

D'Brasserie

Zanter 1928

Entrée - Vorspeise - Starters

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	10,00 €
Bisque de Homards, Grissini <i>Hummersüppchen, Grissini</i> Lobster Bisque, Grissini	15,00 €
Terrine de Gibier, Chutney aux Airelles <i>Wildterriner mit Preiselbeer Chutney</i> Game Paté with Cranberry Chutney	21,50 €
Vol au Vent d'Escargots et Cèpes, Mousse à l'Ail <i>Pastetchen mit Schnecken und Steinpilzen, Knoblauch Mousse</i> Escargots and porcini mushrooms in puff pastry pie, garlic mousse	21,50 €
Cheesecake au Saumon fumé, Guacamole au Piment d'Espelette <i>Cheesecake mit Räucherlachs, Guacamole mit Piment d'Espelette</i> Smoked Salmon cheesecake, Guacamole and Piment d'Espelette	23,00 €
6 Huîtres « <i>Fine de Clair</i> » sur Glace <i>6 Austern « Fine de Clair » auf Eis</i> 6 Austern « <i>Fine de Clair</i> » on Ice	26,50 €
Tranche de Foie gras Maison mariné au Gewürztraminer et Chutney <i>Tranche von der Hausmacher Entenleber an Gewürztraminer, Chutney</i> Slice of homemade Foie gras in Gewürztraminer, chutney	28,00 €

Pasta

	Pates aux Champignons des Bois sautées et Dés de Tomates <i>Pasta mit gebratenem Waldpilzen und Tomatenwürfeln</i> Pasta with fried Forest mushrooms and tomato		21,50 €
--	---	--	---------

Salade - Salat - Salad

		1/2	1/1
	Salade aux Légumes marinés, Falafel, Vinaigrette balsamique <i>Salat mit mariniertem Gemüse, Falafel, Balsamico Vinaigrette</i> Salat with marinated veggies, falafel and balsamic vinaigrette	14,50 €	20,50 €
	Salade aux Croquettes de Fromage <i>Salat mit frittierten Käsekroketten</i> Salad with deep fried Cheese Croquettes	17,50 €	23,50 €
	Salade aux Scampis à l'Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with prawns and garlic	19,00 €	25,00 €

Für Kinder – pour les enfants – for the kids >12 ans/Jahre/years

Boulettes de Viande, Sauce tomate, Pâtes

Fleischbällchen in Tomatensosse, Nudeln

Meatballs with tomato sauce and pasta

12,50 €

Viande - Fleisch - Meat

„Mac Meyer“ Burger (100% Beef) au Fromage Roude Bouf, Pommes frites, Salade „Mac Meyer“ Burger (100% Beef) mit Roude Bouf Käse, Pommes Frites, Salat Mac Meyer Burger (100% Beef)“Roude Bouf“ cheese, fries, Salad	24,00 €
Double Bœuf <i>Doppelt Rindfleisch</i> Double beef +9,50 €	
Escalope de Veau, Champignons des Bois, Pommes frites, Salade <i>Schnitzel vom Kalb, Waldpilze, Pommes frites, Salat</i> Veal Schnitzel, Forest mushrooms, French Fries, salad	28,50 €
Tournedos de Bœuf au Pinot Noir du Pays et Echalotes, Pommes Frites, Salade <i>Tournedos vom Rind an Luxemburger Pinot Noir und Schalotten, Pommes Frites, Salat</i> Beef filet with Pinot Noir and Shallots, French Fries, salad	36,50 €
Civet de Cerf (désossé) au Vin rouge, Kniddelen, Choux rouge, Poire <i>Hirschpfeffer (entbeint) in Rotwein, Kniddelen, Rotkraut, Birne</i> Deer Stew (deboned) in red wine sauce, dumplings, red cabbage, pear	29,50 €
Médailles de Biche Grand Veneur, Kniddelen, Choux rouge, Poire <i>Hirschkuh Medaillons Grand Veneur, Kniddelen, Rotkraut, Birne</i> Venison Medaillons Grand Veneur, dumplings, red cabbage, pear	34,50 €
Filet de Chevreuil, Jus corsé aux Eclats de Marrons, Kniddelen, Choux rouge, Poire <i>Rehfilet, Jus mit Marone, Kniddelen, Rotkraut, Birne</i> Doe Filet, Jus with Maroni, dumplings, red cabbage, pear	39,50 €

Poisson - Fisch - Fish

Duo de Filets de Bar et Saumon frais poêlés, Sauce Homardine, Pommes nature <i>Gebratene Barsch und Lachs Filets, Hummer Sauce, Salzkartoffeln</i> Fried perch and salmon filets with Lobster sauce and boiled potatoes	28,50 €
Filet de Saint Pierre poché au Crémant, Sauce Beurre blanc, Pâtes <i>Petersfisch Filet in Cremant pochiert, Beurre blanc Sauce, Pasta</i> St. Pierre fish poached in crémant with beurre blanc sauce and pasta	32,50 €
Sole entière Meunière, Pommes nature, Salade <i>Ganze Seezunge Müllerin, Salzkartoffeln, Salat</i> Whole sole, boiled potatoes, salad	45,00 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier <i>Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken</i> Whole lobster "Belle Vue" from the fish tank	56,50 €

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

20,00 €

Gesolpertes mat Sauermous a Speckgromperen

Petit Salé, Choucroute, Pommes au Lard

Gepöckeltes Schweinefleisch, Sauerkraut, Speck-Kartoffeln

Salted porc, sauerkraut, bacon potatoes

24,50 €

Eiercher mat Moschertzoos an Nuddelen

Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne, pâtes

Kalbrieren in körniger Senfsauce, Nudeln

Veal Kidneys in grainy mustard sauce and pasta

24,50 €

Pasteitche 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

23,00 €

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, Raisins, Moutarde de Figues <i>Käseauswahl, Trauben, Feigensenf</i> Cheese board with grapes and fig mustard	14,00 €
Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i> Pastry of the day	8,00 €
Tartelette Amandine Bourdaloue aux Paires, Glace Vanille <i>Birnentörtchen Bourdaloue mit Mandel, Vanilleeis</i> Pear Pie Bourdaloue with Almonds, Vanilla Ice	11,50 €
Parfait glacé Grand Marnier, Zestes d'Oranges confites <i>Geeistes Grand Marnier Parfait, Orangenzesten</i> Frozen Grand Marnier Parfait, Orange Zests	11,50 €
Nougat glacé au Chocolat et Noix <i>Geeistes Schokoladen Nougat mit Walnuss</i> Frozen Chocolate Nougat with Chestnuts	11,50 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte mit Vanilleeis, Erdbeersorbet</i> Vanilla Ice-cream, strawberry sorbet and meringue cake	12,00 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i> Vanilla Ice cream with hot chocolate and whipped cream	13,00 €
Glace ou Sorbet * <i>Eis oder Sorbet</i> * ice cream *	
1 boule / <i>Kugel</i> / scoop	3,30 €
2 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	5,80 €
3 boules / <i>Kugeln</i> / 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.