

LES MENUS

1928

Bisque de Homards, Grissini
Hummersüppchen, Grissini
Lobster Bisque, Grissini

Terrine de Gibier, Chutney aux Airelles
Wildterriner mit Preiselbeer Chutney
Game Paté with Cranberry Chutney

Sorbet

Médailles de Biche Grand Veneur, Kniddelen, Choux rouge, Poire
Hirschkuh Medaillons Grand Veneur, Kniddel, Rotkraut, Birne
Venison Medaillons Grand Veneur, Dumplings, Red cabbage, Pear

Assiette des Fromages
Käseteller
Cheese plate

Nougat glacé au Chocolat et Noix
Geeistes Nougat mit Schokolade und Walnuss
Frozen Chocolate Nougat and Chestnuts

Petits Fours

Menu complet à 6 services | *Komplettes Menu* | Entire menu: 63,50 €
sans potage et sans fromage | *ohne Suppe und Käse* | Without cheese and soup 57,50 €

Lëtzebuerg

Rieslingspastéit

Pâté au Riesling en Croute, Cornichons
Fleischterriner im Teigmantel, Cornichons
Meatpie with pickled gherkins

Gesolpertes mat Sauermous

Petit Salé, Choucroute, Pommes au Lard
Gepöckeltes Schweinefleisch, Sauerkraut, Speckkartoffeln
Salted Pork, Sauerkraut, bacon potatoes

Coupe Beaufort

Glace Vanille à la Liqueur de Cassis, Meringue et Chantilly
Vanille Eis mit Cassis Likör, Baiser und Sahne
Vanilla Ice Cream, Black Current liqueur, Meringue and Cream

Petits Fours

33,50 €

Aucun changement aux menus – keine Änderungen an Menüs – fixed Menu

A la carte

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 6 Austern « <i>Fine de Clair</i> » auf Eis 6 Austern « <i>Fine de Clair</i> » on Ice	26,50 €
Tranche de Foie gras Maison mariné au Gewuerztraminer et Chutney <i>Tranche von der Hausmacher Entenleber an Gewürztraminer, Chutney</i> Slice of homemade Foie gras in Gewurztraminer, 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 Rouge Bouf, Pommes frites, Salade
 „Mac Meyer“ Burger (100% Beef) mit Rouge Bouf Käse, Pommes Frites, Salat
 Mac Meyer Burger (100% Beef)“Rouge Bouf“ cheese, fries, Salad 24,00 €

Double Bœuf Doppelt Rindfleisch Double beef +9,50 €

Escalope de Veau, Champignons des Bois, Pommes frites, Salade
 Schnitzel vom Kalb, Waldpilze, Pommes frites, Salat
 Veal Schnitzel, Forest mushrooms, French Fries, salad 28,50 €

Tournedos de Bœuf au Pinot Noir du Pays et Echalotes, Pommes Frites, Salade
 Tournedos vom Rind an Luxemburger Pinot Noir und Schalotten, Pommes Frites, Salat
 Beef filet with Pinot Noir and Shallots, French Fries, salad 36,50 €

Civet de Cerf (désossé) au Vin rouge, Kniddelen, Choux rouge, Poire
 Hirschpfeffer (entbeint) in Rotwein, Kniddelen, Rotkraut, Birne
 Deer Stew (deboned) in red wine sauce, dumplings, red cabbage, pear 29,50 €

Médailles de Biche Grand Veneur, Kniddelen, Choux rouge, Poire
 Hirschkuh Medaillons Grand Veneur, Kniddelen, Rotkraut, Birne
 Venison Medaillons Grand Veneur, dumplings, red cabbage, pear 34,50 €

Filet de Chevreuil, Jus corsé aux Eclats de Marrons, Kniddelen, Choux rouge, Poire
 Rehfilet, Jus mit Marone, Kniddelen, Rotkraut, Birne
 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
 Gebratene Barsch und Lachs Filets, Hummer Sauce, Salzkartoffeln
 Fried perch and salmon filets with Lobster sauce and boiled potatoes 28,50 €

Filet de Saint Pierre poché au Crémant, Sauce Beurre blanc, Pâtes
 Petersfisch Filet in Cremant pochiert, Beurre blanc Sauce, Pasta
 St. Pierre fish poached in crémant with beurre blanc sauce and pasta 32,50 €

Sole entière Meunière, Pommes nature, Salade
 Ganze Seezunge Müllerin, Salzkartoffeln, Salat
 Whole sole, boiled potatoes, salad 45,00 €

Homard entier Belle Vue de notre vivier
 Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken
 Whole lobster "Belle Vue" from the fish tank 56,50 €

De Lëtzebuerger Eck

Spécialités luxembourgoises – Luxemburger Spezialitäten – Luxembourgish specialities

Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Quenelles de Farine au Lard, Compote de Pommes

Weißmehl Knödel mit Speck, Apfelpompott

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

Kalbnieren 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 Poires, 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.