

## Entrée - Vorspeise - Starters

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	9,50 €
Velouté d'Asperges et sa Julienne frite <i>Spargelvelouté, frittiertes Spargelstroh</i> Asparagus Soup with fried asparagus julienne	11,00 €
Tranche de Foie gras, Chutney <i>Tranche von der Entenleberpastete, Chutney</i> Foie gras with chutney	27,00 €
Tartare de Truite saumonée, Piment d'Espelette, Espuma Citron vert et Ciboulette <i>Tartar von Lachsforelle, Piment d'Espelette, Limettenespuma, Schnittlauch</i> Salmon Trout tartar, Piment d'Espelette, Lime Espuma, Chives	21,00 €
Salade Mullerthal au Roude Bouf et Jambon cuit fermier, Vinaigrette à la Moutarde du Pays <i>Mullerthal Salat mit Roude Bouf und gekochtem Bauernschinken, Senfvinaigrette</i> Mullerthal Salad with Roude Bouf and cooked ham, mustard vinaigrette	17,50 €

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.

## 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, fries, Salad	24,00 €
Filet de Bœuf aux 3 Poivres, Roesti, Salade Rinderfilet mit 3-allerlei Pfeffer, Roesti, Salat Beef filet with 3-pepper sauce, roesti, salad	34,50 €
Escalope de Veau Sauce Provençale, Roesti, Salade Schnitzel vom Kalb Sauce Provençale, Roesti, Salat Veal Schnitzel with Provençale Sauce, roesti, salad	27,50 €
Joue de Bœuf braisée au Pinot Noir du Pays, Pâtes au Beurre Sanft gegartes Rinderbäckchen mit Pinot Noir, Nudeln Slow and low cooked Beef Cheek Pinot Noir sauce, buttered pasta	27,50 €

## Poisson – Fisch – Fish

Pavé de Sandre poêlé, Sauce Hollandaise, Pommes nature Gebratenes Pavé vom Zander, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln Fried Pike-Perch pavé with Hollandaise sauce and boiled potatoes	28,50 €
Filet de Truite saumonée et de Loup de Mer, Scampis, Sauce Homardine, Nouilles Filet von der Lachsforelle und Loup de Mer, Scampis, Hummersauce, Nudeln Fillet of Salmon Trout and Loup de Mer, Prawns, Lobstersauce, Pasta	32,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank	53,50 €

## 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 31,00 €

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 31,00 €

## Vegan

Asperges fraîches, Sauce Vinaigrette, Pommes nature (végan)  
*Frischer Spargel mit Vinaigrette, Salzkartoffeln (vegan)*  
Fresh Asparagus Vinaigrette sauce, boiled potatoes (vegan) 25,00 €

## Salade – Salat – Salad

	1/2	1/1
Salade aux Scampis à l’Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with prawns and garlic	18,00 €	24,00 €
Salade aux Croquettes de Fromage <i>Salat mit frittierten Käsekroketten</i> Salad with deep fried Cheese Croquettes	16,50 €	22,50 €

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

Boulettes de Viande, Sauce tomate, Pâtes <i>Fleischbällchen in Tomatensosse, Nudeln</i> <i>Meatballs with tomato sauce and pasta</i>	12,50 €
--	---------

## De Lëtzebuerger Eck

Spécialités luxembourgeoises – Luxemburger Spezialitäten – Luxemburgish specialities

Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Quenelles de Farine au Lard, Compote de Pommes <i>Weißmehl Knödel mit Speck, Apfelkompott</i> Luxembourgish flour dumplings with bacon and apple sauce	18,50 €
--	---------

Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen

Collet de Porc fumé, Fèves des Marais, Pommes au Lard <i>Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln</i> Smoked pork neck with broad beans and bacon potatoes	22,50 €
---	---------

Pasteitchen mat Fritten an Zalot

Bouchée à la Reine, Pommes Frites, Salade <i>Königinpastete mit Pommes Frites, Salat</i> Chicken and mushroom pie with french fries and salad	21,50 €
---	---------

Mëlldaller Zaloot mat Roude Bouf, gekachten Ham, Mostertvinaigrette

Salade Mullerthal au Roude Bouf et Jambon cuit fermier, Vinaigrette à la Moutarde <i>Müllerthaler Salat mit Roude Bouf und gekochtem Bauernschinken, Senfvinaigrette</i> Mullerthal Salad With Roude Bouf and cooked ham and mustard vinaigrette	
--	--

1/2 als Entrée/en Entrée/als Vorspeise / as Starter	17,50 €
1/1 mat Gromperenkichelchen/avec Rösti/mit Roesti/with Roesti	23,00 €

## Desserts

Assiette de Fromages, Raisins, Moutarde de Figues  
*Käseauswahl, Trauben, Feigensenf*  
*Cheese board with grapes and fig mustard* 12,50 €

Pâtisserie du Jour  
*Gebäck*  
*Pastry of the day* 7,00 €

Soufflé glacé aux Fraises, Crumble de Meringue, Coulis de Fruits  
*Geeistes Erdbeer Soufflé, Baisercrumble, Obstcoulis*  
*Frozen Strawberry Souffle, Meringue Crumbles, Fruit Coulis* 10,50 €

Nougat glacé à la Rhubarbe, Caramel au Beurre salé  
*Geeistes Rhabarber Nougat, Karamell mit gesalzener Butter*  
*Frozen Rhubarb Nougat, salted Butter Caramel* 10,50 €

Dame Blanche  
*Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne*  
*Vanilla Ice cream with hot chocolate and whipped cream* 11,00 €

Vacherin glacé  
*Geeiste Baisertorte mit Vanilleeis, Erdbeersorbet*  
*Vanilla Ice-cream, strawberry sorbet and meringue cake* 11,00 €

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.