



Semaines à Thèmes au Restaurant en combinaison avec les arrangements gastronomiques durant toute l'année

31/01/2014	Réouverture après congé annuel et ouverture nouvelle cuisine
31/01/2014 - 02/02/2014	Menu Scampis à volonté
01/02/2014 - 28/02/2014	Mois St. Valentin, tout en rouge
07/02/2014 - 09/02/2014	Choucroute Garnie à volonté
14/02/2014 - 16/02/2014	Menu Spécial de St. Valentin (valable tout le mois de février)
21/02/2014 - 23/02/2014	Spare Ribs à volonté
28/02/2014 - 02/03/2014	Cuisses de Grenouilles à volonté
07/03/2014 - 09/03/2014	Paëlla à volonté
14/03/2014 - 16/03/2014	Menu de Moules à volonté
21/03/2014 - 23/03/2014	Menu à l'Envers aux Saveurs Printanières
28/03/2014 - 30/03/2014	Variation de Pasta à volonté
01/04/2014 - 17/04/2014	L'ouverture de la pêche à la truite de nos rivières et dégustations en toutes ses variations
18/04/2014 - 21/04/2014	Pâques Gourmands et son Menu
25/04/2014 - 15/05/2014	Les Asperges en folie
01/05/2014	* 2ième Grande Broccante à ESCH
16/05/2014 - 05/06/2014	Tout autour du Saumon et Asperges
06/06/2014 - 26/06/2014	L'Harmonie Terre et Mer
08/06/2014	* Mammendag (Fête des Mères)
27/06/2014 - 17/07/2014	La folie des Scampis
28/06/2014	* 10ème Nuits des Légendes et Trac-o-lac
18/07/2014 - 24/08/2014	La découverte des Poêles
09/08/2014	* 20ème MARCHÉ DE NUIT
25/08/2014 - 03/09/2014	L'Hôtel sera fermé
05/09/2014 - 18/09/2014	Menu de Moules à volonté
19/09/2014 - 16/10/2014	Festival du Homard
05/10/2014	* Pappendag (La Fête des Pères)
17/10/2014 - 13/11/2014	L'Ouverture de la Chasse en harmonie aux Champignons Sauvages
18/10/2014	* 7ième Geeschterowend
14/11/2014 - 16/11/2014	Menu Scampis à volonté
21/11/2014 - 23/11/2014	Paëlla à volonté
28/11/2014 - 30/11/2014	Spare Ribs à volonté
05/12/2014 - 07/12/2014	Cuisses de Grenouilles à volonté
08/12/2014 - 29/01/2015	Fermeture annuelle





Le Menu « OEWERSAUER »

(sauf dimanche et jours fériés)

L'assiette de Jambon cru et cuit « du Parc naturel »

La Poêle « Happy Holiday »

(Blanc de Poulardé avec crème champignons aux légumes)

La Pâtisserie Maison ou Café glacé

22,95 €

accompagné de vins adaptés + 11,75 €

Le Menu « Tradition »

L'assiette de Pâté maison

ou

La Salade tiède « Paysanne »

ou

Le Feuilleté aux Champignons de Paris

Le Faux-Filet « au mélange de Poivres »

ou

Le Dos de Saumon « à la Crème d'Herbes »

L'assortiment de Glaces aux Fruits

ou

Le Parfait aux Fruits Rouges

30,95 €

accompagné de vins adaptés + 14,15 €



Le Menu « Les Légendes » COMTE GODEFROY

Le Potage au Choix

Le Tartare de Saumon « Maison »

Le Sorbet

L'Harmonie de Veau et Boeuf « A l'ABSINTH »

Le Duo de Parfait Maison

41,95 €

accompagné de vins adaptés + 21,45 €

Le Menu « DE LA MER »

La Soupe de Poissons Maison

*Le Croustillant Atlantique
à la crème safranée*

Le Sorbet

La Symphonie de la Mer « selon l'Humeur de la Brigade »

*Le Nid de Corbeille aux 3 mousses au chocolat
sur coulis de Crème Vanille Bourbon*

