



SPEISEKARTE RESTAURANT

Kalte Vorspeisen

- Bauernhof – Geflügel mit einer Füllung aus Taschenkrebs, Mascarpone mit Safran, angeräucherten Laschwürfeln 15,10 €
- „Vitello Tonnato“ rosa gebraten und kalt serviert 14,90 €

Warme Vorspeisen

- Kalbsriesfrikasee, Köpfe weissen Spargels an deftigem Saft mit gehobeltem schwarzen Trüffel 17,70 €
- In Nussöl marinierte Jakobsmuscheln, „Pata Negra“ und Cremesuppe aus frischen Erbsen 16,90 €
- Enten und glasierte Wachtel, gegrillte Entenleberpastete und Sauerkirschen-Clafoutis mit Speck 16,50 €

Vegetarisches

- | | <u>Vorspeise</u> | <u>Hauptspeise</u> |
|---|------------------|--------------------|
| - Gemüseteller vom Markt in allen Variationen | 11,50 € | 14,50 € |

Frische Pasta

- | | <u>Vorspeise</u> | <u>Hauptspeise</u> |
|--|------------------|--------------------|
| - Rigatonipfanne mit mediterranem Gemüse und seinem Coulis von frischer Tomate à la Pizaiola | 11,40 € | 14,40 € |
| - Ravioli mit Auberginenkaviar, gezupftes Rinderkonfit, Fleischsaft mit Weißen Balsamico-Essig | 13,20 € | 15,90 € |

Hauptspeisen

- Tagliata vom Kalb mit gehobeltem schwarzen Trüffel, Rucola, gegrillten Gemüsen, Parmesanspänen, frischen Tagliatelle 29,80 €
- Entenbrustfilet mit Holunderblütensirup glasiert, Bintje-Rösti mit jungem Lauch 24,80 €
- Lammrippchen, Tajine-Gemüse, Chorizo-Crumble und Fleischbrühe mit Ras el Hanout 32,00 €
- Rindertatar mit italienischen Gewürzen und Pommes frites auf traditionelle Art 16,90 €



SPEISEKARTE RESTAURANT

Fleisch vom Grill (ca. 250 gr.)

- Rinderfilet mit hausgemachten Fritten 26,90 €
- Pferdefilet mit hausgemachten Fritten 25,50 €

Soße nach Wahl: grüner Pfefferrahm, Pilzrahm, provenzalisch Soße,
Dijoner Art, Haushofmeister

Fisch (nach Tagesfang)

- In Olivenöl eingelegtes „Label Rouge“ Laschsfilet, 27,50 €
Karotten-Cremeux mit Kümmel, dazu mit spargel gefüllte Teigtaschen
- Seezunge Müllerin Art (500/600 gr) 35,00 €

Kinderteller (ausschließlich für Kinder unter 10 Jahren)

- Pasta mit Bolognesesoße und geriebenem Käse 8,90 €
- Königinpastetchen mit hausgemachten Fritten 8,90 €
- Bouletten Lütticher Art oder provenzalisch mit hausgemachten Fritten 8,70 €
- Käsekrokette „nach Art des Hauses“ mit hausgemachten Fritten 8,90 €
- Ministeak mit Salat und mit hausgemachten Fritten 13,90 €

Nachspeisen

- Warmer Scokoladenkuchen mit flüssigem Karamell und Fleur de Sel, 8,90 €
dazu mit Eisenkraut pochierte Früchten aus dem Garten
- Gemischtes hausgemachtes Fruchtsorbet 7,10 €
- Café gourmand 8,40 €
(koffeinhaltiger/koffeinfreier Kaffee mit drei Minileckereien des Hauses)
- Erdbeersuppe mit milden Gewürzen und einem glasierten Macaron 8,20 €
- Reichhaltiger Käseteller 8,90 €



SPEISEKARTE BRASSERIE

Kalte Vorspeisen

- Rindercarpaccio an nativem Olivenöl extra, Pinienkerne
Rucola und Parmesanraspeln 14,30 €
- Duo vom gekochten und geräucherten Schinken aus der Region 12,70 €
- „Vitello Tonnato“ rosa gebraten und kalt serviert 14,90 €

Warme Vorspeisen

- Tagessuppe vom Biogemüse 5,70 €
- Käsekroketten „nach Art des Hauses“ (2 Stück) 14,50 €
- Scampi-Pfanne mit jungen Zweibeln und Sesam,
Saft von Krustentieren mit Safran und Anis 14,90 €

Pasta

- Pasta mit Bolognesesoße 11,90 €

Hauptspeisen (mit frischen, in Rinderfett gebackenen Pommes frites)

- Hausgemachte Königinpastetchen 14,60 €
- Schnitzel an Champignonrahmsauce 14,60 €
- Bouletten Lütticher Art oder provenzalisch 14,40 €
- Spareribs mit Barbecuesauce 17,00 €
- Gebratene Schweinshaxe mit grobem Senf 18,50 €
- Frisch gehacktes Rindertatar (200 gr.) 16,90 €

Luxemburgische Spezialitäten

- Duo vom gekochten und geräucherten Schinken aus der Region,
serviert mit Pommes frites 14,70 €
- Forelle „nach Luxemburger Art“ 19,50 €
- Feiersténgszalot matt gebotsche Gromperen (Fleischsalat, geröstete
Kartoffeln) 15,00 €
- Gromperenzaloot matt Wirschtercher (Kartoffelsalat mit
zwei Sorten luxemburgischer Würstchen) 14,50 €



SPEISEKARTE BRASSERIE

Kinderteller (ausschließlich für Kinder unter 10 Jahren)

- Pasta mit Bolognesesoße und geriebenem Käse 8,90 €
- Königinpastetchen mit Pommes frites 8,90 €
- Bouletten Lütticher Art oder provenzalisch mit Pommes frites 8,70 €
- Ministeak mit Salat und Pommes frites 13,90 €
- Käsekrokette „nach Art des Hauses“ mit Pommes frites 8,90 €

Sonstige Beilagen

- Kroketten, Püree, Pasta, Kartoffeln, reis

Nachspeisen

- Dame Blanche (Vanilleeis mit dunkler Schokoladensoße) 6,00 €
- Dame Noire (Schokoladeneis mit dunkler Schokoladensoße) 6,00 €
- Crème Brûlée 7,10 €
- Schokoladenmousse 7,10 €
- Nougat glacé (geeister Nougat) mit Coulis von roten Früchten 7,10 €
- Gemischtes hausgemachtes Fruchtsorbet 7,10 €
- Eisbecher (1, 2 oder 3 Kugeln) Geschmacksrichtung nach Wahl (pro Kugel) 1,90 €
- Crêpes mit weißem Zucker 4,30 €
- Crêpes mit Rohrzucker 4,30 €
- Crêpes „sibirische Art“ (Vanilleeis, Zucker) 6,00 €
- Crêpes „Comédie française“ (Vanilleeis, Schokoladensoße) 6,50 €