

Les Menus

1928

Velouté d'Asperges, Julienne de Saumon fumé, Huile de Sésame
Spargelvelouté, Streifen vom Räucherlachs, Sesamöl

Tranche de Foie gras
Tranche von der Entenleberpastete

Sorbet

Souris d'Agneau en cuisson longue à la Bière du Pays, Pâtes au Beurre
Sanft gegarte Lammhaxe in Biersosse, Nudeln

Assiette des Fromages
Käseteller

Nougat glacé, Coulis de Fruits rouges
Nougat glacé, Coulis von roten Beeren

Petits Fours

Menu complet à 6 services | *Komplettes Menu* | Entire menu: 57,50
sans potage et sans fromage | *ohne Suppe und Käse* | Without cheese and soup 52,50

Lëtzebuerg

Filet de Truite fumé, Salade de Radis blanc, Raifort
Filet von der geräucherten Forelle, Meerrettich

Bouchée à la Reine, Pommes frites
Königinpastete, Pommes Frites

Coupe Beaufort
Eisbecher Beaufort

Petits Fours

31,00

Aucun changement aux menus - keine Änderungen an Menüs - fixed Menus

Entrée – Vorspeise – Starters

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day		8,50 €
Velouté d'Asperges, Julienne de Saumon fumé, Huile de Sésame <i>Spargelvelouté, Streifen vom Räucherlachs, Sesamöl</i> Asparagus Soup with smoked salmon and sesame oil		10,50 €
Tranche de Foie gras, Chutney <i>Tranche von der Entenleberpastete, Chutney</i> Foie gras with chutney		24,50 €
Tartare de Saumon frais à la Mangue, Piment d'Espelette, Blinis <i>Tartar vom frischen Lachs mit Mango, Piment d'Espelette, Blinis</i> Salmon tartar with mango, Piment d'Espelette, Blinis		20,00 €
Tranche de Pâté au Riesling, Cornichons et petits Oignons <i>Tranche Fleischterrinen mit Riesling im Teigmantel, saure Gürkchen und Silberzwiebel</i> Cold Meat pie with Riesling, pickled gherkin and onions		19,00 €

Salade – Salat – Salad

	1/2	1/1
Salade aux Scampis à l'Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with shrimps and garlic	17,00 €	22,50 €

Asperges – Spargel – Asparagus

Asperges fraîches Sauce Mousseline, Saumon fumé, Pommes nature <i>Frischer Spargel Sauce Mousseline, Räucherlachs, Salzkartoffeln</i> Fresh Asparagus Mousseline Sauce, Smoked Salmon, Boiled Potatoes		29,50 €
Asperges fraîches Sauce Mousseline, Jambon cru et cuit, Pommes nature <i>Frischer Spargel Sauce Mousseline, gekochter und roher Schinken, Salzkartoffeln</i> Fresh Asparagus Mousseline Sauce, ham, boiled Potatoes		29,50 €

Viande – Fleisch – Meat

„Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) au Roude Bouf, Pommes frites, Salade	
„Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) mit Roude Bouf, Pommes Frites, Salat	
Mac Meyer Burger (200g 100% Beef)“Roude Bouf” Cheese, French fries, Salad	22,50 €
Filet de Bœuf au Poivre vert, Roesti, Salade	
Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Roesti, Salat	
Beef filet with green pepper sauce, Roesti, Salad	32,00 €
Escalope de Veau aux Champignons de Saison, Roesti, Salade	
Schnitzel vom Kalb mit Pilzen der Saison, Roesti, Salat	
Veal Schnitzel with seasonal Mushrooms, Roesti, Salad	26,00 €
Souris d’Agneau en cuisson longue à la Bière du Pays, Pâtes au Beurre	
Sanft gegarte Lammhaxe in Biersosse, Nudeln	
Slow and low cooked lamb shank with beer sauce, buttered pasta	27,50 €

Poisson – Fisch – Fish

Filet de Loup de Mer poché, Sauce Cressonnette, Pâtes au Beurre	
Pochiertes Filet vom Wolfsbarsch, Kresse Sauce, Nudeln	
Poached sea bass with cress sauce and pasta	27,50 €
Sole Meunière, Pommes nature	
Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln	
Pan fried sole with boiled potatoes	40,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier	
Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken	
Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank	53,50 €

Vegan

Asperges fraîches, Sauce Vinaigrette, Pommes nature (végan)	
Frischer Spargel mit Vinaigrette, Salzkartoffeln (vegan)	
Fresh Asparagus Vinaigrette Sauce, boiled potatoes (vegan)	23,50 €

Für Kinder - pour les enfants - for the kids >12 ans/lahre/years

Boulettes de Viande, Sauce tomate, Pâtes

Fleischbällchen in Tomatensosse, Nudeln

Meatballs with tomato sauce and pasta

12,50 €

De Lëtzebuerger Eck

Spécialités luxembourgoises - Luxemburger Spezialitäten - Luxemburgish specialities

Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Quenelles de Farine au Lard, Compote de Pommes

Weißmehl Knödel mit Speck, Apfelkompott

Luxembourgish flour dumplings with bacon and apple sauce

17,50 €

Rieslingspastéit mat Gromperekichelchen

2 Tranches de Pâté au Riesling, Roesti

2 Scheiben Fleischterriner mit Riesling im Teigmantel, Roesti

2 slices of cold Meat pie with Riesling, potato roesti

23,50 €

Pasteitchen mat Fritten an Zalot

Bouchée à la Reine, Pommes Frites, Salade

Königinpastete mit Pommes Frites, Salat

Chicken and mushroom pie with French fries and salad

20,50 €

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.

Im Falle einer Allergie oder Speisenintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

In case of any food allergy or intolerance please contact our staff.

Desserts

Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figues
Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf
 Cheese board with nuts and fig mustard 12,50 €

Pâtisserie du Jour
Gebäck
 Pastry of the day 6,50 €

Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort, Chantilly)
Eisbecher Beaufort (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort, Sahne)
 Beaufort Cup (Vanilla ice cream, meringue and blackcurrant liqueur, whipped cream) 9,50 €

Nougat glacé, Coulis aux Fruits rouges
Geeistes Nougat, Coulis von roten Beeren
 Frozen Nougat with berry coulis 10,50 €

Dame Blanche
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne
 Vanilla Ice cream with hot chocolate 10,50 €

Vacherin glacé
Geeiste Baisertorte
 Icecream, sorbet and meringue cake 10,50 €

Glace ou Sorbet * *Eis oder Sorbet* * ice cream *

1 boule / Kugel / scoop	3,30 €
2 boules / Kugeln / scoops	5,80 €
3 boules / Kugeln / scoops	7,80 €

*Parfum de nos glaces et sorbets :

Vanille, Chocolat, Mokka, Fraises, Framboise, Mangue, Fruit de la Passion, Citron, Cassis

**Unsere Eis und Sorbet Sorten:*

Vanille, Schoko, Mokka, Erdbeere, Himbeere, Mango, Maracuja, Zitrone, Schwarze Johannisbeere

*Our ice cream and sorbets flavours:

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, mango, passionfruit, lemon, blackcurrant

Une facture par table.

Eine Rechnung pro Tisch

One bill per table.