

Potages / Soups / Suppen

Potage du Jour / Today's Soup / Tagessuppe

€ 7,50.-

Soupe de Poisson au Safran, Sauce Rouille et croûton à l'Ail

€ 14,60.-

Fish-Soup with Saffron, Rouille-Mayonnaise and small garlic-toast

Fischsuppe mit Safran, Mayonnaise mit Knoblauch und roten Pfefferschoten und Knoblauch Crouton

(1, 3, 4, 7, 9)

Entrées / Starters / Vorspeisen

	Entrée	Plat
Carpaccio du Filet de Bœuf maison, Roquette, Pignons de Pin et Parmesan Reggiano Beef-Carpaccio with garden rocket, Pine-Nuts and Parmesan Rinder-Carpaccio mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan (7)	€ 16,50.-	€ 20,50.-
Tartare de Saumon fumé d'Ecosse „Label rouge », Avocat et Espuma au Wasabi Tatar of home smoked Salmon with Avocado and Wasabi Foam Tatar vom Hausgeräuchertem Lachs mit Avocado und Wasabi-Schaum (4, 6)	€ 19,50.-	
Tartare de Thon rouge au Coriandre, Espuma au Wasabi Tuna Tatar with Coriander, Wasabi-foam Tatar vom Thunfisch mit Koriander, Wasabi-Schaum (4, 6)	€ 22,50.-	
Huîtres « Gillardeau » sur Nid de Glace Oysters « Gillardeau » on Ice "Gillardeau" Austern auf Eis (14)	6 pcs : 9 pcs : 12 pcs :	€ 21,00.- € 31,50.- € 42,00.-
Escargots au beurre à l'Ail de l'Ours de Michelau Snails with wild-Garlic butter Schnecken mit Bärlauch Butter (7, 14)	6 pcs : 12 pcs :	€ 9,00.- € 18,00.-

Salades / Salads / Salate

	ENTREE	PLAT
Salade de Scampis et Saumon fumé de notre Fumoir et Asperges Salad with Shrimps and Home-smoked Salmon with Asparagus Salat mit Scampis und Hausgeräucherter Lachs mit Spargel (1, 2, 3, 4, 7, 10)	€ 15,50.-	€ 20,50.-

Salade « by DAHM » <i>(Tomates Mozzarella, feuilleté au crottin de chèvre, croquette de Crevettes, carpaccio de Bœuf, mesclun de Salade)</i> Salad « by DAHM » <i>(Tomato-Mozzarella, Goat cheese in puff-pastry, shrimps croquette, Beef Carpaccio)</i> Salat « by DAHM » <i>(Tomate-Mozzarella, Ziegenkäse in Blätterteig, Garnelenkrokette, Rinds - Carpaccio)</i> (1, 2, 3, 5, 7, 10)		€ 19,50.-
---	--	-----------

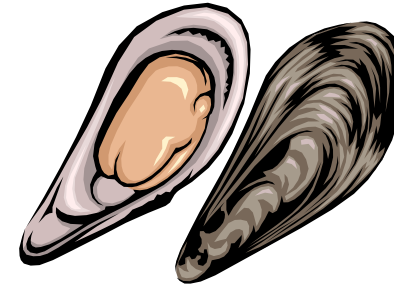
Salade du Pêcheur (Saumon fumé, Scampis, Filet de Dorade poêlé et Filet de Bar poêlé) Fisher's Salad with smoked Salmon, Shrimps, pot-roasted sea-bream and sea perch Salat vom Fischer (geräucherter Lachs, Scampis, gebratene Goldbrasse und Wolfsbarsch) (2, 4, 7, 10)		€ 22,50.-
---	--	-----------

Feierstengsalot vum Longhorn mat gebroodenen Gromper Salade de Bœuf à la Luxembourgeoise et Pommes sautées Cold Beef Salad Luxemburg's Style with sautéed potatoes / Rindfleischsalat nach Luxemburger Art mit Bratkartoffeln (3, 9, 10)		€ 16,50.-
---	--	-----------

Végétariens / Vegetarian / Vegetarisch

Risotto aux Légumes de Saison Risotto with Season Vegetables Risotto Saison-Gemüse (7, 9, 12)		€ 23,50.-
---	--	-----------

