

Entrées - Vorspeisen - Entréen

Salades - Salate - Zaloten

Potage du Jour - Zopp vum Dag Tagessuppe (hausgemacht)	7,50.-
Planche du Terroir Jambon cru, Jambon cuit, Kachkeis, Salami, Feierstengszalot Roher Schinken, Kochschinken, Kochkäse, Salami, Fleischsalat	19,50.-
Quiche Lorraine avec sa Salade	16,00.-
Champignons farcis aux Escargots Mit Weinbergschnecken gefüllte Pilze	15,00.-
Cuisses de grenouilles à la façon du chef 10pc. Froschschenkel	23,00.-
Salade au Chèvre chaud - Zalot mat waarem Geessekéis Salat mit feinem Ziegenkäse (warm) und Toast	19,00.-
Salade Paysanne <i>(salade verte, lard, croûtons, pommes rissolées, œuf sur plat, champignons)</i> Bauernsalat mit Speck, Brotwürfel, Bratkartoffeln, Spiegelei, Champignons	19,50.-
Saumon fumé avec du Toast aux céréales Geräucherter Lachs mit Getreidetoast	19,50.-

Poissons - Fisch - Fësch

Filet de poisson frit, sauce rémoulade * Frittierte Fischfilet mit Remouladesoße	25,50.-
Scampis à l'américaine avec son riz basmati Scampis auf amerikanische Art mit Basmatireis	26,50.-

(*) Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites et salade.

(*) Alle diese Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert.

Spécialités de la maison – Spezialitäten des Hauses

Saucissons, salade de pommes de terre	17,50.-
Wirschtercher – Luxemburger Würste mit Kartoffelsalat	
Jambon mixte – Gemëscht Ham *	23,90.-
Gemischter Schinken (roh, gekocht)	
Feierstengszalot mat gebootschten Gromperen	21,90.-
Bœuf bouilli en salade / Kalter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln	
Steak de Cheval sauce piquant/aux champignons ou à l'ail et oignon *	26,50.-
Pferdesteak mit pikanter Soße, Pilz-Soße oder mit Knoblauchsoße	
Jambonneau grillé au four – Schwengshax (20min)	26,50.-
(choucroute, pommes rissolées) Sauermous, Speckgromperen-gebötscht Schweinehaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 700gr +/-	
Tête de veau garnie sauce vinaigrette	28,50.-
Kalbskopf garniert	
Kniddelen mat Speck Quenelles de farine aux lardons	18,50.-
Luxemburgische Mehlknödel mit feinem Speck	
Paschtéit / Bouchée à la Reine *	21,50.-
Königinpastete (hausgemacht – nur Hähnchenfleisch)	
Wäinzoosis mat Môschterzooss *	22,00.-
Saucisses à rôtir sauce moutarde / Feine Bratwürste mit Senfsoße	
Judd mat Gaardebounen / Collet de Porc fumé	24,50.-
(fèves et pommes au lard) Kassler fein geräuchert mit Saubohnen und Speckkartoffeln	
La Choucroute Garnie avec Pommes au Lard	26,00.-
Schlachtplatte mit Sauerkraut und Speckkartoffeln	

(*) Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites et salade.

(*) Alle diese Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert.

VIANDES

VIANDE CERTIFIEE LUXEMBOURGEOISE - LËTZEBUERGER FLEESCH

Filet Américain, TARTARE DE FILET PUR * (raw beef) Steak Tartar (rohes Hackfleisch vom Rind) - Rënns Tartar	27,50.-
Entrecôte (maturée) – Lëtzebuerger Rëppenstéck vun Rind * Sauce : Béarnaise / Roquefort ou maître d'hôtel Lendenschnitte mit Bearnaise-Soße, einer feinen Roquefort-Soße oder nach Art des Hauses (Kräuter Butter)	29,50.-
Filet de Bœuf du pays au poivre vert * 180g	25,00.-
Filetsteak vom Wiesenrind mit grünem Pfeffer	
250g	33,50.-
Côte de Veau à la Viennoise * Kalbskotelett Wiener Art	29,50.-
Cordon-Bleu crème champignons * Cordon-Bleu mit Sahne-Pilz Soße	27,50.-
Feilleté de Rognons de Veau au Vieux Vin * Kalbsnieren nach Großmutter Art	27,50.-
Escalope de Dinde à la Viennoise * Geflügelschnitzel Wiener Art	23,50.-

(*) Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites et salade.

(*) Alle diese Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat serviert.

Autres - Sonstiges

Spaghetti Bolognaise façon grand-mère	18,50.-
Spaghetti Bolognese Großmutter Art	
Omelette au Jambon et Fromage avec frites	16,90.-
Omelett mit Schinken und Käse	
Chicons au gratin au jambon	18,50.-
Chicorée Auflauf mit Schinken	

Végétarien - Vegetarisch - Vegetaresch

Kniddel végétarien	18,50.-
Knödeln mit vegetarische Beilagen	
Lasagne végétarienne	18,50.-
Vegetarische Lasagne	

Accompagnements supplémentaires - zusätzliche Beilagen

Petite Salade verte	3,00.-
Kleiner grüner Salat	
Pommes rissolées / Frites	3,50.-
Bratkartoffeln / Pommes Frites	

Tout supplément de salades, frites ou pommes rissolées est facture.

