

Les Entrées

Die Vorspeisen - Starters

Le Potage du Jour	8.20
Tagessuppe <i>Soup of the Day</i>	
La Soupe de Poissons avec sa Rouille et ses Tartines à l'Ail	17.50
Fischsuppe mit Rouille und Knoblauchbrot <i>Fish Soup with Rouille Sauce and Garlic Bread</i>	
Le Carpaccio de Boeuf au Parmesan	19.80
Rindercarpaccio mit Parmesan <i>Beef Carpaccio with Parmesan</i>	
L'Assiette de Saumon Fumé Maison et son Pain Grillé.....	18.30
Hausgemachter Räucherlachs <i>Homemade Smoked Salmon</i>	
Le Cocktail de Tomates et Mozzarella	14.10
Cocktail von Tomate und Mozzarella <i>Tomato and Mozzarella Cocktail</i>	

Les Poissons

Die Fischgerichte - Fish Dishes

Le Filet de Saumon au Riesling avec Riz.....	27.50
Lachsfilet an Rieslingsoße mit Reis <i>Filet of Salmon with a Riesling Sauce and Rice</i>	
Le Filet de Sandre au Riesling avec Riz.....	29.00
Zanderfilet an Rieslingsoße mit Reis <i>Filet of Zander with a Riesling Sauce and Rice</i>	
Le Gratin de Poissons du Marché avec Riz.....	30.40
Gratin vom Fischmarkt mit Reis <i>Market Fish au Gratin with Rice</i>	
La Marmite du Pêcheur à la Méditerranéenne avec Riz.....	30.80
Fischtopf Mediterraner Art mit Reis <i>Fisherman's Hot Pot the Mediterranean Way with Rice</i>	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi - Sonntags Mittags nicht verfügbar - Not for Lunch on Sundays

[2] = Convient pour Végétariens - Für Vegetarier geeignet - Suitable for Vegetarians

Les Asperges

Die Spargel - Asparagus

Les Asperges à la Sauce Mayonnaise Façon Mousseline	21.20	28.40
Spargel mit Mayonnaise nach Mousseline Art <i>Asparagus with Mayonnaise the Mousseline Way</i>		
Les Asperges au Jambon Cru à la Sauce Mayonnaise Façon Mousseline	22.80	30.40
Spargel mit rohem Schinken und Mayonnaise nach Mousseline Art <i>Asparagus Smoked Ham with Mayonnaise the Mousseline Way</i>		
Les Asperges au Saumon Fumé à la Sauce Mayonnaise Façon Mousseline	24.50	32.60
Spargel mit Räucherlachs und Mayonnaise nach Mousseline Art <i>Asparagus with Smoked Salmon and Mayonnaise the Mousseline Way</i>		

Les Plats Végétariens

Die vegetarischen Gerichte - Vegetarian Dishes

Les Escalopes de Céleri Panées avec Salade et Sauce Rémoulade [2]	20.80
Panierte Sellerieschnitzel mit Salat und Rémouladensoße <i>Breaded Celery Schnitzel with Salad and Sauce Remoulade</i>	

Les Plats Luxembourgeois

Die Luxemburgischen Gerichte - Luxembourgish Dishes

Mielkniddelen mat Ënnen, Speck a Rahm [1]	19.40
<i>Quenelles de Farine à la Crème, Oignon et Lard</i> Mehlnödel mit Sahne, Zwiebeln und Speck <i>Flour Dumplings with Cream, Onion and Bacon</i>	
Mielkniddelen mat Gréiwen vum Fette Speck [1]	18.90
<i>Quenelles de Farine aux Lardons de Lard Gras</i> Mehlnödel mit Grieben von Fettem Speck <i>Flour Dumplings with Lardons</i>	
Iwwerbake Mielkniddelen mat Speck a Kéis [1]	20.30
<i>Quenelles de Farine Gratinées au Fromage et Lard</i> Überbackene Mehlnödel mit Käse und Speck <i>Flour Dumplings Au Gratin with Cheese and Bacon</i>	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi - Sonntags Mittags nicht verfügbar - Not for Lunch on Sundays

[2] = Convient pour Végétariens - Für Vegetarier geeignet - Suitable for Vegetarians

Les Plats Luxembourgeois

Die Luxemburgischen Gerichte - Luxembourgish Dishes

Ierzebulli mat Speck a Mettwurst..... 23.40

Soupe aux Pois Cassés avec Lard et Saucisse
Erbsensuppe mit Speck und Mettwurst
Soup with Bacon and Smoked Sausage

Choucroute Garnie mat rissoléeierte Gromperen 24.80

Choucroute Garnie avec Pommes Rissolées
Schlachtplatte mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Sauerkraut with Meat and Roast Potatoes

Judd mat Gaardebounen a rissoléeiert Gromperen 24.10

Collet de Porc Fumé avec Fèves de Marais et Pommes Rissolées
Geräucherter Schweinenacken mit Dicken Bohnen und Bratkartoffeln
Smoked Pork Neck with Broad Beans and Roast Potatoes