Moules / Mussels / Miesmuscheln



Moules au Vin Blanc
Mussels with white Wine
Miesmuscheln mit Weißwein

€ 23,00.-

Moules à la Luxembourgeoise
Mussels „Luxemburg’s Style“
Miesmuscheln „Luxemburger Art“

€ 24,50.-

Moules à la Crème d’Ail
Mussels with Garlic Cream Sauce
Miesmuscheln mit Knoblauchcreme

€ 24,50.-

Moules à la Crème de Curry
Mussels with Curry Cream
Miesmuscheln mit Currycreme Soße

€ 24,50.-

Poissons/ Fishes / Fischgerichte

Mixed Grill de Poissons (Saumon, Dorade, Bar) et Tarte fine aux Légumes
Mix of grilled Fishes (Salmon, Sea Bream, and Sea Perch) and Vegetable-Tart
Mix von gegrillten Fischen (Lachs, Meerbrasse und Wolfsbarsch) mit Gemüse-Cake (1, 3, 4, 7, 11)

€ 27,00.-

Mariage du Homard Bleu et Lotte, Purée de Petit-Pois, Ail confit et Emulsion au Chorizo
Duo of Blue Lobster and Monkfish, green peas puree, Candied Garlic and Chorizo-Sauce
Duett vom Seeteufel und blauer Hummer, Erbsenpüree Kandierter Knoblauch und Chorizo-Soße
(2, 4, 7)

€ 33,00.-

Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Steak de Cheval à la Sauce Tomates, Pommes Frites et Salade Horse Steak with Tomato Sauce, French Fries and green Salad Steak vom Pferd mit Tomatensoße, Pommes Frites und grünem Salat (1, 7, 9)	€ 20,00.-
Escalope de Veau Viennoise, crème Champignons, Pommes Frites et Salade verte Veal Scallop Vienna Style, Mushroom Sauce, French fries and green Salad Wienerschnitzel mit Pilz Soße, Pommes Frites und grünem Salat (1, 3, 5, 7)	€ 20,00.-
Cordon Bleu de Veau au fromage Biologique, crème champignons, Pommes Amandines, Primeurs assortis Veal Escalope with Ham & Bio-Cheese, Mushroom Sauce, Croquettes and Vegetables Kalbsschnitzel mit Schinken und Bio-Käse mit Pilzsoße, Kartoffelkroketten und Saison – Gemüse (1, 3, 5, 7)	€ 24,00.-
Chateaubriand grillé aux deux Sauces (à partir de 2 personnes) Grilled double Beef-Filet with 2 Sauces (from 2 persons on) Gegrillte doppelte Lendenschnitte mit 2 Soßen (ab 2 Personen) (1, 3, 7, 8, 9, 12)	€ 35,00 € p.p
Double Côte de Bœuf „Longhorn – Dry Aged » Brochette de Légumes, Artichaut et Ail confits et Jus parfumé à l'Estragon (pour 2 personnes) Double Longhorn-beef rip with Tarragon Sauce (for 2 persons) Doppeltes Longhorn - Rinderzwischenstück mit Estragon-Soße (für 2 Personen) (7, 9, 12)	€ 29,00.- p.p.
Bouchée à la Reine Maison, Pommes Frites et Salade Patty with Chicken Puree with French Fries and Salad Pastete nach Königinnen Art mit Pommes und Salat (1, 3, 5, 7, 9, 12)	€ 23,50.-
Réi an gekachten Hamm mat gebroodene Gromper an gréng Zalot Jambon cru et cuit, Pommes sautées et Salade verte Raw and cooked Ham, sautéed potatoes and green Salad Roher und gekochter Schinken mit Bratkartoffeln und grünem Salat (3, 9, 10)	€ 20,00.-

