

Entrées - Vorspeisen - Entréen

Salades - Salate - Zaloten

Potage du Jour - Zopp vum Dag	7,50.-
Tagessuppe (hausgemacht)	
7	
Soupe aux haricots verts - Bouneschlupp	7,50.-
Grüne Bohnensuppe	
1a, 7	
Planche du Terroir	19,50.-
Jambon cru, Jambon cuit, Kachkeis, Salami, Feiertstengszalot	
Roher Schinken, Kochschinken, Kochkäse, Salami, Fleischsalat	
3, 7, 9, 12	
Quiche Lorraine avec sa Salade	16,00.-
1a, 3, 7, 10	
Champignons farcis aux Escargots	15,00.-
Mit Weinbergschnecken gefüllte Pilze	
7, 14	
Cuisses de grenouilles à la façon du chef 10pc.	23,00.-
Froschschenkel	
1a, 7	
Salade au Chèvre chaud - Zalot mat waarem Geessekéis	19,00.-
Salat mit feinem Ziegenkäse (warm) und Toast	
1a, 7, 8c, 10	
Salade Paysanne	19,50.-
<i>(salade verte, lard, croûtons, pommes rissolées, œuf sur plat, champignons)</i>	
Bauernsalat mit Speck, Brotwürfel, Bratkartoffeln, Spiegelei, Champignons	
1a, 3, 7, 10	
Saumon fumé avec du Toast	19,50.-
Geräucherter Lachs mit Toast	
1a, 4, 12	

Poissons - Fisch - Fësch

Filet de poisson frit, sauce rémoulade *	25,50.-
Frittierte Fischfilet mit Remouladesoße	
1a, 3, 4, 7, 10	
Scampis à l'américaine avec son riz basmati	26,50.-
Scampis auf amerikanische Art mit Basmatireis	
2, 12	

(*) 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 3, 10	
Jambon mixte – Gemëscht Ham *	23,90.-
Gemischter Schinken (roh, gekocht) 3, 7, 10	
Feierstengszalot mat gebootschten Gromperen	21,90.-
Bœuf bouilli en salade / Kalter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln 3, 7, 10	
Steak de Cheval sauce piquant'/aux champignons ou à l'ail et oignon *	26,50.-
Pferdesteak mit pikanter Soße, Pilz-Soße oder mit Knoblauchsoße 1a, 3, 7, 10	
Jambonneau grillé au four – Schwengshax (20min)	26,50.-
(choucroute, pommes rissolées) Sauermous, Speckgromperen-gebôtscht Schweinehaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 700gr +/- 12	
Tête de veau garnie sauce vinaigrette	28,50.-
Kalbskopf garniert 3, 7, 10	
Kniddelen mat Speck Quenelles de farine aux lardons	18,50.-
Luxemburgische Mehlknödel mit feinem Speck 1a, 3, 7	
Paschtéit / Bouchée à la Reine *	21,50.-
Königinpastete (hausgemacht – nur Hähnchenfleisch) 1a, 3, 7, 10	
Wäinzoossis mat Môschterzooss *	22,00.-
Saucisses à rôtir sauce moutarde / Feine Bratwürste mit Senfsoße 1a, 3, 7, 10, 12	
Judd mat Gaardebounen / Collet de Porc fumé	24,50.-
(fèves et pommes au lard) Kassler fein geräuchert mit Saubohnen und Speckkartoffeln 1a	
La Choucroute Garnie avec Pommes au Lard	26,00.-
Schlachtplatte mit Sauerkraut und Speckkartoffeln 12	

