

Entrée - Vorspeise

Potage du Jour	
Tagessuppe	6,50 €
Tranche de Foie gras Maison à la Framboise du Château de Beaufort	
Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete mit Himbeerlikör	22,00 €

Salade - Salat

	Petit - Klein	Grand - Groß
(V)Salade aux Mini Croquettes de Fromage		
Salat mit kleinen Käsekroketten	10,50 €	14,50 €
Salade aux Scampis poêlés à l'Ail		
Salat mit Scampis an Knoblauch	13,00 €	18,00 €
Tomate aux Crevettes roses		
Tomate mit rosa Garnelen	11,50 €	15,50 €

Vegan

Mille-Feuille de Légumes du Soleil, Coulis de Tomates au Basilic, Pommes de Terre écrasées à l'Huile d'Olives « extra Vergine » Millefeuille von Sonnengemüsen, Tomate-Basilikum Coulis, gestampfte Kartoffeln mit Olivenöl „extra Vergine“		14,50 €
--	--	---------

Poisson - Fisch

Truite fraîche, Pommes nature (meunière ou au Riesling ou aux Amandes)	
Frische Forelle, Salzkartoffeln (Müllerin oder an Rieslingsahne oder mit Mandeln)	20,00 €
Sole Meunière, Pommes nature	
Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln	28,50 €
Dos de Cabillaud rôti, Beurre blanc aux Petits Pois, Pommes écrasées à l'Huile d'Olives	
Kabeljaurücken, Beurre blanc mit Erbsen, Stampfkartoffeln mit Olivenöl	22,00 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier	
Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken	38,50 €

Viande - Fleisch

„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	17,00 €
Filet Américain, Pommes frites, Salade	
Steak Tartare, Pommes Frites, Salat	23,00 €
Côte à l'Os « dry aged », Beurre au Thym et à l'Ail, Pommes Frites, Salade	
Rinderkotelett „dry aged“ mit Thymian-Knoblauch Butter, Pommes Frites, Salat	27,50 €
Faux-Filet « dry aged » grillé à la Provençale, Pommes frites, Salade	
Rinderlende gegrillt “dry aged”, provenzalischer Art, Pommes Frites, Salat	24,00 €
Escalope de Veau Crème Champignons, Frites, Salade	
Schnitzel vom Kalb mit Champignons, Pommes Frites, Salat	24,00 €

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 Personal.
Prière d'exiger votre bon de caisse. - Bitte verlangen Sie Ihren Kassenbon.

De Lëtzebuerger Eck

Feierstengszalot mat gebroodenen Gromperen

Salade de Viande de Bœuf
Rindfleischsalat

en entrée / als Vorspeise	13,00 €
en plat avec pommes sautées als Hauptgang mit Bratkartoffeln	16,00 €

Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Quenelles de Farine au Lard, Compote de Pommes Weissmehlknödel mit Speck, Apfelkompott	14,00 €
---	---------

Judd mat Gaardebounen an Speckgromperen

Collet de Porc fumé avec Fèves des Marais, Pomme au Lard Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln	18,50 €
---	---------

Pasteitche mat Fritten an Zalot

Bouchée à la Reine, Pommes Frites, Salade Königinpastete mit Pommes Frites, Salat	17,00 €
--	---------

Kallefseiercher

Rognons de Veau à la Moutarde, Pâtes au Beurre Kalbsnieren in Senfsauce, gebutterte Nudeln	23,00 €
---	---------

Nos suggestions

En Entrée

6 Huîtres Fines de Claire	
6 Austern Fine de Claire	20,00 €
Terrine de Gibier Maison au Cœur de foie Gras, Quetsches à l'Aigre-doux	
Hausgemachte Wildterrinen mit Foie gras, Zwetschgen süß-sauer	18,50 €
Mijoté d'Escargots à l'Ail et Champignons des Bois	
Schnecken mit Knoblauch und Waldpilzen	17,50 €

En Plat

Filet de Chevreuil à la Poivrade Royale au Cassis de Beaufort	
Filet vom Reh an Poivrade Royale und Cassis von Beaufort	29,50 €
Mignon de Biche aux Poires, Chutney d'Airelles	
Mignon von der Ricke mit Birnen und Preiselbeer Chutney	27,50 €
Civet de Marcassin aux Cèpes	
Wildschwein Civet mit Steinpilzen	21,50 €
Boudin noir, Pommes nature, Compote de Pommes	
Gebratene Blutwurst, Salzkartoffeln, Apfelkompott	14,50 €
Petit Salé sur Choucroute, Pommes au Lard	
Gepökelttes Schweinefleisch auf Sauerkraut, Kartoffeln mit Speck	17,50 €

Desserts

Glace ou Sorbet Maison 1 boule	
1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	3,30 €
Glace ou Sorbet Maison 2 boules	
2 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet	5,80 €
Glace ou Sorbet Maison 3 boules	
3 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet	7,80 €
Nougat glacé, Caramel au Beurre salé	
Geeistes Nougat, Salzbutters Karamell	9,00 €
Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort)	
Eisbecher Beaufort (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort)	8,50 €
Dame Blanche	
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	9,50 €
Vacherin glacé	
Geeiste Baisertorte	9,00 €
Café glacé	
Eiskaffee	9,00 €
Dessert du Chariot	
Desserttheke	5,80 €

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

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

Prrière d'exiger votre bon de caisse. - Bitte verlangen Sie Ihren Kassenbon.