

Les Menus

1928

Bisque de Homards, petit Feuilleté au Sésame
Hummerbisque, kleines Feuilleté mit Sesam

Tranche de Foie gras
Tranche von der Entenleberpastete

Sorbet

Joue de Veau braisée au Vieux Bourgogne, Pâtes au Beurre
Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, Nudeln

Assiette des Fromages
Käseteller

Nougat glacé, Coulis de Fruits rouges
Nougat glacé, Coulis von roten Beeren

Petits Fours

Menu complet à 6 services | *Komplettes Menu* | Entire menu: 57,50
sans potage et sans fromage | *ohne Suppe und Käse* | Without cheese and soup 52,50

Lëtzebuerg

Féierstengzaloot
Salade de Viande de Bœuf
Rindfleischsalat

Pasteitche mat Fritten
Bouchée à la Reine, Pommes frites
Königinpastete, Pommes Frites

Glace Beaufort
Coupe Beaufort
Eisbecher Beaufort

Petits Fours

31,00

Aucun changement aux menus - keine Änderungen an Menüs - fixed Menus

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 €
Jambon cru de Ferme au Melon <i>Roher Bauernschinken mit Melone</i> Smoked Ham from the ardennes with melon	17,00 €
Cocktail de Queues d'Ecrevisses et Agrumes <i>Cocktail von Krebschwänzen und Zitrusfrüchte</i> Crayfish cocktail with citrus fruits	19,00 €
Saumon frais fumé à la Crème de Raifort, Blini <i>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Blini</i> Smoked salmon with horseradish cream and blini	21,00 €
Tranche de Foie gras Maison, Chutney <i>Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete, Chutney</i> Homemade Foie gras with chutney	24,50 €

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 €
Filet Américain, Pommes Frites, Salade	
Rindertartar, Pommes Frites, Salat	
Raw beef tartar, with French fries and salad	25,00 €
Escalope de Veau aux Champignons de Saison, Roesti, Salade	
Schnitzel vom Kalb mit Pilzen der Saison, Roesti, Salat	
Veal Schnitzel with seasonal mushrooms, roesti, salad	26,00 €
Joue de Veau braisée au Vieux Bourgogne, Pâtes au Beurre	
Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, Nudeln	
Braised veal cheeks with red wine sauce and pasta	27,50 €
Filet de Bœuf au Poivre vert, Roesti, Salade	
Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Roesti, Salat	
Beef filet with green pepper sauce, roesti, salad	32,00 €

Poisson – Fisch – Fish

Filet de Daurade rôti, Sauce Homardine, Pâtes au Beurre	
Gebratenenes Dauradenfilet mit Hummersauce, Nudeln	
Panfried sea bream fillet in lobstersauce and pasta	25,50 €
Sole Meunière, Pommes nature	
Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln	
Pan fried sole with boiled potatoes	40,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier	
Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken	
Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank	53,50 €

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 <i>Salat mit Käsekroketten</i> Salad with cheese croquettes	14,50 €	17,00 €
Salade aux Scampis à l'Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> 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
Fleisbällchen 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 €

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) Beaufort Cup (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 * 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.