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

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

VIANDES

VIANDE CERTIFIÉE LUXEMBOURGEOISE - LËTZEBUERGER FLEESCH

Filet Américain, TARTARE DE FILET PUR * (raw beef) Steak Tartar (rohes Hackfleisch vom Rind) - Rënns Tartar 3, 7, 10	27,50.-
Entrecôte (maturée) – Lëtzebuenger 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) 1a, 3, 7, 10, 12	29,50.-
Filet de Bœuf du pays au poivre vert * 180g Filetsteak vom Wiesenrind mit grünem Pfeffer 1a, 3, 7, 10, 12	26,50.-
Filet de Bœuf du pays au poivre vert * 250g 1a, 3, 7, 10, 12	34,50.-
Roulades de bœuf, purée de pommes de terre et salade Rinderrouladen mit Kartoffelpüree und Salat 1a, 12	24,50.-
Cordon-Bleu de volaille, crème champignons * Geflügel Cordon-Bleu mit Sahne-Pilz Soße 1a, 3, 7, 10, 12	24,00.-
Feuilleté de Rognons de Veau au Vieux Vin * Kalbsnieren nach Großmutter Art 1a, 3, 7, 10, 12	27,50.-
Escalope de Dinde à la Viennoise * Geflügelschnitzel Wiener Art 1a, 3, 7, 10	23,50.-
Brochettes de poulet avec sauce piquante * Hähnchenspieße mit scharfer Sauce 1a, 3, 7, 10	23,50.-
Lapin à la Luxembourgeoise sauce crème à la Moutarde avec ses tagliatelles Kaninchen mit Senfcremesauce und Tagliatelle 7, 10, 12	27,00.-

(*) 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 1a, 3, 12	
Omelette au Jambon et Fromage avec frites	16,90.-
Omelett mit Schinken und Käse 3, 7	
Chicons au gratin au jambon	18,50.-
Chicorée Auflauf mit Schinken 1a, 3, 7	

Végétarien – Vegetarisch – Vegetaresch

Kniddel végétarien	18,50.-
Knödeln mit vegetarische Beilagen 1a, 3, 7	
Lasagne végétarienne	18,50.-
Vegetarische Lasagne 1a, 3, 7	

Accompagnements supplémentaires – zusätzliche Beilagen

Petite Salade verte	3,00.-
Kleiner grüner Salat 3, 7, 10	
Pommes rissolées / Frites	3,50.-
Bratkartoffeln / Pommes Frites	
Quenelles de farine / Kniddelen	7,50.-
Mehlknödel 1a, 3, 7	

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	3,50.-	Bière du Luxembourg
Diekirch Bière au fût 0,5liter	7,00.-	Bière du Luxembourg
Diekirch Bier sans alc.0%	4,00.-	Bière du Luxembourg
Battin Blanche 0,25cl	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	6,00.-	Bière de Belgique
Orval	6,00.-	Bière de Belgique
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.

Vin Rouge - Tempranillo ou Vin Rosé - cuvée du Patron (Vins de France AOC) 15cl 5,50.-
Appellation d'Origine Contrôlée

Apéritifs

Coupe Crémant du Luxembourg	7,50.-
Kir au vin blanc	5,50.-
Kir royal / Apérol Spritz	8,00.-
Martini rouge / blanc / Porto	6,00.-
Cynar à l'eau	9,00.-
Cynar sec	6,00.-
Campari à l'eau	9,00.-
Campari sec	6,00.-
Ricard	5,50.-
Amer Picon à l'eau	7,50.-
Amer Bière	6,50.-
Crodino / Sanbittèr	3,95.-

Boissons

Eaux minérales, gazeuses, Limonades

Vittel 0.25l	3,00.-
Vittel 0.5l	4,50.-
Rosport classic	3,00.-
Rosport Blue 0.5l	4,50.-
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 / 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 / cerise / raisins	3,00.-

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	4,50.-
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.-
Ugemaächten Dröpp Maison	5,00.-
Grappa	8,00.-
Jägermeister	6,50.-
Rhum Negrita	7,50.-
Rhum Diplomatico	12,00.-
Rhum Zacapa 25 ans	15,00.-
Cognac ***	8,00.-
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.-
Limoncello	4,50.-
Triple Sec	4,50.-

SUBDIVISION - UNTERTEILUNG

1 SÉRÉALES

- a) Blé
- b) Seigle
- c) Orge
- d) Avoine
- e) Épeautre
- f) Kamut

GLUTEN - GETREIDE

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel
- Kamut

8 FRUITS À COQUE

- a) Amandes
- b) Noisettes
- c) Noix
- d) Noix de cajou
- e) Pecan
- f) Macadamia
- g) Pistaches

SCHALENFRÜCHTE

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pekannüsse
- Macadamia-Nüsse
- Pistazien