Liewerkniddele mat rissoléeierte Gromperen a Sauermous 23.90

Quenelles de Foie avec Pommes Rissolées et Choucroute
Leberknödel mit Bratkartoffeln und Sauerkraut
Liver Dumplings with Sauerkraut and Roast Potatoes

Kallefszong mat Madère, gekachte Gromperen a Geméis..... 28.60

Langue de Veau au Madère avec Pommes Nature et Légumes
Kalbszunge in Madeirasoße mit Salzkartoffeln und Gemüse
Sauerkraut with Meat and Roast Potatoes

Wäinzoossiss mat Moschterzooss, Hausmaacher Gromperepüree a Geméis

Saucisses au Vin avec Sauce Moutarde, Pommes Purée Maison et Légumes
Bratwürste mit Senfsoße, Kartoffelpüree und Gemüse
Bratwurst with a Mustard Sauce, Mashed Potatoes and Vegetables

2 Pièces | Stück | Pieces..... 18.40

3 Pièces | Stück | Pieces..... 24.50

Le Jambon Cru avec Pommes Frites et Salade 22.60

Roher Schinken mit Pommes Frites und Salade
Smoked Ham with French Fries and Salad

Le Jambon Cuit avec Pommes Frites et Salade 22.60

Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat
Cooked Ham with French Fries and Salad

Le Jambon Mixte avec Pommes Frites et Salade 22.60

Roher und gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat
Smoked Ham and Cooked Ham with French Fries and Salad

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi - Sonntags Mittags nicht verfügbar - Not for Lunch on Sundays

[2] = Convient pour Végétariens - Für Vegetarier geeignet - Suitable for Vegetarians

Les Viandes

Die Fleischgerichte - Meat Dishes

La Bouchée à la Reine avec Pommes Frites et Salade	22.00
Königinpastete mit Pommes Frites und Salat <i>Vol-au-Vent with French Fries and Salad</i>	
L'Escalope de Poulet Panée avec Pommes Frites et Salade	23.80
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Salat <i>Breaded Chicken Schnitzel with French Fries and Salad</i>	
L'Escalope de Veau Viennoise avec Pommes Frites et Salade	25.80
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat <i>Wienerschnitzel of Veal with French Fries and Salad</i>	
Le Cordon Bleu de Veau Pané avec Pommes Frites et Légumes, Sauce au Choix	28.10
Paniertes Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse, Soße nach Wahl <i>Breaded Cordon Bleu of Veal with French Fries and Vegetables, Sauce of your Choice</i>	
L'Émincé de Veau à la Zurichoise avec Tagliatelles et Salade	26.90
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Tagliatelle und Salat <i>«Züricher Geschnetzeltes» with Tagliatelle and Salad</i>	
Le Sauté de Boeuf à l'Hongroise avec Riz et Légumes.....	26.90
Rindsgeschnetzeltes Ungarischer Art mit Reis und Gemüse <i>Beef Ragout the Hungarion Way with Rice and Vegetables</i>	
Le Filet de Boeuf avec Pommes Frites et Légumes, Sauce au Choix	
Filet vom Rind mit Pommes Frites und Gemüse , Soße nach Wahl <i>Filet of Beef with French Fries and Vegetables, Sauce of your Choice</i>	
+200 Grammes Gramm Grams	29.70
+350 Grammes Gramm Grams	39.70
L'Entrecôte Affinée de Normande avec Pomme de Terre au Four et Légumes	
Entrecôte vom Normanne-Rind mit Ofenkartoffel und Gemüse <i>Normande Rib Steak with Oven Potato and Vegetables</i>	
+300 Grammes Gramm Grams	29.20
+450 Grammes Gramm Grams	39.30
Le Magret de Canard avec Pommes Croquettes et Légumes	29.60
Entenbrust mit Kroquettes und Gemüse <i>Duck Breast with Croquettes and Vegetables</i>	
La Gigulette d'Agneau au Thym, Galette de Pommes de Terre et Légumes	28.60
Lammhaxe mit Thymian mit Kartoffelpuffer und Gemüse <i>Lambshank with Thyme, Potato Pancake and Vegetables</i>	
« Bib's BBQ Ribs »	
Spareribs de Porc avec Potatoe Wedges & Sour Cream.....	24.50
Spareribs vom Schwein mit Potatoe Wedges & Sour Cream <i>Spare Ribs with Potato Wedges & Sour Cream</i>	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi - Sonntags Mittags nicht verfügbar - Not for Lunch on Sundays

[2] = Convient pour Végétariens - Für Vegetarier geeignet - Suitable for Vegetarians

Les Pâtes

Die Nudelgerichte - Pasta

Les Spaghetti à la Bolognaise 18.90

Spaghetti Bologneser Art
Spaghetti Bolognese Style

Les Spaghetti au Roquefort [2] 18.90

Spaghetti mit Roquefortsoße
Spaghetti with a Roquefort Sauce

Les Sauces

Die Soßen - Choice of Sauces

Crème Champignons, Poivre Vert, Roquefort, Brideler Stuff, Provençale,
Orange, Beurre Maître d'Hôtel, Crème, Riesling

