

Entrée - Vorspeise - Starters

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	8,50 €
Bisque de Homards, petit Feuilleté au Sésame <i>Hummerbisque, kleines Feuilleté mit Sesam</i> Lobster bisque with sesame puff pastry	13,50 €
Terrine de Marcassin, Pruneaux à l'Aigre doux <i>Terrine vom Wildschwein mit eingelegten Pflaumen</i> Boar paté with pickled plums	20,50 €
6 Huitres Fine de Claire <i>6 Austern Fine de Claire</i> 6 Oysters Fine de Claire	23,50 €
Saumon frais fumé à la Crème de Raifort, Blini <i>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Blini</i> Smoked salmon with horseradish cream and blini	22,50 €
Tranche de Foie gras Maison, Chutney <i>Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete, Chutney</i> Homemade Foie gras with chutney	26,50 €

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.

Une facture par table.

Eine Rechnung pro Tisch

One bill per table.

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 €
Escalope de Veau aux Champignons de Saison, Croquettes, Salade	
<i>Schnitzel vom Kalb mit Pilzen der Saison, Krokette, Salat</i>	
Veal Schnitzel with seasonal mushrooms, Potatoe croquettes, salad	26,00 €
Civet de Biche aux Châtaignes, Kniddelen, Choux rouges, Pomme	
<i>Hirschkuhragout mit Maronen, Kniddelen, Rotkohl, Apfel</i>	
Doe ragout with chestnuts, lux. dumplings, red cabbage and apple	27,50 €
Filet de Chevreuil au Poivre et Cassero, Croquettes, Choux rouges, Pomme	
<i>Rehfilet mit Pfeffer-Cassero, Krokette, Rotkohl, Apfel</i>	
Deer filet with pepper-Cassero, lux. dumplings, red cabbage and apple	36,50 €
Filet de Bœuf au Poivre vert, Roesti, Salade	
<i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Krokette, Salat</i>	
Beef filet with green pepper sauce, Potatoe croquettes, salad	32,00 €

Poisson – Fisch – Fish

Filet de Daurade rôti, Sauce Homardine, Pâtes au Beurre	
<i>Gebratenenes Dauradenfilet mit Hummersauce, Nudeln</i>	
Panfried sea bream fillet in lobstersauce and pasta	25,50 €
Blanc de Saint Pierre aux Champignons des Bois, Sauce Nantaise, Pommes nature	
<i>Sankt Petersfischfilet mit Waldpilzen und Sauce Nantaise, Salzkartoffeln</i>	
St. Peter's Fish with wild mushrooms and Nantaise sauce, boiled potatoes	33,50 €
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 €

Vegan

Ravioles aux Légumes et Herbes, Sauce Verte et Tomate
 Maultaschen mit Gemüse und Kräutern, Grüne Sauce auf Tomaten
 Dumpling filled with veggies and herbs in green sauce and tomatoes 19,50 €

Salade – Salat – Salad

	1/2	1/1
Salade aux Croquettes de Fromage Salat mit Käsekroketten Salad with cheese croquettes	14,50 €	17,00 €
Salade aux Scampis à l'Ail Salat mit Scampis an Knoblauch Salad with shrimps and garlic	17,00 €	22,50 €

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

Féierstengzaloot mat gebrodene Gromperen

Salade de Viande de Bœuf, Pommes sautées

Rindfleischsalat, Bratkartoffeln

Beef salad with fried potatoes

18,50 €

Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen

Collet de Porc fumé avec Fèves des Marais, Pommes au Lard

Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln

Smoked pork neck with broad beans and bacon potatoes

20,50 €

Pasteitchen 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 €

Wirschtchen a Mettwurst mat Sauermous a Gromperen mat Speck

Duo de Saucisses, Choucroute, Pommes au Lard

Zweierlei Brühwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln mit Speck

2 Kinds of Sausages with Sauerkraut and bacon potatoes

17,00 €

Desserts

Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figs <i>Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf</i> Cheese board with nuts and fig mustard	12,50 €
Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i> Pastry of the day	6,50 €
Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort, Chantilly) <i>Eisbecher Beaufort</i> (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort, Sahne) Beaufort Cup (Vanilla ice cream, meringue and blackcurrant liqueur, whipped cream)	9,50 €
Parfait glacé aux Noix, Sauce Chocolat <i>Eisparfait mit Nüssen, Schokoladensosse</i> Frozen Parfait with nuts and chocolate sauce	10,50 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i> Vanilla Ice cream with hot chocolate	10,50 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte</i> Icecream, sorbet and meringue cake	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.