

# Les Entrées

---

- **Potage du jour** <sup>1-3-7-9</sup>

Tagessuppe

6,00€

- **Velouté de moules**<sup>1-7-9-14</sup>

Miesmuschelsuppe

6,00€

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

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

13,00€/26,50€

- **Duo de foie gras de canard chaud et froid avec confiture d'oignons brioche et purée de mangue**<sup>1-7</sup>

Zweierlei von der Entenstopfleber (gebraten und kalt) mit Zwiebelmarmelade, Brioche und Mangopüree

21,00€

- **Carpaccio de roastbeef mi-cuit, chicorée rouge et rémoulade aux herbes**<sup>3-10</sup>

Carpaccio vom Roastbeef (halb gegart) mit Radicchio und Kräuterremoulade

15,50€/25,50€

- **Dôme de saumon aux pommes, aneth et fromage frais**<sup>1-4-7</sup>

Lachstürmchen mit Apfel, Dill und Frischkäse

16,00€

- **Crème brûlée au chèvre avec ratatouille et olives**<sup>3-7-9</sup>

Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Ratatouille und Oliven (Végi)

14,50€

- **Salade à la roquette, mangue, avocat et tomate, vinaigrette fruit de la passion**

Rucola-Salat mit Mango, Avocado und Tomate, Passionsfruchtvinaigrette (Végi)

14,50€/22,50€

## Les Classiques

---

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

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<sup>1-7</sup>**

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<sup>1-12</sup>**

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<sup>1-3-7-10</sup>**

Rinderfiletstreifen mit Knoblauch-Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat

28,50€

## Pour les enfants

---

- **Nuggets de poulet faits maison, pommes frites et légumes<sup>1-3-7-9</sup>**

Chicken Nuggets (hausgemacht) mit Pommes Frites und Gemüse

9,00€

- **Steak de boeuf, pommes Twister et légumes<sup>1-9</sup>**

Rindersteak mit Twister-Pommes und Gemüse

15,50€

- **Pâtes à la sauce fromage<sup>1-3-7-9</sup>**

Pasta mit Käsesauce

8,00€

## Les Végétariens et Poissons

---

- **Tarte Tatin aux tomates confites et figues, roquette aux pignons pin (végi)<sup>1-3-7</sup>**

Tarte Tatin mit eingelegten Tomaten und Feigen, Rucola und Pinienkerne

21,50€

- **Spätzle au fromage et oignons frits (végi)<sup>1-3-7-10</sup>**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

19,00€

- **Curry Thaï au brocoli, mange-tout, fèves des marais et riz (végi)<sup>9</sup>**

Thai Curry mit Brokkoli, Zuckerschoten, dicken Bohnen und Reis

22,50€

- **Filet de silure poêlé aux trompettes de la mort et salsifis rôtis, jus de poireau<sup>1-4-7</sup>**

Welsfilet mit Herbsttrompeten, gerösteter Schwarzwurzel und Lauchjus

29,50€

- **Filet de sandre rôti, betteraves au four et gnocchi de potiron, gelée de pomme verte, copeaux de truffe<sup>1-3-4-7</sup>**

Gebratenes Zanderfilet mit gebackener Roter Beete und Kürbisgnocchi, dazu grünes Apfelgelee und Trüffelspäne

31,00€

## Les Suggestions du chef

---

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

Entrecôte double mit Markknochen, Knoblauchbutter, Speckbohnen und Dauphinekartoffeln

33,00€

- **Secreto de porc Ibérique et sa sauce au miel, purée de topinambour et de pommes de terre, légumes<sup>7-9-12</sup>**

Secreto vom Iberico Schwein mit Honigsauce, dazu Kartoffel-Topinambur-Püree und Gemüse

28,50€

- **Carré d'agneau en croûte à l'ail noir avec «Tierteg» et son jus, tomate confites<sup>1-3-7-9-12</sup>**

Lammkarree in einer Kruste von schwarzem Knoblauch, dazu „Tierteg“, Jus und eingelegte Tomaten

29,00€

- **Grosse bavette de boeuf d'aloiau farcie forestière fumée au bois de noyer, galette de pomme de terre, chou-fleur gratiné, beurre maître d'hôtel<sup>1-3-7-9</sup>**