47,50 €

accompagné de vins adaptés + 22,25 €



Découvrez tout nouveau :

Notre Menu " GOURMAND " *suivant nos thèmes*

*La petite Salade Riche « Suivant l'humeur de la Brigade »
avec en plus Ris de Veau, copeaux de Foie gras au Magret de Canard fumé*

ou

Le « Flirt Atlantique en Croustillant »

Ou

*L'assiette « Campagnarde aux Spécialités de la Boucherie OEWERSAUER »
(jambon crû, cuit, Saucissons divers, pâtés etc)*

*Le « Wellington de Magret des Landes et Blanc de Poularde »
Au Jus d'Herbes*

Ou

*L' « Alliance de la Mer » suivant arrivage
et ses accompagnements*

L' « Harmonie de Parfait Maison »

Ou

La petite « Palette Gourmande du Maître Pâtissier »

Ou

La « Coupe Glace FITNESS » aux fruits frais

*Au prix de 35,00 € par personne
accompagné de vins adaptés + 15,50 €*



Le Menu « DU PARC OEWERSAUER »

Sans entrée ou dessert (3 services) 34,45.-

Menu complet (4 services) 39,75.-

Menu du terroir des LOGIS CASSEROLE du Luxembourg

La Crème d'Epeautre à la Luxembourgeoise 6,00.-

(riz d'épeautre de la « Spelzgenossenschaft » de Surré)

L'Assiette campagnarde aux spécialités du Parc 13,75.-

(Jambon crû, cuit, saucissons divers, pâtés, etc)

ou

La POTTHUCKE 11,95.-

*(gâteau de pommes de terre râpées au « Mettwurst » avec confiture de prunes -
« Quetschekraut »)*

La « CASSOLETTE du Mois » demander notre équipe 20,95.-

(Viande de provenance de Vei vum Séi)

Ou

Les Maultaschen « vum Séi » à l'alsacienne 18,95 €

(Quenelles de viande en robe de pâte à nouilles d'épeautre)

La Crêpe d'Epeautre à la Glace Vanille 7,50.-

(Farine de la « Spelzgenossenschaft » de Surré)

Une tasse MUG comme cadeau rempli de café ou un « TEI VUM SEI » 2,50.-



NOUVEAU: Le Menu

« DECOUVERTE SURPRISE ou A L'ENVERS »

