



Beim  Hunn

Grillades au feu de bois

MENU



## NOS APEROS

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

## 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 **10.90 €**  
6 Wijnbergslakken met Knoflook  
6 Snails with Garlic Sauce
- Gambas sautées à l'ail décortiquées  
Scampis mit Knoblauch **17.50 €**  
Scampis met Knoflook ,  
Prawns with Garlic
- Cuisses de grenouilles sautées à l'ail  
Froschschenkel in Knoblauchsauce **17.50 €**  
Kikkerbiljetjes met Knoflook  
Frog's Legs with Garlic and Herb Sauce

## NOS PLATS FROIDS

Plat de jambon d'Ardenne 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 €**

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 SALADES



### SALADE "E'SLECKER STUFF"

Salade mixte aux gambas et au  
filet de volaille

Gemischer 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 €**

## NOS PLATS

Escalope " Viennoise"

Wiener Schnitzel

**16.00 €**

Wiener Schnitzel

Breadcrumbs and fried Scalopp

Escalope crème champignons

**17.00 €**

Schnitzel mit Rahmsauce und Champignons

Schnitzel in roomsaus met Champignons

Fried Scalopp with Mushroom Cream Sauce

Cordon Bleu à la Viennoise

**19.50 €**

Cordon Bleu ( paniert)

Cordon Bleu ( paneert)

Breadcrumbs and fried Scalopp, Ham and Cheese

Cordon Bleu crème champignons

**21.00 €**

Cordon Bleu mit Rahmsauce und Champignons

Cordon Bleu met roomsaus en champignons

Fried Scalopp , Ham Cheese and Mushroom Cream 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 PLATS

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

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

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

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

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

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 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 Daupinois**  
**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
Kruidenboter	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  
Kräuterbutter  
Kruidenboter  
Garlic butter

Sauce poivre  
Peffersoße  
Pepersauce  
Pepper sauce

Sauce béarnaise  
Bearner Soße  
Bearnaisesaus  
Béarnaise sauce

Sauce provençale  
Provençale Soße  
saus provençale  
Provençale Sauce

Sauce champignons  
Champignons Soße  
champigon saus  
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	Beerner 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 Daupinois**  
**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  
Schweinekotelett vom Holzkohlegrill  
Varkenskotelett  
Pork Chop **12.50 €**

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

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

## 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 E'SLECKER STUFF „BEIM HUNN“

37, am Duerf  
L-9841 Wahlhausen

Tél: +352 92 16 21



Scan and enjoy

[www.beimhunn.lu](http://www.beimhunn.lu)