Plats / Main Dishes / Haupt-Gerichte

Croque-Monsieur Maison et petite salade verte	€ 9,00.-
Homemade Ham and Cheese Toast with Salad / Hausgemachter Schinken-Käse Toast mit Salat (1, 3, 6, 8, 10)	
☆ Faux Filet « d'Angus d'Irlande », Pommes de Terre en Papillote et Crème Fraîche à la Ciboulette	€ 24,50.-
Steak « Ireland – Angus », baked Potatoes with cream and chives	
Lendenstück "Irland-Angus", Folienkartoffel mit Crème fraîche und Schnittlauch (7)	
☆ Tournedos de Bœuf « Simenthal » / Tender Beef Filet „Simenthal“ / Zartes Rinderfilet „Simenthal“	€ 30,00.-
☆ Sauce au Choix / Sauce of your Choice, Sauce nach Wahl:	
Sauce au Poivre, Pepper-Sauce, Pfeffersoße (1, 7, 9, 12)	
Sauce Marchand de Vins, Wine-Sauce, Rotweinsauce (1, 9, 12)	
Sauce Béarnaise, Bearnaise-Sauce, Béarnaise-Soße (3, 7, 12)	
Sauce Champignons, Mushroom-Sauce, Pilz-Soße (1, 7, 9)	
Sauce Tomates, Tomato-Sauce, Tomatensoße (1, 7, 9)	

Plats pour enfants / Children's Menu / Kinderkarte

Bouchée à la Reine / Patty with Chicken Puree & French Fries / Pastete nach Königin Art mit Pommes (1, 3, 5, 7, 9, 12) OU / OR	
Spaghetti aux choix / Spaghetti of your Choice / Shaghetti OU / OR	
Bâtonnets de Poissons / Fish Sticks / Fischstäbchen (1, 3, 4, 5, 7) OU / OR	
Nuggets de Poulet / Chicken Nuggets / Hähnchennuggets (1, 3, 5, 7) OU / OR	
Escalope de Poulet Viennoise / Chicken-breast Viennese Style / Hähnchen Schnitzel « WienerArt » (1, 3, 7, 9)	€ 12,50 €

Suppléments / Repeat Order / Nachbestellung :

Salade Verte / green Salad / Grüner Salat (3, 10)	€ 3,00.- p.p.
Pommes Amandines fait maison / Homemade potatoes Croquettes with Almonds	
Hausgemachten Mandel-Kroketten (1, 3, 5, 8)	€ 4,00.- p.p.
Légumes Assortis, variation of Vegetables, Gemüsevariation	€ 4,50.- p.p.
Portion Pommes Frites / French Fries / Pommes Frites (5)	€ 3,50.- p.p.
Mayonnaise (3, 10)/ Ketchup (10) / Moutarde	€ 2,00.- p.p.

Desserts / Sweet Dishes / Nachspeisen

Café Gourmand (aux Choix : Espresso, Café, Déca ou Lait Russe) Savoury - Coffee (Espresso or Coffee or Decaf or Caffe Latte) with a variation of small desserts Kaffee nach Wahl (Espresso, Kaffee, Entkoffeinert oder Kaffee latté) mit verschiedenen mini-Desserts (1, 3, 5, 7, 8)	€ 12,50.-
Soupe aux Fruits rouges au goût épicée, Espuma au Citron et Sorbet Lychee Spiced Red Fruit Soup, Lemon-Foam and Lychee Sherbet Gewürzte rote Früchte Suppe, Zitronen-Schaum, Litschi Sorbet (6)	€ 11,00.-
Meringue glacé aux fraises biologiques, façon Fraise-Melba Iced Meringue with Bio-Strawberries Geeister Baiser mit Bio-Erdbeeren (3, 7, 8)	€ 11,50.-
Assortiments de 4 Sorbets et Cascade de Fruits frais Assortment of 4 Sherbets and fresh Fruits Sortiment von 4 Sorbets mit frischen Früchten (8)	€ 11,00.-
Crème brûlée à la Vanille, flambé à Table Geflammte Vanille Creme / Blazed Vanilla Cream (3, 7)	€ 11,00.-
Glace à la Vanille de Madagascar et Chocolat Chaud Vanilla Ice-Cream with hot Chocolate / Vanilleeis mit warmer Schokolade (3, 7, 8)	€ 11,00.-
Assiette de Fromages affinés Cheese-Plate / Käseteller (7, 8)	€ 11,00.-

**Toutes nos Glaces, Sorbets, Crèmes et Coulis sont 100 % faits maison.
Nous n'utilisons ni de colorants ni de produits artificielles !
All our Sherbets, Ice-Creams, Creams and Puree Sauces are all 100 % homemade.
We don't use dyes or artificial products!
Alle unsere Eiscremes, Sorbets, Cremes und Coulis - Saucen sind alle 100 % Hausgemacht.
Wir benutzen keine Farbstoffe oder künstliche Produkte!**