

Eng haaptsächlech franséisch a lëtzebuergesch Kiche gëtt iech hei ugebueden. Et kann een sech à la Carte verwinne loossen an d' Woch iwwer kritt een och gäre mëttes e Plat du jour zervéiert.

Fir Familje- respektiv Betriebsfeieren stelle mir iech och gären e Menü zesammen.

## Les Entrées

- **Soupe de cresson** <sup>1-2-7</sup>

Brunnenkressesüppchen

4,50€

- **Duo de potage d'ail d'ours et de carottes-gingembre** <sup>1-7-9</sup>

Duo von Bärlauch- und Karotten-Ingwer-Suppe

6,00€

- **Scampis à l'ail (6 ou 12 pièces)** <sup>7</sup>

Knoblauch-Scampis (6 oder 12 Stück)

12,00€/24,00€

- **Duo de carpaccio de bœuf et veau façon Savory (roquette, tomates, pignons de pin, parmesan, vinaigrette fruit de la passion)** <sup>7</sup>

Rinder- und Kalbscarpaccio Savory-Art (Rucola, Tomaten, Pinienkerne, Parmesan, Passionsfrucht vinaigrette)

19,00€/23,00

- **Crêpes à l'ail des ours et saumon fumé** <sup>1-3-4-7</sup>

Bärlauchcrêpes mit Räucherlachs

16,00€/22,00€

- **Cocktail aux crevettes rose dans son bocal et oranges sanguines** <sup>2-3-9-10</sup>

Cocktail von Garnelen im Einmachglas mit Blutorange

15,00€

## Les Salades

- **Salade niçoise (thon frais, pommes de terre, haricots, olives, tomates, oignons, anchois)<sup>4-6-7-10</sup>**

Nizza-Salat (frischer Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Sardellen)

16,00€/25,00€

- **Salade de bœuf Thai<sup>6</sup>**

16,00€/25,00€

- **Salade verte à la vinaigrette au miel et thym fromage de chèvre en feuille de brick<sup>1-7</sup>**

Grüner Salat mit Honig-Thymian-Dressing und Ziegenkäse im Brickteig

14,00€/20,00€

- **Tagliata de bœuf façon Savory<sup>1</sup>**

Tagliata vom Rind Savory-Art

17,00€/23,00€

## Les Asperges

- **Crème d'asperges<sup>7-9</sup>**

Spargelsuppe

6,00€

- **Asperges sauce hollandaise<sup>3-9</sup>**

Spargel mit Sauce Hollandaise

16,00€

- **Asperges sauce aux œufs<sup>3-7-10</sup>**

Spargel mit Eiersauce

16,00€

- **Asperges au jambon cru et cuit**<sup>3-7</sup>

Spargel mit rohem und gekochtem Schinken

20,00€

- **Asperges au saumon fumé**<sup>3-4-7</sup>

Spargel mit Räucherlachs

18,00€

- **Asperges marinées, servies avec des fraises et du poivre Madagascar**<sup>3-7</sup>

Marinierte Spargel, dazu Erdbeeren und Madagaskarpfeffer

19,00€

- **Risotto d'asperges**<sup>7-9</sup>

Spargelrisotto

17,00€

## **Pour les enfants**

- **Petite escalope de veau panée, pommes frites, petits pois et carottes**<sup>1-3-7</sup>

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Erbsen und Möhren

10,00€

- **Hamburger, pommes frites**<sup>1-3</sup>

Hamburger mit Pommes Frites

8,00€

- **Saucisse au curry, pommes frites**

Currywurst mit Pommes Frites

6,00€

- **Nouilles à la sauce tomates**<sup>1-3</sup>

Nudeln mit Tomatensauce

6,00€

## Les Poissons et Crustacés

- **Curry de lotte aux gambas, vanille, fraises, riz**<sup>1-4-7</sup>

Curry vom Seeteufel mit Riesengarnelen, Vanille, Erdbeeren, Reis

26,00€

- **Sole meunière, pommes de terre vapeur**<sup>4-7</sup>

Seezunge Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln

prix du marché

- **Loup de mer enrobé de lard sur un risotto à la milanaise, sauce petits pois et chips de parmesan**<sup>4-7</sup>

Wolfsbarsch im Speckmantel auf Risotto nach Mailänder Art mit Erbsensauce und Parmesanchips

25,00€

- **Filet de cabillaud encroûté de brocolis, pommes de terre au romarin**<sup>1-4-7</sup>

Kabeljaufilet mit Brokkolikruste, Rosmarinkartoffeln

27,00€

## Les Suggestions du Chef

- **Roulade de veau rôtie farcie aux champignons, purée d'ail des ours, jus de veau et tomates semi-séchées**<sup>7-10</sup>

Gebratenes Kalbsröllchen gefüllt mit Champignons auf Bärlauchpüree, Kalbsjus und halbtrocknete Sonnentomaten

24,00€

- **Steak de bœuf Tomahawk « Dry Aged », beurre maître d'hôtel, pommes paille, fagot de haricots**<sup>7</sup>

Tomahawk-Rindersteak „Dry Aged“ mit Kräuterbutter, Strohkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

2pers 59,00€

- **Grosse bavette d'aloiau fumée au noyer, croquettes, beurre balsamique au miel, fleur de courgette frite**<sup>1-3-7</sup>

Große Bavette vom Rind im Hickory-Rauch mit Kroketten, Honig-Balsamico-Butter, ausgebackene Zucchini-Blüten

24,00€

- **Confit de cuisse de canard, purée de polenta aux canneberges et poireau**<sup>7-9</sup>