Alle Ergänzungen werden in Rechnung gestellt.

Boissons

Bières / Biersorten

Prix en Euro

Bière au fût/vom Fass Diekirch 0,25cl	3,00.-	Bière du Luxembourg
Diekirch Bière au fût 0,5liter	6,00.-	Bière du Luxembourg
Diekirch Bier sans alc.0%	4,00.-	Bière du Luxembourg
Battin Blanche 0,30cl	4,00.-	Bière du Luxembourg
Battin Brune 0,25cl	4,00.-	Bière du Luxembourg
Simon Dinkel en fût/vom Fass non filtrée 0,25cl	3,50.-	Bière du Luxembourg
Leffe brune / blonde	5,00.-	Bière de Belgique
Orval	5,00.-	Bière de Belgique
Franziskaner Weizenbier 0,50cl	7,50.-	Bière Allemande
Panaché limo / cola 0,25cl	3,50.-	

Vins du Luxembourg (Moselle) au verre / Moselweine im Glas 15cl

Weissweine aus Luxemburg

Rivaner M.N. AOP	3,50.-
Auxerrois M.N. AOP	4,50.-
Riesling M.N. AOP	4,50.-
Elbling M.N. AOP	3,50.-

Envie d'un bon verre de vin? Une belle carte des vins est disponible sur demande pour s'accorder à toutes vos envies.

Lust auf Wein? Fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer separaten Weinkarte.

Apéritifs

Coupe Crémant du Luxembourg	6,95.-
Kir au vin blanc	5,50.-
Kir royal / Apérol Spritz	8,00.-
Martini rouge / blanc / Porto	6,00.-
Cynar à l'eau	7,50.-
Campari à l'eau	7,50.-
Campari sec	6,00.-
Ricard	5,50.-
Amer Picon à l'eau	7,50.-
Amer Bière	6,50.-

Boissons

Eaux minérales, gazeuses, Limonades

Vittel 0.25l	3,00.-
Vittel 0.5l	3,90.-
Rosport classic	3,00.-
Rosport Blue 0.5l	3,90.-
St. Pellegrino 0.5l	4,50.-
Ice Tea Lipton	3,00.-
Coca Cola	3,00.-
Cola light	3,00.-
Fanta	3,00.-
Sprite	3,00.-
Schweppes / Tonic	3,00.-
Bitter Lemon	3,00.-
Grenadine/ Framboise/ Menthe à l'eau	2,50.-

Ramborn - cidre rafraîchissant - 100% local 7,00.-

Jus de fruits

Jus de pommes	3,00.-
Jus de tomates /orange / ananas / abricots / pamplemousse	3,00.-
Jus de cassis / raisins	3,00.-
Jus d'orange ou citron pressé (frais)	6,50.-

Boissons chaudes

Café (la Tasse)	3,00.-
Espresso	3,00.-
Espresso Double	4,50.-
Café Décaféiné	3,50.-
Lait chaud - froid / warme oder kalte Milch	2,50.-
Lait Russe	4,50.-
Cappuccino	3,50.-
Irish Coffee Maison Tullamore Dew Irish Whiskey	12,50.-
Tee Gschwendner divers	4,00.-
Grog au Rhum	7,50.-
Glühwein	5,00.-
Chocolat chaud au Lait	4,00.-

Long drinks

Gin Tonic / Orange	9,00.-
Vodka Orange	9,00.-
Campari Orange	9,00.-
Cuba Libre	9,00.-

Eaux-de-vie digestifs / Branntwein 0,4cl

Pommes / Grains	4,50.-
Ugemaâchten Dröpp Maison	5,00.-
Grappa	8,00.-
Jägermeister	6,50.-
Rhum Negrita	7,50.-
Cognac ***	7,50.-
Cognac Fine Remy Martin / Heine	12,00.-
Marc de Bourgogne / Champagne	12,00.-
Armagnac	12,00.-
Calvados	12,00.-
Quetsch M.N.	6,50.-
Kirsch M.N.	6,50.-
Mirabelle M.N.	6,50.-
Framboise M.N.	6,50.-
Poires Williams	6,50.-
Vieille Prune	8,50.-
Buff	5,50.-
Fernet Branca	5,50.-

Whiskey Scotch

Chivas Regal 12 years	12,00.-
Johny Walker	8,00.-
J&B	8,00.-
Jack Daniel's	8,00.-
Glenfiddich	12,00.-
Bourbon	7,00.-
Gin	7,50.-
Vodka	7,50.-

Liqueurs

Averna	6,00.-
Cointreau	6,00.-
Grand Marnier	6,00.-
Sambucca	6,00.-
Amaretto	6,00.-
Baileys	6,00.-

