

Entrée – Vorspeise - Starters

| | |
|---|---------|
| Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day | 10,00 € |
| Bisque de Homards, Grissini <i>Hummersüppchen, Grissini</i> Lobster Bisque, Grissini | 15,00 € |
| Jambon de Parme au Melon <i>Parmaschinken mit Melone</i> Parma Ham with Melon | 20,50 € |
| Vol au Vent d'Escargots et Girolles, Mousse à l'Ail <i>Pastetchen mit Schnecken und Pfifferlingen, Knoblauch Mousse</i> Escargots and chanterelle mushrooms in puff pastry pie, garlic mousse | 21,50 € |
| Cheesecake au Saumon fumé, Guacamole au Piment d'Espelette <i>Cheesecake mit Räucherlachs, Guacamole mit Piment d'Espelette</i> Smoked Salmon cheesecake, Guacamole and Piment d'Espelette | 23,00 € |
| Pamplemousse farci aux Queues d'Ecrevisses et Dés d'Avocats marinés <i>Grapefruit gefüllt mit marinierten Krebschwänzchen und Avocadowürfeln</i> Grapefruit stuffed with marinated Crayfish and Avocado | 24,50 € |
| Tranche de Foie gras Maison mariné au Gewuerztraminer et Chutney <i>Tranche von der Hausmacher Entenleber an Gewürztraminer, Chutney</i> Slice of homemade Foie gras in Gewurztraminer, chutney | 28,00 € |


Pasta

| | | |
|--|--|---------|
|  | Pates aux Girolles sautées et Dés de Tomates <i>Pasta mit gebratenem Pfifferlingen und Tomatenwürfeln</i> Pasta with fried Chanterelles mushrooms and tomato | 21,50 € |
|--|--|---------|

Salade – Salat – Salad

| | |
|--|---------|
| Salade d'Été avec Coppa, Pastèque, Mozzarella, Croûtons à l'Ail <i>Sommersalat mit Coppa, Wassermelone, Mozzarella, Knoblauchcroûtons</i> Summer Salad with Coppa, Watermelon, Mozzarella, Garlic Croutons | 18,50 € |
|--|---------|

1/2 1/1

| | | | |
|--|--|---------|---------|
|  | Salade aux Légumes marinés, Falafel, Vinaigrette balsamique <i>Salat mit mariniertem Gemüse, Falafel, Balsamico Vinaigrette</i> Salat with marinated veggies, falafel and balsamic vinaigrette | 14,50 € | 20,50 € |
|--|--|---------|---------|

| | | | |
|--|---|---------|---------|
|  | Salade aux Croquettes de Fromage <i>Salat mit frittierten Käsekroketten</i> Salad with deep fried Cheese Croquettes | 17,50 € | 23,50 € |
|--|---|---------|---------|

| | | |
|---|---------|---------|
| Salade aux Scampis à l'Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with prawns and garlic | 19,00 € | 25,00 € |
|---|---------|---------|

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

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

Viande – Fleisch - Meat

| | |
|--|---------|
| „Mac Meyer“ Burger (100% Beef) au Fromage Roude Bouf, Pommes frites, Salade „Mac Meyer“ Burger (100% Beef) mit Roude Bouf Käse, Pommes Frites, Salat Mac Meyer Burger (100% Beef)“Roude Bouf“ cheese, fries, Salad | 24,00 € |
| Double Bœuf Doppelt Rindfleisch Double beef +9,50 € | |
| Tranche d'Épaule de Veau aux Oignons rouges et Moutarde, Pommes écrasées, Légumes <i>Scheiben von geschmorter Kalbsschulter mit roten Zwiebeln und Senf, Stampfkartoffeln, Marktgemüse</i> Braised sliced Veal shoulder, mustard and red Onion, smashed potatoes, vegetables | 26,00 € |
| Escalope de Veau, Girolles, Pommes frites, Salade <i>Schnitzel vom Kalb, Pfifferlinge, Pommes frites, Salat</i> Veal Schnitzel, Chanterelle mushrooms, French Fries, salad | 28,50 € |
| Tournedos de Bœuf au Pinot Noir du Pays et Echalotes, Pommes Frites, Salade <i>Tournedos vom Rind an Luxemburger Pinot Noir und Schalotten, Pommes Frites, Salat</i> Beef filet with Pinot Noir and Shallots, French Fries, salad | 36,50 € |
| Caille désossée et farcie à la Mousse de Foie gras, Jus aux Truffes, Pâtes, Légumes <i>Wachtel entbeint und gefüllt mit Foie gras Mousse, Trüffel Jus, Pasta, Marktgemüse</i> Quail stuffed with foie gras, truffles jus, pasta, vegetables | 38,00 € |