En harmonie avec

Notre thème gastronomique

Entrée froide de l'entremétier

Potage Saisonnier

Entrée chaude du Garde Manger

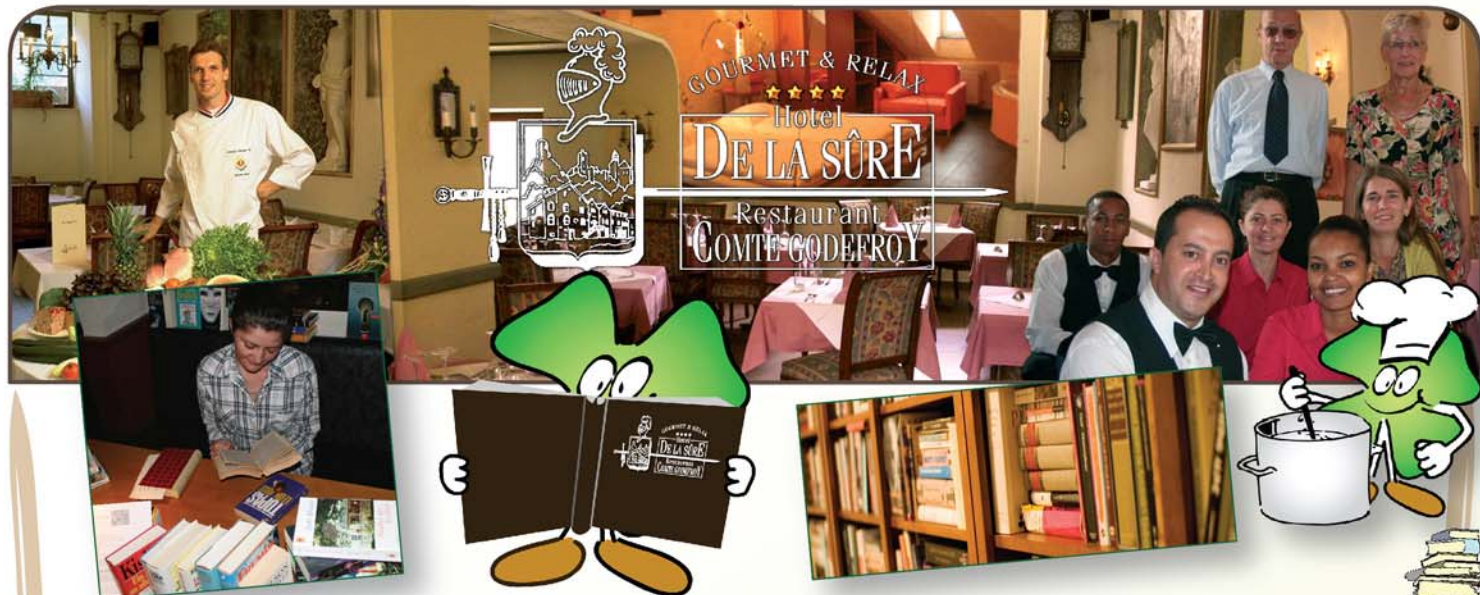
Sorbet

Plat principal suivant le chef

Dessert de notre pâtissier



*Au prix de 55,50 € par personne
Chaque service accompagné de vins adaptés +24,50.-*



Menu Pinocchio

Choix d'un Plat Principal

La Coupe Enfant Avec surprise à emporter

12,50 €

Pour Nos Petits Amis

(Jusqu'à l'âge de 12 ans)

Le Steak de Boeuf

ou

L'Escalope de Volaille panée

ou

La Bouchée à la Reine

ou

Les Chicken Nuggets

(Tous les plats sont accompagnés de Pommes Frites)

Les Spaghettis Bolognaise « yum Séi »

Notre Kids-Service (-5ans)

L'assiette « Krümelmonster »

... n'est rien d'autre qu'une assiette vide avec des couverts pour que vous puissiez manger avec vos parents ou amis

0 €

Pour nos petits amis, nous avons installé un coin enfants avec des jouets dans la brasserie, et une aire de jeu au parking en face de l'hôtel.

Pour changer votre bébé, nous avons installé une table à langer dans le 2ème WC dames dans le hall.



Pour Nos Végétariens

La Crème d'épeautre « vum Séi » à la Luxembourgeoise 6,00 €

La Crème de Fromage 6,50 €

L'assiette de Salade saisonnale (tout ce que la saison nous offre) 9,75 €

Les Salades de Printemps « tiède » aux oignons, champignons, croûtons 11,95 €

*Le Feuilleté aux Champignons de Paris frais 11,95 €
(dans une sauce crème légère)*

La Lasagne d'épeautre « vum Séi » 17,75 €

*La poêle Végétarienne 17,95 €
Tout à travers les légumes et les pommes de terre*

Le Trio de Pommes de Terre, Légumes et Fromages gratiné « vum Séi » 17,75 €

La Cassolette Végétarienne 17,55 €

Menu Végétarien

3 services 29,95 €

4 services 33,95 €



Nos Spécialités de salaisons et fumaisons à l'artisanale des bouchers du Parc Naturel « Öwersauer », ainsi que de notre maison

L'assiette de Jambon Cru et Cuit « vum Séi » 13,75 €



Aimeriez-vous goûter une combinaison des spécialités ? (jambon cru, cuit, Saucissons divers, pâtés etc)

petite portion « CAMPAGNARDE VUM SEI » 13,75 €

grande portion « CAMPAGNARDE VUM SEI » 16,90 €

Le Jambon Cru et Cuit Öwersauer « vum Séi » 18,95 €

Frites - Salade

en accompagnement, un bon verre de grand premier cru de la Moselle + 4.00 €



Pour Groupes

*Notre Planche de bois en hêtre
garnie au jambon cru et cuit Öwersauer « vum Séi »
ou une combinaison des spécialités
sur table.*

Elle sera accompagnée de Frites et Salades à volonté.

