoes **suppl/ 2.50 €**

NOS MENUS

MENU DU COQ

21.00 €

Quiche Lorraine
Lothringer Speckkuchen

Côte de porc grillé, beurre maître d'hôtel
Pommes Frites et salade

Gegrilltes Schweinekotelette mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salat

Charcoal Grilled Pork Cop with Garlic Butter
French Fries and Salad

Dessert maison

MENU "AUBERGE AAL VEINEN"

37.50 €

Assiette de jambon fumé maison
Hausgeräucherte Schinkenplatte
House-smoked Ham Plate

Filet de bœuf grillé, beurre maître d'hôtel
Pommes Frites et salade

Filetsteak vom Rind mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salat

Charcoal Grilled Filet Mignon with Garlic Butter
French Fries and Salad

Dessert maison

NOS SUGGESTIONS



LA FONDUE AU FROMAGE (VACHERIN)

avec ses accompagnements
Käsefondue nach Art des Hauses
cheese fondue

21.90 € /par pers

**La Fondue Bourguignonne
avec ses garnitures**
à partir de 2 personnes

28.90 € /par pers

Spareribs
Gebäckene Schweinerippen

19.90 €

Hamburger maison (pure bœuf)
+/- 250gr

15.90 €

Cheeseburger maison (pure bœuf)
+/- 250gr

15.90 €

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated Potatoes

suppl/ **2.50 €**

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS



Côte de Porc grillé
Schweinekotelett gegrillt
Varkenskotelett
Pork Chop

16.90 €

Côte de Veau grillé +/- 500 g
Rippensteak vom Kalb
Kalfsribstuk
Veal Chop

28.50 €

AU CHOIX

Beurre maître d'hôtel	Sauce poivre	Sauce béarnaise	Sauce provençale	Sauce champignons
Kräuterbutter	Peffersoße	Bearner Soße	Provençale Soße	Champignons Soße
Kruidentoter	Pepersauce	Bearnaisesaus	saus provençale	champignon saus
Garlic butter	Pepper sauce	Béarnaise sauce	Provençale Sauce	mushroom sauce

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated Potatoes

suppl/ **2.50 €**

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

LE BOEUF

Côte de Boeuf à l'Os nature +/- 700 gr
Rippensteak vom Rind
Ribstuk v. h. Rund
Prime Rib of Beef w

33.50 €

Rib-eye Steak de bœuf +/- 500gr
Rib-eye Steak(Entrecôte)
Rib-eye Steak
Rib-eye Steak (Entrecôte)

29.00 €

AU CHOIX

Beurre maître d'hôtel	Sauce poivre	Sauce béarnaise	Sauce provençale	Sauce champignons
Kräuterbutter	Peffersoße	Bearner Soße	Provençale Soße	Champignons Soße
Kruidenboter	Pepersauce	Bearnaisesaus	saus provençale	champigon saus
Garlic butter	Pepper sauce	Béarnaise sauce	Provençale Sauce	mushroom sauce

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated Potatoes

suppl/ **2.50 €**

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

NOS BROCHETTES

Brochette de Boeuf / Veau,
Rind und Kalbfleischspieß
Rund en Kalfsvleesspies
Brochette of Veal and beef **27.50 €**

Brochette de filet d'agneau
Spieß vom Lammfilet Lamsboutspies
Brochette of Veal and Beef **27.50 €**

AU CHOIX

Beurre maître d'hôtel	Sauce poivre	Sauce béarnaise	Sauce provencale	Sauce champignons
Kräuterbutter	Peffersoße	Bearner Soße	Provencale Soße	Champignons Soße
Kruidenboter	Pepersauce	Bearnaisesaus	saus provencale	champigon saus
Garlic butter	Pepper sauce	Béarnaise sauce	Provencale Sauce	mushroom sauce

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin , suppl/ **2.50 €**
Gratinated Potatoes

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

L'AGNEAU

Carré d'agneau nature grillé
Lammrücken
Lamsrug
Roast Saddle of Lamb

29.90 €

Filet d'agneau grillé
Lammfilet gegrillt
Lamsfilet
Lamb Filet Mignon

27.50 €

AU CHOIX

Beurre maître d'hôtel	Sauce poivre	Sauce béarnaise	Sauce provençale	Sauce champignons
Kräuterbutter	Peffersoße	Bearner Soße	Provençale Soße	Champignons Soße
Kruidenboter	Pepersauce	Bearnaisesaus	saus provençale	champigon saus
Garlic butter	Pepper sauce	Béarnaise sauce	Provençale Sauce	mushroom sauce

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated Potatoes

suppl/ **2.50 €**

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

NOS FILETS

Filet de cheval +/- 300 gr **30.50 €**
Pferdefiletsteak
Paardefiletsteak
Horse Filet Steak

Filet de boeuf +/- 300 gr. **30.50 €**
Filetsteak vom Rind
Tournedos
Beef Filet Mignon

Faux-Filet de Bœuf +/- 350 gr **26.90 €**
Lendensteak
Biefstuk
Sirloin Steak

AU CHOIX

Beurre maître d'hôtel	Sauce poivre	Sauce béarnaise	Sauce provencale	Sauce champignons
Kräuterbutter	Peffersoße	Bearner Soße	Provencale Soße	Champignons Soße
Kruidenboter	Pepersauce	Bearnaisesaus	saus provencale	champigon saus
Garlic butter	Pepper sauce	Béarnaise sauce	Provencale Sauce	mushroom sauce

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin **suppl/ 2.50 €**
Gratinated Potatoes

POUR LES PETITES FAIMS

Côte de Porc grillé **12.50 €**
Schweinekotelett vom Holzkohlegrill
Varkenskotelett
Pork Chop

Filet de boeuf +/- 150 gr. **18.50 €**
Filetsteak vom Rind
Tournedos
Beef Filet Mignon

Faux-Filet de Bœuf +/- 180 gr **15.00 €**
Lendensteak
Biefstuk
Sirloin Steak

AU CHOIX

Beurre maître d'hôtel	Sauce poivre	Sauce béarnaise	Sauce provençale	Sauce champignons
Kräuterbutter	Peffersoße	Bearner Soße	Provençale Soße	Champignons Soße
Kruidenboter	Peppersauce	Bearnaisesaus	saus provençale	champigon saus
Garlic butter	Pepper sauce	Béarnaise sauce	Provençale Sauce	mushroom sauce

Ces plats sont accompagnés de Pommes frites ou pommes au four et de salade
Diese Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd
All main dishes are served with French Fries or baked potatoes and Salad

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin **suppl/ 2.50 €**
Gratinated Potatoes

LES CUISSONS

1. bleu ou very rare

Das Fleisch hat eine dünne braune Kruste, ist immer noch roh und blutend.

Cold bloody centre

2. Saignant ou rare

Das Fleisch ist aussen braun, die darunter liegende Schicht rosa und der Kern noch roh und blutig.

Warm red centre

3. A point ou medium

Das Fleisch ist innen rosa und nicht mehr blutig.

Warm pink centre

4. bien cuit ou well done

Das Fleisch ist knusprig braun und völlig durchgebraten.

Well done

INFO

AUBERGE AAL VEINEN „BEIM HUNN“

114, Grand-rue
L-9411 VIANDEN

Tél: +352-834368



Scan and enjoy

www.beimhunn.lu