Kandierte Entenschenkel, Polentapüree mit Cranberries und Lauchgemüse

25,00€

- **Ballottine de volaille aux morilles, spaghettis, chou romanesco, sauce citronnée au Sherry**<sup>1-7</sup>

Geflügelballottine mit Morcheln gefüllt, Spaghetti, Romanesco, Zitronen-Sherry-Sauce

24,00€

## Les Viandes

- **Filet de cheval argentin, sauce à l'ail, pommes Twister, tomates semi-séchées, légumes à la mangue**

Argentinisches Pferdefilet mit Knoblauchsauce, Twister-Pommes, halbtrocknete Tomaten und Mango

28,00€

- **Duo de filet de bœuf luxembourgeois et argentin, sauces Kachkéis et Sherry, gratin de pommes de terre, salade**<sup>1-7</sup>

Duo von luxemburgischem und argentinischem Rinderfilet mit Kochkäse- und Sherrysauce, Kartoffelgratin und Salat

28,00€

- **Tourelle d'escalopes de veau gratinée de tomates et d'emmental, pommes de terre rôties**<sup>7</sup>

Kalbsschnitzelturm mit Tomaten und Emmentaler überbacken, Bratkartoffeln

24,00€

- **Cordon bleu de veau pané, sauce champignons, légumes, pommes de terre rôties<sup>1-3-7</sup>**

Paniertes Kalbs-Cordon bleu mit Champignonsauce, Gemüse und Bratkartoffeln

23,00€

- **Pointes de filet de bœuf à l'ail et aux grains de poivre, papardelles<sup>1-3</sup>**

Rinderfiletstreifen mit Knoblauch und Pfefferkörnern auf Papardellen

24,00€

## Les Végétariens

- **Fajitas de légumes, sauce guacamole, riz tomate, yaourt à la menthe<sup>1-7</sup>**

Fajitas mit Gemüse, Guacamole, Tomatenreis und Minz-Joghurt

16,50€

- **Gnocchis au pesto de basilic<sup>1-7</sup>**

Gnocchi mit Basilikumpesto

14,00€

- **Tofu fumé grillé, sauce cacahuète, manioc frit, légumes asiatique (Végan)<sup>1-7-11</sup>**

Tofu, gegrillt und geräuchert mit frittierte Maniok, asiatisches Gemüse und Erdnussauce (Végan)

17,50€

## Les Trésors du Pays

- **Bouchée à la Reine, pommes frites, salade<sup>1-4-7</sup>**

Königspastete, Pommes frites und Salat

17,50€

- **Fierkelsham am Hee, mat gebootschte Gromperen a Gaardebounen<sup>1</sup>**

Jambon de porc parfumé au foin cuit, pommes sautées, fèves des marais – Schweineschinken mit Heu parfümiert, Bratkartoffeln und Saubohnen

23,00€

- **Langue de veau, sauce madère, purée de pommes de terre**<sup>7</sup>

Kalbszunge in Madeirasauce mit Kartoffelpüree

22,00€

- **Friture de la Moselle (à volonté), frites**<sup>1-4</sup>

Frittierte Moselfische (nach Belieben) mit Pommes Frites

24,50€

- **Ham, Fritten an Zalot**<sup>1-3-7-10</sup>

Jambon, pommes frites, salade – Schinken, Pommes frites und Salat

19,00€

- **Kniddelen mat Speckzooss an Zalot**<sup>1-3-7</sup>

Quenelles de farine à la sauce au lard, salade –Mehlknödel mit Specksauce und Salat

14,00€

- **Kallefsnieren mat Moschterkärenzooss a mat Fritten**<sup>1-7-10</sup>

Rognons de veau, sauce aux grains de moutarde, pommes frites – Kalbsnieren mit Senfkörnersauce und Pommes Frites

23,00€

## Les Desserts

- **Fondant au chocolat au cœur liquide de caramel et sa boule glace latte macchiato**<sup>1-3-7-8</sup>

Schokoladenfondant mit flüssigem Karamellkern und Latte Macchiato-Eis

9,50€

- **Café gourmand**<sup>1-3-7-8</sup>

Dessertteller mit einer Tasse Kaffee

11,00€

- **Parfait au Baileys**<sup>3-7</sup>

Baileys Parfait

8,50€

- **Banane croquante et glace noix de coco faite maison**<sup>1-3</sup>

Crispy-Banana mit selbstgemachtem Kokoseis

7,00€

- **Verrine de pêche et fruit de la passion**<sup>1-3-7</sup>

Pfirsisch-Maracuja-Traum im Glas

6,50€

- **Millefeuille à la fraise**<sup>1-3-7</sup>

Erdbeer-Millefeuille

8,50€

- **Tourelle de mousse au chocolat farcie de framboises**<sup>1-3-7</sup>

Schokoladenmoussetürmchen mit Himbeerfüllung

6,50€

<sup>1</sup> Gluten / <sup>2</sup> Crustacés (Krustentiere) / <sup>3</sup> OEufs (Eier) / <sup>4</sup> Poisson (Fisch) / <sup>5</sup> Arachide (Erdnuss) / <sup>6</sup> Soja / <sup>7</sup> Lait (Milch) / <sup>8</sup> Fruits de coque (Schalenfrüchten) / <sup>9</sup> Céleri (Sellerie) / <sup>10</sup> Moutarde (Senf) / <sup>11</sup> Graines de sésame (Sesamsamen) / <sup>12</sup> Anhydride sulfureux (Schwefeldioxid) / <sup>13</sup> Lupin (Lupine) / <sup>14</sup> Mollusques (Mollusken)

created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)