Großes Flank-Steak vom Rind geräuchert im Walnussholz-Rauch,

29,50€

- **Suprême de volaille jaune «Kikok», croûte macadamia, purée de maïs au popcorn, petit épi de maïs et son jus corsé, lard croustillant<sup>3-7-8-9-12</sup>**

Maishähnchenbrust „Kikok“ in Macadamia-Kruste, dazu Mais-Popcorn-Püree, Babymais mit Jus und knuspriger Speck

26,00€

## Les Trésors du Pays

---

- **Träipen mat Gromperen, Äppelkompott an Zalot<sup>7-9-10</sup>**

Boudin noir pommes de terre persillées, compote de pommes et salade Blutwurst mit Petersilienkartoffeln, Apfelmus und Salat

21,0€

- **Rognons de veau poêlés à la sauce madère et son riz, salade<sup>1-9-12</sup>**

Kalbsnieren gebraten in Madeirasauce, dazu Reis und Salat

22,50€

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

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

17,50€

- **Langue de veau, sauce madère, purée de pommes de terre et légumes<sup>7-9-12</sup>**

Kalbszunge in Madeirasauce mit Kartoffelpüree und Gemüse

24,50€

- **Bouchée à la Reine, pommes frites, salade<sup>1-4-7-10</sup>**

Königinpastete, Pommes Frites und Salat

20,00€

- **Friture de la Moselle (à volonté) avec oignons et pommes frites<sup>1-4</sup>**

Frittierte Moselfische (nach Belieben) mit Zwiebeln und Pommes Frites

27,00€

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

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

24,50€

## Le Gibier

---

- **Civet de chevreuil, poire pochée au vin rouge et Spätzle<sup>1-3-7-9-12</sup>**

Rehragout mit Rotweinbirne und Spätzle

25,50€

- **Ragout de marcassin, poire pochée au vin rouge et Spätzle<sup>1-3-7-9-12</sup>**

Wildschweingulasch mit Rotweinbirne und Spätzle

28,50€

- **Selle de chevreuil, sauce spéculoos, tomates confites et purée de pommes de terre aux marrons**<sup>1-7-8-9-12</sup>

Rehrücken mit Spekulatius-Sauce, eingelegten Tomaten und Maronen-Kartoffelpüree

32,00€

- **Filet de canard sauvage, sauce cerise Amarena, chou vert au lard et son «Knödel»**<sup>1-3-7-12</sup>

Filet von der Wildente, Amarena-Kirsch-Sauce, Grünkohl mit Speck und Knödel

29,50€

## Les Moules

---

- **Moules au vin blanc**<sup>9-14</sup>

Miesmuscheln in Weißweinsauce

22,50€

- **Moules à l'ail**<sup>1-7-9-14</sup>

Miesmuscheln mit Knoblauch

22,50€

- **Moules à la crème**<sup>1-7-9-14</sup>

Miesmuscheln in Rahmsauce

24,00€

- **Moules à la moutarde**<sup>1-7-9-10-14</sup>

Miesmuscheln in Senfsauce

24,00€

## Les Desserts

---

- **Café gourmand**<sup>1-3-5-6-7-8</sup>

Dessertvariation mit einer Tasse Kaffee

14,00€

- **Tourelle de mousse au chocolat au cœur de framboises**<sup>3-5-7-8</sup>

Schokoladenmousse-Türmchen mit Himbeerfüllung

9,00€

- **Fondant au chocolat noir ou blanc et sa boule de glace vanille**<sup>1-3-5-7-8</sup>

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern (hell oder dunkel) und Vanilleeis

12,00€

- **Trilogie de crème brûlée (spéculoos, vanille, dulce de leche)**<sup>1-3-7-8</sup>

Dreierlei vom Creme Brûlée (Spekulatius, Vanille und Karamell)

10,00€

- **Marshmallow à rôtir soi-même**<sup>3-5-7-8</sup>

Marshmallow zum Selbströsten

9,00€

- **Dacquoise noisettes praliné**<sup>1-3-7-8</sup>

Dacquoise-Baiser-Törtchen mit Haselnuss und Praline