

Entrées.....Plats et Salades

Crème de légumes aux croûtons <i>Gemüsecremesuppe</i>	7.50
La Terrine de Gibier agrémentée de sa Gelée au Porto, Champignons braisés, accompagnée d'une salade aux raisins et noix de Vianden <i>Wildterriner mit herbstlichem Salat</i>	18.50
Foie gras de Canard préparé maison Gâteau aux Pommes Reinettes, Toast Brioche <i>Entenleberpastete mit « Apfelbrünoise » und getoastetem Brioche</i>	21.00
Carpaccio de Filet de Bœuf au Parmesan et Rucola <i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola</i>	18.90
Duo de Carpaccio de Boeuf cru et cuit au vinaigre Balsamique blanc, à l'huile d'olive et à la vinaigrette tiède aux échalotes <i>Zweierlei Carpaccio vom Rinderfilet -roh und als -Tafelspitz</i>	19.75
« Feiertagszalat » Salade de Viande de Bœuf aux Lentilles <i>Salat vom fein geschnittenen Rindfleisch mit Linsen</i>	13.90/17.50
Salade du Berger « revisitée » Croquette Fromage maison, Tomate Mozzarella Fromage de chèvre gratiné au Miel – Salade Feta aux Olives noirs <i>Hausgemachte Käsekroketten, gratinierter Ziegenkäse</i> <i>Tomaten mit Mozzarella, Fetasalat mit Oliven</i>	17.90/20.75
Saumon fumé de notre fumoir et son Tartare avec sauce Printanière <i>Hausgeräucherter Lachs und Lachstartar</i>	18.75/ 21.00
Salade de Scampis aux lamelles de Saumon fumé <i>Salat mit Scampis und geräuchertem Lachs</i>	19.25/23.75
Raviolis maison farcis au Ricotta Pesto au Basilic, Pignons de pin, Rucola et Tomates Cerise <i>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricottakäse, garniert mit Pinienkerne, Rucola und Kirschtomaten</i>	17.50/23.50

Plats.....

Dos de Cabillaud poêlé meunière aux tomates cerises et pignons de Pin Purée de Pommes de Terre	28.50
<i>Kabeljaufilet gebraten mit Kirschtomaten und Pinienkernen - Kartoffelpüree</i>	
Poêlée de Scampis au beurre Provençale Tagliarinis à la crème et au Basilic	25.50
<i>Scampis auf Rahmtagliarini mit Basilikum</i>	
Entrecôte de Bœuf « Charolais » poêlée au poivre noir, Beurre maître d'hôtel Pomme de terre en robe des champs et salades	24.90
<i>Zwischenrippensteak vom Charolais-Rind mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat</i>	
Tournedos de Filet de Boeuf au poivre vert, Pommes croquettes et légumes	29.25
<i>Rinderfilet mit Pfeffersauce, Gemüse und Kroketten</i>	
Cordon Bleu crème Champignons, Pommes Frites et légumes	23.75
<i>Cordon Bleu mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und Gemüse</i>	
Escalope Viennoise, Pommes Frites et Salade	19.50
<i>Wienerschnitzel Pommes Frites und Salat</i>	
Vol au Vent de Volaille, Pommes Frites et Salade	23.50
<i>Koenigspastete mit Pommes Frites und Salat</i>	
Jambon Fumé cru et cuit (marque nationale) Frites et Salade	21.75
<i>Ardennerschinken roh und gekocht mit Pommes frites und Salat</i>	
Le Lapin à la Luxembourgeoise, Sauce à la moutarde et Tagliatelles fraîches	26.75
<i>Kaninchen nach Luxemburger Art mit Senfsauce und frischen Tagliatellen</i>	

Petits Plats

Croque Monsieur Maison / petite Salade	7.90
<i>Toast mit Schinken und Käse und kleinem Salat</i>	
Gulaschzopp	9.50 / 11.75
Spaghetti Bolognese / Carbonara	13.00
Lasagne Bolognese maison	15.50