Poisson – Fisch - Fish

| | |
|---|---------|
| Duo de Filets de Bar et Saumon frais poêlés, Sauce Homardine, Pommes nature <i>Gebratene Barsch und Lachs Filets, Hummer Sauce, Salzkartoffeln</i> Fried perch and salmon filets with Lobster sauce and boiled potatoes | 28,50 € |
| Filet de Saint Pierre poché au Crémant, Sauce Beurre blanc, Pâtes <i>Petersfisch Filet in Cremant pochiert, Beurre blanc Sauce, Pasta</i> St. Pierre fish poached in crémant with beurre blanc sauce and pasta | 32,50 € |
| Sole entière Meunière, Pommes nature, Salade <i>Ganze Seezunge Müllerin, Salzkartoffeln, Salat</i> Whole sole, boiled potatoes, salad | 45,00 € |
| Homard entier Belle Vue de notre vivier <i>Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken</i> Whole lobster "Belle Vue" from the fish tank | 56,50 € |

De Lëtzebuenger Eck

Spécialités luxembourgoises – Luxemburger Spezialitäten – Luxemburgish specialities

Feierstengszalat mat gebrodene Gromperen

Salade de Viande de Bœuf, Pommes sautées

Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln

Beef salad with fried 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

23,00 €

Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen

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

Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln

Smoked pork neck with broad beans and bacon potatoes

23,50 €

Filet Americain mat Fritten an Zalot

Tartare de Bœuf (cru) avec pommes frites et salade

Rindertartar (roh) mit Pommes Frites und Salat

Beef Tartar (raw) with French fries and salad

27,00 €

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.

Desserts

| | |
|---|---------|
| Assiette de Fromages, Raisins, Moutarde de Figues <i>Käseauswahl, Trauben, Feigensenf</i> Cheese board with grapes and fig mustard | 14,00 € |
| Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i> Pastry of the day | 8,00 € |
| Coupe Beaufort (Glace Vanille, Cassis, Meringue, Chantilly) <i>Eisbecher Beaufort (Vanilleeis, Cassis, Baiser, Sahne)</i> Coupe Beaufort (Vanilla Ice Cream, Black Current, Meringue, cream) | 11,50 € |
| Coupe Pêche Melba (Glace Vanille, Pêche pochée, Coulis Fraises, Chantilly) <i>Eisbecher Pfirsich Melba (Vanilleeis, pochiertes Pfirsich, Erdbeercoulis, Sahne)</i> Coupe Peach Melba (Vanilla Ice Cream, poached peach, Strawberry Coulis, Cream) | 11,50 € |
| Soufflé glacé aux Abricots, Coulis de Fraises <i>Geeistes Aprikosen Soufflé, Erdbeercoulis</i> Frozen Abricot Souffle, Strawberry Coulis | 11,50 € |
| Nougat glacé aux Fruits rouges <i>Geeistes Waldbeeren Nougat</i> Frozen Wild Berry Nougat | 11,50 € |
| Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte mit Vanilleeis, Erdbeersorbet</i> Vanilla Ice-cream, strawberry sorbet and meringue cake | 12,00 € |
| Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i> Vanilla Ice cream with hot chocolate and whipped cream | 13,00 € |
| Glace ou Sorbet * <i>Eis oder Sorbet</i> * ice cream * | |
| 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.