18,95 €

Nous vous renseignerons sur demande !





Nos Entrées Froides

*Le Tartare de Saumon frais mariné
« à la Vinaigrette d'Orange et aux Poivres de Citron » 14,85 €*

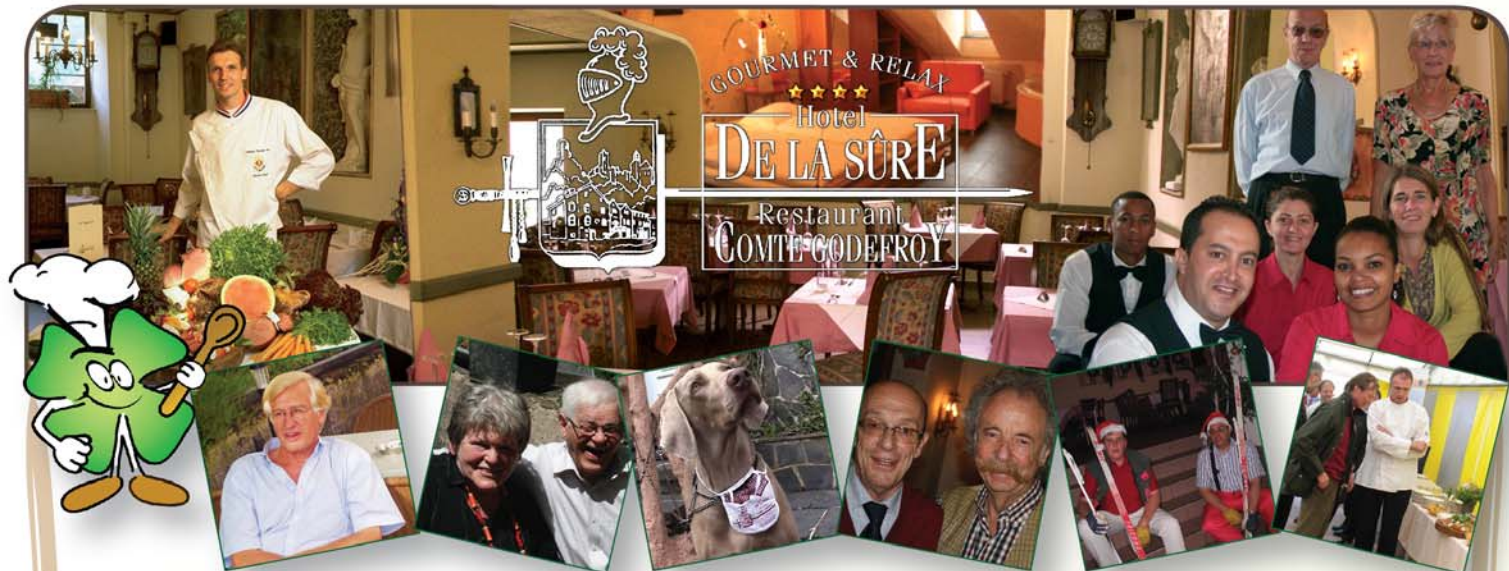
*Le Saumon fumé et sa brioche 15,75 €
(Saumon d'Ecosse)*



*Le Mille-feuilles de Foie Gras mi-cuit au Magret de Canard 17,45 €
(n'hésitez pas à l'essayer)
accompagné de son verre de Sauternes + 6,00 €*

également en vente à emporter au prix de 6,50.-/100 gr

*La Roulade de Carpaccio de Boeuf au parmesan
et à l'huile épicee 15,85 €*



Nos Potages

*La Crème d'Epeautre « vum Séi » à la Luxembourgeoise 6,00 €
(suivant le marché)*

*La Crème légère de Tomates « Nordique » 6,25 €
(crème de tomates avec garniture de quenelles de saumon,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)*

