



MENU

Salade gourmande avec foie gras, scampi et magret de canard

Gourmet Salat mit Gänsestopfleber, Scampi und Entenbrust

Mignons de veau en croûte d'herbes, jus, polenta crémeuse et légumes de la saison

*Filet vom Kalb in der Kräuterkruste, Jus,
cremige Polenta und saisonales Gemüse*

Fruit du cacao - Kakaofrucht

Mousse au chocolat blanc au cointreau, fruits de la passion, chocolat blanc, biscuit au chocolat, cacao
Weiße Schokoladenmousse mit Cointrau, Passionfrucht, weiße Schokolade, Schokoladenbiscuit, Kakao

65 €



ENTREES

Vorspeisen

Crème d'asperges avec espuma au cresson <i>Spargel-Crème-Suppe mit Brunnenkresseschaum</i>	10,00 €
Salade gourmande avec foie gras, scampi et suprême de caille pôlée <i>Gourmet-Salat mit Entenstopfleber, Scampi und gebratene Wachtelbrust</i>	21,00 €
Saumon fumé avec taboulé <i>Geräucherter Lachs mit Couscous-Salat</i>	17,00 €
Tartare de bœuf avec son toast méditerranéen et bouquet de salade <i>Rindertatar serviert mit Mediteranem Toast und Salat</i>	18,00 €

Menu pour nos petits hôtes jusqu'à 12 ans

Menu für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Potage du jour

Tagessuppe

Petite escalope de poulet, pommes frites **ou** Pâtes Bolognese

*Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes **oder** Nudeln Bolognese*

1 boule glace

1 Kugel Eis

19 €



VIANDES

Fleisch

Bouchée à la Reine, pommes frites et salade <i>Königinpastete, Pommes frites und Salat</i>	26,00 €
Jambon cru et cuit du pays, pommes frites et salade <i>Roher und gekochter Schinken, Pommes Frites und Salat</i>	27,50 €
Filet de boeuf luxembourgeois, sauce au poivre, purée de pommes de terre et légumes de la saison <i>Rinderfilet, Pfeffer-Sosse, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse</i>	40,00 €
Suprême de Pintade sur Risotto aux asperges, jus <i>Perlhuhn auf Spargel-Risotto, Jus</i>	29,00 €
Tartare de bœuf avec son toast méditerranéen, salade et pommes frites <i>Rindertatar, serviert mit Mediteranem Toast, Salat und Pommes Frites</i>	26,00 €

POISSON

Fisch

Pavé de saumon rôti, ragoût d'asperges, sauce à l'ail d'ours et purée de pommes de terre <i>Gebratenes Lachssteak, Spargelragout, Bärlauch-Sosse, Kartoffelpüree</i>	31,00 €
--	----------------

VEGETARIEN / VEGETALIEN

VEGETARISCH / VEGAN

Risotto aux asperges et légumes de la saison <i>Spargel-Risotto und Gemüse der Saison</i>	26,00 €
---	----------------



DESSERTS

Tarte maison <i>Hausgemachte Obsttorte</i>	8,50 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit warmer Schokolade</i>	11,00 €
Café glacé <i>Eiskaffee</i>	11,00 €
Crème brûlée vanille maison <i>Crème brûlée mit Vanille</i>	12,00 €
Mousse aux fruits de la passion <i>Passionsfrucht-Mousse</i>	11,00 €

