

## Entrée - Vorspeise - Starters

---

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day		7,50 €
Bisque de Homards, Croustillant au Sésame <i>Hummerbisque, Sesamkrüstchen</i> Lobster bisque		13,50 €
Tranche de Foie gras Maison, Chutney <i>Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete, Chutney</i> Homemade Foie gras with chutney		22,50 €
Saumon frais fumé, Toast <i>Geräucherter Lachs, Toast</i> Smoked Salmon, Toast		18,00 €
Terrine de Gibier, Chutney d'Oignons rouges <i>Wildterriner, Chutney von roten Zwiebeln</i> Game paté with red onion chutney		19,00 €
6 Huîtres Fines de Claire <i>6 Fine de Claire Austern</i> 6 Oysters « Fine de Claire »		22,50 €

## Salade - Salat - Salad

---

	1/2	1/1
(Végétarien) Salade aux Mini Croquettes de Fromage <i>(Vegetarisch) Salat mit kleinen Käsekroketten</i> (Veggi) Salad with cheese croquettes	12,00 €	16,00 €
Salade aux Scampis à l'Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with shrimps and garlic	16,00 €	21,00 €

## Poisson - Fisch - Fish

---

Marmite de Sandre, Saumon et Scampis, Sauce Homardine, Pâtes <i>Zander- und Lachsfilet mit Scampis in Hummersauce, Nudeln</i> Pikeperch and salmonfilet with shrimps in lobster sauce and pasta		28,50 €
Sole Meunière, Pommes nature <i>Gebatene Seezunge, Salzkartoffeln</i> Pan fried sole with boiled potatoes		38,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier <i>Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken</i> Whole lobster "Belle Vue" from the fish tank		51,50 €

## Vegan

---

Linguine aux Cèpes (végan) <i>Linguine mit Steinpilzen (vegan)</i> Linguine pasta with porcini mushrooms (vegan)		18,50 €
--	--	---------

## 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	20,50 €
Filet de Bœuf au Poivre vert ou au Beurre Maître d’Hôtel, Roesti, Salade Rinderfilet mit grünem Pfeffer oder Kräuterbutter, Roesti, Salat Beef filet in green pepper sauce or herbal butter, Roesti, Salad	30,00 €
Escalope de Veau aux Cèpes, Roesti, Salade Schnitzel vom Kalb mit Steinpilzen, Roesti, Salat Veal Schnitzel with porcini, Roesti, Salad	25,00 €
Rognons de Veau à la Moutarde, Pâtes fraîches Kalbsnierchen an Senfsauce, frische Nudeln Veal kidneys with mustard sauce and fresh pasta	24,50 €
Civet de Marcassin (désossé) au Vin rouge, Kniddelen, Choux rouges, Poire pochée Wildschweinragout in Rotwein, Kniddelen, Rotkohl, pochierte Birne Boar stew in red wine sauce, dumplings, red cabbage, poached pear	24,50 €
Filet de Chevreuil Grand Veneur, Kniddelen, Choux rouges, Poire pochée Rehfilet Grand Veneur, Kniddelen, Rotkohl, pochierte Birne Venison filet “Grand Veneur”, dumplings, red cabbage, poached pear	35,50 €

## De Lëtzebuerger Eck

<u>Kniddelen mat Speck an Äppelkompott</u> Quenelles de Farine au Lard, Compote de Pommes Weißmehl Knödel mit Speck, Apfelkompott Luxembourgish flour dumplings with bacon and apple sauce	16,50 €
<u>ludd mat Gaardebounen a Speckgromperen</u> Collet de Porc fume avec fève des marais et pommes au lard Geräucherter Schweinenacken mit dicken Bohnen und Kartoffeln mit Speck Smoked porc neck with borad beans and bacon potatoes	19,00 €
<u>Pasteitichen mat Fritten an Zalot</u> Bouchée à la Reine, Pommes Frites, Salade Königinpastete mit Pommes Frites, Salat Chicken and mushroom pie with French fries and salad	18,50 €

### Für Kinder - pour les enfants - for the kids

1 saucisse rôtie sauce moutarde, purée 1 Bratwurst in Senfsauce mit Kartoffelpüree 1 Roasted sausage with mustard sauce and potato mash	11,00 €
---	---------

## Desserts

---

Glaces et Sorbets \* *Eis und Sorbets* \* ice cream and sorbets \*

1 boule / <i>Kugel</i> / scoop	3,30 €
2 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	5,80 €
3 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	7,80 €
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille <i>Schokoladenküchlein, Vanilleeis</i>	
Molten lava cake with vanilla ice cream	9,50 €
Parfait glacé Noix-Armagnac <i>Eisparfait mit Nüssen und Armagnac</i>	
Parfait with nuts and Armagnac	9,00 €
Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort) Eisbecher Beaufort (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort)	
Beaufort Cup (Vanilla ice cream, meringue and blackcurrant liqueur)	8,50 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i>	
Vanilla Ice cream with hot chocolate	9,50 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte</i>	
Icecream, sorbet and meringue cake	9,50 €
Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i>	
Pastry of the day	6,00 €

\*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,

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.