

## Brasserie

### 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 Fleischterriner mit Riesling im Teigmantel, saure Gürkchen und Silberzwiebel</i> Cold Meat pie with Riesling, pickled gherkin and onions	19,00 €

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.

Une facture par table.

*Eine Rechnung pro Tisch*

One bill per table.

## Brasserie

### 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 <i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Roesti, Salat</i> Beef filet with green pepper sauce, Roesti, Salad	32,00 €
Escalope de Veau aux Champignons de Saison, Roesti, Salade <i>Schnitzel vom Kalb mit Pilzen der Saison, Roesti, Salat</i> Veal Schnitzel with seasonal Mushrooms, Roesti, Salad	26,00 €
Souris d'Agneau en cuisson longue à la Bière du Pays, Pâtes au Beurre <i>Sanft gegerate Lammhaxe in Biersosse, Nudeln</i> 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 <i>Pochiertes Filet vom Wolfsbarsch, Kresse Sauce, Nudeln</i> Poached sea bass with cress sauce and pasta	27,50 €
Sole Meunière, Pommes nature <i>Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln</i> Pan fried sole with boiled potatoes	40,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier <i>Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken</i> Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank	53,50 €

## Brasserie

### Asperges – Spargel – Asparagus

---

Asperges fraîches Sauce Mousseline, Saumon fumé, Pommes nature  
*Frischer Spargel Sauce Mousseline, Räucherlachs, Salzkartoffeln*  
Fresh Asparagus Mousseline Sauce, Smoked Salmon, Boiled Potatoes 29,50 €

Asperges fraîches Sauce Mousseline, Jambon cru et cuit, Pommes nature  
*Frischer Spargel Sauce Mousseline, gekochter und roher Schinken, Salzkartoffeln*  
Fresh Asparagus Mousseline Sauce, ham, boiled Potatoes 29,50 €

### Vegan

---

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

### 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 €

## Brasserie

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 €

## 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 €

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

20,50 €

## Brasserie

### Desserts

---

Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figs <i>Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf</i> <i>Cheese board with nuts and fig mustard</i>	12,50 €
Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i> <i>Pastry of the day</i>	6,50 €
Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort, Chantilly) <i>Eisbecher Beaufort</i> (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort, Sahne) <i>Beaufort Cup</i> (Vanilla ice cream, meringue and blackcurrant liqueur, whipped cream)	9,50 €
Nougat glacé, Coulis aux Fruits rouges <i>Geeistes Nougat, Coulis von roten Beeren</i> <i>Frozen Nougat with berry coulis</i>	10,50 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i> <i>Vanilla Ice cream with hot chocolate</i>	10,50 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte</i> <i>Icecream, sorbet and meringue cake</i>	10,50 €
Glace ou Sorbet * <i>Eis oder Sorbet * ice cream *</i>	
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.