*L'excellente « Crème de Fromage » 6,50 €
(spécialité du chef, avec garniture de champignons émincés,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)*

*La Soupe de Poissons « Maison » 8,95 €
(arrondie à l'Armagnac, avec une garniture de poissons,
crème fouettée, croûtons et pistaches hachées)*

La base d'un bon fond de légumes

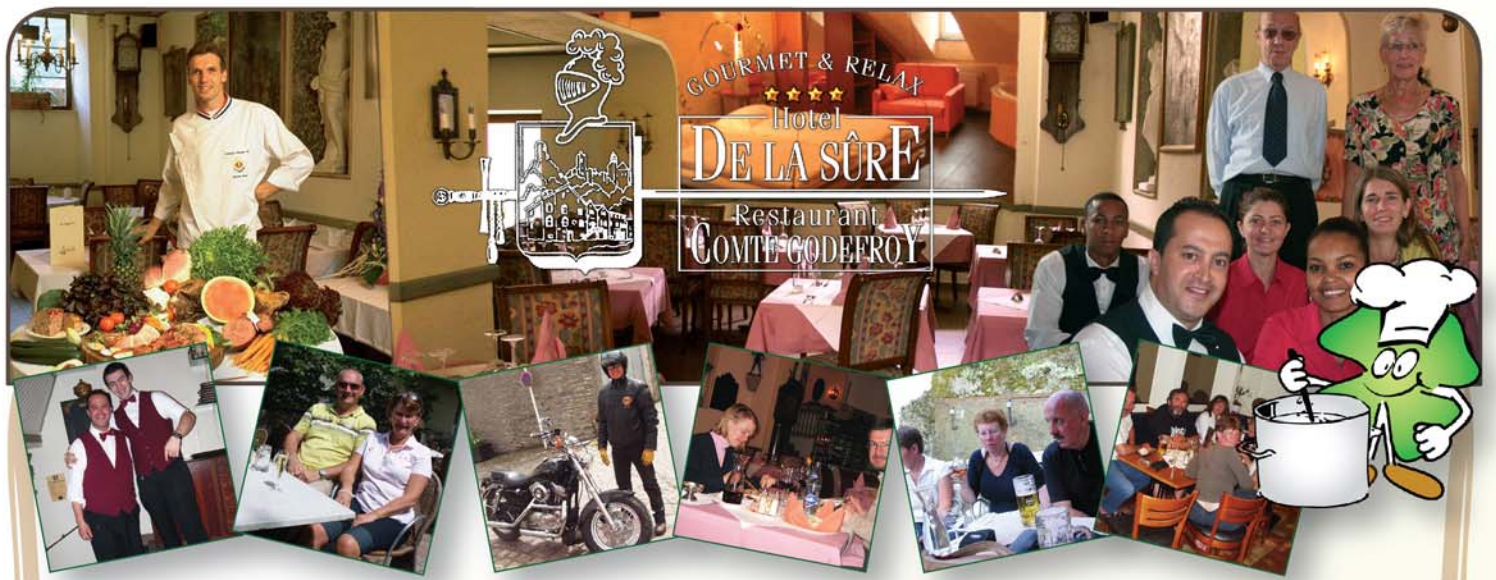
Le maximum de vitamines se trouve dans les peluches de légumes (p.ex. céleri) ou dans les tiges. Chez le chou-fleur elles se trouvent donc autour et non dans le cœur.

Progression :

laver à l'eau
mettre à cuire dans de l'eau salée pendant +/- 1 heure
mixer le tout
passer au tamis
assaisonner selon votre goût
ajouter le cœur du brocoli et quelques pommes de terre
mettre à cuire
mixer



ajouter de la garniture, comme p.ex. des morceaux de légumes ou des croûtons de beurre ou de la crème fouettée ou du persil. Pour améliorer le goût, ajouter si vous désirez (grossir) de la crème (selon la recette de ma belle-mère)



Nos Entrées Chaudes

*La Salade Gourmande « Du Moment » 18,50 €
(foie gras, scampis, ris de veau, escargots, saumon fumé, lamelles de magret de canard , etc ...)*

