

Les Entrées

- **Potage du jour** ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Tagessuppe

5,00€

- **Scampis à l'ail (6 pièces en entrée ou 12 pièces avec pommes frites comme plat)**²⁻⁷

Knoblauch-Scampis (6 Stück als Vorspeise oder 12 Stück mit Pommes Frites als Hauptspeise)

13,00€/26,50€

- **Carpaccio de boeuf façon Savory (avec pommes frites comme plat) roquette, Parmesan, tomates, pignons de pin, crème balsamique**¹⁻⁷

Carpaccio vom Rind nach Savory-Art (als Hauptspeise mit Pommes Frites)

15,50€/25,50€

Les Salades

- **Salade grand-mère et sa vinaigrette de pommes de terre pommes de terre sautées, lardons, oeufs, croûtons, oignons frits**¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Salat nach Großmutter's Art, Kartoffel-Dressing, Bratkartoffeln, Speck, Eier, Croûtons, Röstzwiebel

14,50€/22,50€

- **Tagliata de boeuf façon Savory et fraises, pomme, pignons de pin, parmesan, roquette**¹⁻⁷⁻¹⁰

Tagliata mit Rinderfiletstreifen nach Savory-Art mit Erdbeeren, Apfel, Pinienkerne, Parmesan und Rucola

19,50€/29,00€

- **Salade Caesar aux tomates, parmesan, croûtons**¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Caesar Salat mit Tomaten, Parmesan und Croûtons

14,00€/19,00€

- **Salade Caesar au poulet mariné à l'ail aux tomates, parmesan, croûtons**¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Caesar Salat mit mariniertem Knoblauch-Hähnchen mit Tomaten, Parmesan und Croûtons

17,00€/25,00€

Les Classiques

- **Cordon bleu de veau pané, sauce champignons, légumes, pommes frites**¹⁻³⁻⁷

Cordon bleu vom Kalb (paniert) mit Champignon-Sauce, Gemüse und Pommes Frites

25,00€

- **Duo de filet de boeuf luxembourgeois et argentin, sauces Kachkéis et poivre, pommes frites, salade**¹⁻⁷

Duo vom luxemburgischen und argentinischen Rinderfilet mit Kochkäse und Pfeffer-Sauce, dazu Pommes Frites und Salat

32,50€

- **Filet de cheval argentin, sauce à l'ail, oignons frits, pommes Twister**¹⁻¹²

Argentinisches Pferdefilet mit Knoblauchsauce, Röstzwiebel und Twister Pommes

31,00€

- **Pointes de filet de boeuf, sauce à l'ail et au poivre, pommes frites, salade**¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰

Rinderfiletstreifen mit Knoblauch-Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat

28,50€

Pour les enfants

- **Nuggets de poulet faits maison, pommes frites et légumes**¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Chicken Nuggets (hausgemacht) mit Pommes Frites und Gemüse

9,00€

- **Steak de boeuf, pommes Twister et légumes**¹⁻⁹

Rindersteak mit Twister-Pommes und Gemüse

15,50€

- **Quenelles de farine «Kniddelen» et compote de pommes¹⁻³**

Mehlnödel mit Apfelmus

8,00€

Les Poissons

- **Dos de cabillaud en croûte d'olives noires et oignons rôtis, rôti, quinoa aux petits légumes, sauce pistou-persil¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹**

Kabeljau-Rücken mit Olivenkruste und Röstzwiebeln, Quinoa mit Gemüse, Petersilien-Sauce

29,50€

- **Sole meunière, pommes de terre vapeur, beurre citronné¹⁻³⁻⁴⁻⁷**

Seezunge Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln und Zitronenbutter

prix du marché

Les Végétariens

- **Super Food Bowl à la patate douce, quinoa avec riz, avocat, tomates, betterave, mangue, vinaigrette citron vert-persil**

Super Food Bowl mit Süßkartoffeln, Quinoa und Reis, Avocado, Tomaten, Rote Beete, Mango, dazu Limetten-Petersilien-Dressing

23,50€

- **Feuilleté de brie truffé au four, confiture aux airelles et son mesclun à l'huile d'Argan¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰**

Getruffelter Ofen-Brie im Blätterteig mit Preiselbeer-Konfitüre und Wildkräuter-Salat mit Arganöl

21,50€

- **Tortilla de poivron et d'oignons, guacamole et riz tomate¹⁻⁷**

Tortilla mit Paprika und Zwiebeln, Guacamole und Tomatenreis

22,00€

Les Suggestions du chef

- **Surf & Turf (filet de boeuf et homard), tempura de légumes, purée de patates douces, sauce choco-chili**¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Surf & Turf (Rinderfilet und Hummer), Gemüse im Tempura-Mantel, Süßkartoffelpüree, Schoko-Chili-Sauce

41,00€

- **Entrecôte double et son os à moelle, beurre à l'ail, haricots fagots et pommes Dauphine**¹⁻³⁻⁷

Entrecôte double mit Markknochen, Knoblauchbutter, Speckbohnen und Dauphinekartoffeln

33,00€

- **Carré d'agneau en croûte d'herbes et champignons poêlés, risotto au parmesan et jus au romarin**¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Lammkarree in Kräuterkruste mit gebratenen Champignons, Risotto und Rosmarinjus

28,50€

- **Jambonnette de volaille farcie à la mousseline de veau et aux champignons, légumes et purée de pommes de terre à la moutarde et aux oignons nouveaux, sauce estragon**³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰

Geflügelschinken gefüllt mit einer Kalbsmousseline und Pilzen, dazu Gemüse, Senf-Kartoffelpüree mit jungen Zwiebeln und Estragonsauce

28,50€

Les Trésors du Pays

- **Iwwerbake Kniddelen mat Speckzooss, Äppelkompott an Zalot**¹⁻³⁻⁷

Quenelles de farine à la crème au lard gratinées, compote de pommes et salade - Überbackene Mehlknödel mit Specksauce, Apfelmus und Salat

17,50€

- **Feierstengsalot mat gebrode Gromperen**^{3-7,9,10}

Salade de viande «Feierstengszalot» et pommes de terre sautées Rindfleischsalat
„Feierstengszalot“ mit Bratkartoffeln

17,50€/23,00€

- **Langue de veau, sauce madère, purée de pommes de terre et légumes** ⁷⁻⁹⁻¹²

Kalbszunge in Madeirasauce mit Kartoffelpüree und Gemüse

24,50€

- **Bouchée à la Reine, pommes frites, salade** ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰

Königinpastete, Pommes Frites und Salat

20,00€

- **Friture de la Moselle (à volonté) avec oignons et pommes frites** ¹⁻⁴

Frittierte Moselfische (nach Belieben) mit Zwiebeln und Pommes Frites

27,00€

- **Ham, Fritten an Zalot** ¹⁻³⁻¹⁰

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

24,50€

Les Desserts

- **Café gourmand** ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Dessertvariation mit einer Tasse Kaffee

14,00€

- **Tourelle de mousse au chocolat au cœur de framboises** ³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Schokoladenmousse-Türmchen mit Himbeerfüllung

9,00€

- **Ile flottante** ³⁻⁷

le flottante - Eischnee auf Vanillesauce und Karamell

8,00€

- **Fondant au chocolat noir ou blanc et sa boule de glace vanille**¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (hell oder dunkel) und Vanilleeis

12,00€

- **Cheesecake aux fruits de la passion et raffaello**¹⁻⁷⁻⁸

Passionsfrucht-Käsekuchen mit Raffaello

12,00€

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