Champignonrahm, Grüner Pfeffer, Roquefort, Brideler Stuff, Provenzialischer Art,
Orange, Kräuterbutter, Sahne, Riesling

*Cream and Mushroom, green Pepper, Roquefort, Brideler Stuff, Provençale,
Orange, Herb Butter, Cream, Riesling*

Les Accompagnements

Die Beilagen - Sides

Pommes Nature, Pommes au Lard, Purée Maison, Croquettes, Riz, Pâtes
Salzkartoffeln, Speckkartoffeln, Kartoffelpüree, Kroquetten, Reis, Nudeln

Boiled Potatoes, Potatoes with Bacon, Mashed Potatoes, Croquettes, Rice, Pasta



[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi - Sonntags Mittags nicht verfügbar - Not for Lunch on Sundays

[2] = Convient pour Végétariens - Für Vegetarier geeignet - Suitable for Vegetarians

Les Plats Froids

Die kalten Gerichte - Cold Dishes

Le Carpaccio de Boeuf au Parmesan avec Pommes Frites et Salade 26.40
Rindercarpaccio mit Pommes Frites und Salat
Beef Carpaccio with French Fries and Salad

Les Gratins

Die Aufläufe - Casseroles

Les Chicons Gratinés à l'Ardennaise avec Pommes Nature 23.30
Überbackene Endivien Ardenner Art mit Salzkartoffeln
Chicory au Gratin with Boiled Potatoes

La Tartiflette Savoyarde au Reblochon avec Salade 25.60
Tartiflette mit Reblochon Savoyard Art mit Salat
Tartiflette with Reblochon the Savoyard Way with Salad

La Lasagne Bolognese avec Salade 19.40
Lasagna Bologneser Art mit Salat
Lasagna the Bolognese Way with Salad

Les Plats pour les Enfants

Die Kinderteller - Dishes for the Little Ones

L'Assiette de Jambon Cuit avec Pommes Frites et Salade 15.60
Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat
Cooked Ham with French Fries and Salad

L'Escalope de Veau Viennoise avec Pommes Frites et Légumes 16.20
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Gemüse
Wienerschnitzel of Veal with French Fries and Vegetables

La Bouchée à la Reine avec Pommes Frites 15.70
Königinpastete mit Pommes Frites
Vol-au-Vent with French Fries

Les Spaghetti au Beurre et au Fromage [2] 11.20
Spaghetti mit Butter und Käse
Spaghetti with Butter and Cheese

Les Spaghetti Sauce Crème Champignons [2] 12.50
Spaghetti mit Champignonrahm
Spaghetti with Mushrooms and Cream

Les Spaghetti à la Bolognese 12.50
Spaghetti Bologneser Art
Spaghetti Bolognese

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi - Sonntags Mittags nicht verfügbar - Not for Lunch on Sundays

[2] = Convient pour Végétariens - Für Vegetarier geeignet - Suitable for Vegetarians

Les Desserts

Die Nachspeisen - Desserts

La Tarte Maison avec Crème Chantilly	5.70
Hausgemachter Obstkuchen mit Schlagsahne <i>Homemade Fruit Tart with Whipped Cream</i>	
La Tarte Tatin Tiède à la Mode	10.50
Lauwarme Tarte Tatin mit Vanilleeis <i>Warm Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream</i>	
La Crème Catalane Ajustée.....	9.60
Angepasste Katalanische Crème <i>Tuned Creme Catalana</i>	
L'Île Flottante à la Crème Anglaise et au Caramel	8.80
Schnee-eier auf Vanillesoße mit Caramel <i>Floating Island with Vanilla Sauce and Caramel</i>	
Le Savarin au Rhum.....	8.60
Savarin mit Rum <i>Savarin with Rum</i>	
Le Lingot de Mousse au Chocolat.....	8.90
Schoko-Mousse-Barren <i>Mousse au Chocolate Bar</i>	
Les Fraises au Sucre.....	8.30
Erdbeeren mit Zucker <i>Strawberries with Sugar</i>	
Les Fraises à la Crème	9.30
Erdbeeren mit Sahne <i>Strawberries with Cream</i>	
Le Fromage Blanc Crémeux aux Fraises	10.60
Sahnequark mit Erdbeeren <i>Creamy Curd with Strawberries</i>	
Ma Grand-Mère l'appelait «Tapiockaspoddéng mat Kiischten»	7.80
Pudding de Tapioka Perlé aux Cerises du Nord Perltapiokapudding mit Sauerkirschen <i>Pearl Tapioca Pudding with Cherries</i>	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi - Sonntags Mittags nicht verfügbar - Not for Lunch on Sundays

[2] = Convient pour Végétariens - Für Vegetarier geeignet - Suitable for Vegetarians