*La Salade « Paysanne » 12,95 €
(oignons, lardons et champignons sautés sur une bouquetière de salades de saison, garnie de croûtons)*

*La Salade tiède au Filet Magret de Canard 14,25 €
(garnie de Pignons de Pin ,Grains de Soleil et Potiron)*

*Le Ragoût de Ris de Veau « GRAND DUCALF »
dans sa cocotte de feuilleté 15,95 €*

*La « POTTHUCKE » (nouvelle création du Parc aux Pommes de Terre)
Gâteau de pommes de terre poêlé , piqué au Mettwurst
garnie de confit de Quetsch 11,95 €*

*La Brochette de Scampis « Madagascar » 13,85 €
(en manteau de lard et à la Crème épicée)*

*La Gratinée d'escargots « à l'Alsacienne » 12,95 €
(excellente sauce au vin blanc, à la crème d'herbes et ail)*

Le Trou Normand

*Le Sorbet au Citron Vert 3,75 €
Le Sorbet au Citron Vert « Gorbatschov » 5,30 €
Le Sorbet de Pommes Vertes « Au Calvados » 5,30 €
Le Sorbet de Pommes Vertes « au Vieux » 4,75 €*



Nos Poissons (selon arrivage)

*Truite de nos Rivières « Belle Riesling » 17,95 €
(avril - septembre)*

*La Gourmandine de Truite « Oranje Nassau » 22,45 €
(spécialité du chef soufflée à la mousse de saumon
avec une crème de crabe garnie de queues d'écrevisses)
(avril - septembre)*

*Les Escalopes de Saumon « A la Nantua » 21.95 €
(dans une sauce crabe garnie d`écrevisses)*

Le Râgout de Scampis et Saumon « au Poivre Oriental » 23.45 €

Le Filet de St Pierre « safrané à la crème » 23,45 €

*L'Escalope de Filet de Sandre « à l'infusion de crème
d'Herbes du Parc Naturel » 23.25 €
(servie avec une sauce crème)*

*Les Scampis sautés « à la Crème d' Ail et
aux Champignons de Paris » 23,45 €*



*La « CASSOLETTE AUX RICHESSES DE LA MER » 24,65 €
(les meilleures saveurs des mers)*

*La Nage de Poissons (pour 2 personnes) 62,00 €
(plat vainqueur à l'exposition de Bâle)*



Nos Viandes

*Le Tournedos de Boeuf « au Poivre Vert » 25,45 €
(sauce arrondie à l'Armagnac)*

La Paire de Médailles de Boeuf « Rossini » 26,95 €

*Les Pointes de Filet de Boeuf « Stroganoff » 24,95 €
(sauce aux lardons, oignons, poivrons, champignons et arrondie à la Vodka)*

*Le Châteaubriand avec sa Jardinière du Marché 62,00 €
(servi avec une sauce béarnaise maison) 2 personnes*

*Le Faux-Filet « Borneo » 22,25 €
(délicieuse sauce piquante avec différents poivres)*

*Le Faux-Filet « à la Dijonnaise »
(sauce crème aux grains de moutarde des meaux) 22,25 €*

*Les Mignons de Veau « à la Forestière » 23,95 €
(sauce crème aux champignons des bois)*

*La Blanquette de Ris de Veau VUM SEI « à la Parisienne » 23,55 €
(dans une sauce aux oignons , lardons et champignons de paris)*

*Le Ragoût de Rognons de Veau VUM SEI « A l' Ancienne » 20,50 €
(sauce à la moutarde de meaux)*

*Le Filet de Magret de Canard « au mélange de Poivres » 22,50 €
(excellent magret des landes, sauce aux grains de poivres à l'infusion de cognac)*

*Le Dos de Filet d'Agneau « à la crème d'Ail » 24,85 €
(en saison à l'ail de l'Ours de Michelau)*



*Nos Plats typiquement luxembourgeois
en provenance de nos fermes
du Parc Naturel « Öwersauer »*

*Le Jambon Cru-Cuit 18,95 €
Frites - Salade*

*La « POTT'UCKE » 18,75 €
(nouvelle création du Parc aux Pommes de Terre)
Gâteau de pommes de terre poêlé, piqué au Mettwurst
garnie de confit de Quetsch*

*Le « Judd mat Gaardébounen » 19,75 €
(collet de Porc fumé aux Fèves de Marais)*

*Les Maultaschen « vum Séi » à l'alsacienne 18.95 €
(quenelles de viande en robe de pâte à nouilles d'épeautre)*

*Le Jambon cuit en Croûte individuel 19,75 €
(sur commande , 24 heures à l'avance)*



*Vous devriez essayer notre grand succès:
servies directement du four sur la table
Nos Poêlées*

Toscane 21,45 €

*Sauté de volaille et scampis dans une sauce arrondie de Sherry,
nappée de jambon crû et gratinée au Bleu Danois*

Forestière 20,95 €

*Emincé de Bœuf dans une sauce aux champignons des bois
et légumes frais*

Pêcheur 21,75 €

*Différentes sortes de poissons du marché sautés
dans une crème à l'ail garnie de petits légumes*

Di Scampi Diabolo 21,75 €

*Scampis et Queues d'écrevisses poêlées dans une sauce piquante tomatée garnie
de légumes*

Indienne 18,75 €

*Estouffade de filet de dinde dans une crème de curry
garnie de légumes et de salade de fruits frais*

« De La Sûre » 21,95 €

*3 différentes sortes de viande (bœuf, veau, volaille) aux 3 sauces
et aux légumes du marché*

Irlande 22,50 €

Emincé de filet d'agneau dans une crème à l'ail, courgettes et haricots

Végétarienne 17,95 €

Tout à travers les légumes et les pommes de terre

Toutes nos poêlées sont servies avec pain baguette



Nos Fromages

L'assiette du Maître Fromager assortie 8,70 €

Notre Ballade au Palais des Douceurs

Le Feuilleté aux Pommes chaud et sa glace vanille 7,25 €

L'Assiette du maître Chocolatier (Transfair) 8,80 €

Le Nid de Corbeille aux 3 mousses au chocolat sur coulis de Crème Vanille Bourbon 7,75 €

Les Saveurs de la Forêt glacées au chocolat chaud (profiteroles) 7,50 €

Le Nougat glacé « Maison » 7,45 €

La Palette Gourmande « du Chef » 9,70 €

La paire de Crêpes d'épeautre à la glace vanille et sauce chocolat 7,50 €

La Salade de Fruits frais suivant la Saison 6,10 €

Le Parfait aux Fruits Rouges des Bois parfumé au Kirsch 7,45 €

La Crème brûlée Maison 7,00 €

La Glace vanille aux fruits des bois chauds 7,50 €

L'assiette aux sorbets de la saison 7,75 €

Café Gourmand 6.95 €

***La Suggestion du sommelier, qui vous propose:
un verre de vin moelleux*** 5,00 €



Nos Coupes Glacées

*Glace enfant avec surprise 3,95 €
(glace panachée avec crème chantilly)*

*Dame Blanche 6,75
(glace vanille, chocolat chaud et crème chantilly)*

*Palette Picasso 7,00 €
(diverses glaces, fruits frais et crème chantilly)*

*Ananas Hawaii 7,00 €
(ananas frais, glace vanille et crème chantilly)*

*Coupe Brésilienne 5,95 €
(glace vanille et chocolat, caramel, crème chantilly et nougatine)*

Sorbet Citron au champagne 6,45 €

*Banana Boat Royal 6,95 €
(glace vanille, chocolat, banane, chocolat chaud, liqueur d'œuf et crème chantilly)*

*Coupe Jamaïque 5,95 €
(glace vanille, chocolat et malaga, raisins au rhum et crème chantilly)*

*Coupe à Deux « Au Feu d'Artifice » 14,60 €
(surprise maison, avec diverses glaces, fruits frais, etc.)
pour 2 personnes*

