

LES MENUS

1928

Bisque de Homards, Grissini
Hummersüppchen, Grissini
Lobster Bisque, Grissini

Cheesecake au Saumon fumé, Guacamole au Piment d'Espelette
Cheesecake mit Räucherlachs, Guacamole an Piment d'Espelette
Smoked Salmon cheesecake, Guacamole and Piment d'Espelette

Sorbet

Caille désossée et farcie à la Mousse de Foie gras, Sauce aux Truffes, Fusilli, Légumes
Wachtel entbeint und gefüllt mit Foie gras Mousse, Trüffel Sauce, Fusilli, Marktgemüse
Quail stuffed with foie gras, truffles jus, pasta, vegetables

Assiette des Fromages
Käseteller
Cheese plate

Nougat glacé aux Fruits rouges
Geeistes Nougat mit Waldbeeren
Frozen Wild Berry Nougat

Petits Fours

Menu complet à 6 services | *Komplettes Menu* | Entire menu: 63,50 €
sans potage et sans fromage | *ohne Suppe und Käse* | Without cheese and soup 57,50 €

Lëtzebuerg

Rieslingspastéit

Pâté au Riesling en Croute, Cornichons
Fleischterrinen im Teigmantel, Cornichons
Meatpie with gherkins

Judd mat Gaardebounen
a Speckgromperen

Collet de Porc Fumé, Fèves de Marais, Pommes au Lard
Geräucherter Schweinenacken, dicken Bohnen, Speckkartoffeln
Smoked Pork neck with broad beans and bacon potatoes

Coupe Beaufort

Glace Vanille à la Liqueur de Cassis, Meringue et Chantilly
Vanille Eis mit Cassis Likör, Baiser und Sahne
Vanilla Ice Cream, Black Current liqueur, Meringue and Cream

Petits Fours

33,50 €

Aucun changement aux menus – keine Änderungen an Menüs – fixed Menu

A la carte

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

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

Salade – Salat – Salad

- | | |
|---|---------|
| <p>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</p> | 18,50 € |
|---|---------|

1/2 1/1

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

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

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

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 €

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
 Scheiben von geschmorter Kalbsschulter mit roten Zwiebeln und Senf, Stampfkartoffeln, Marktgemüse
 Braised sliced Veal shoulder, mustard and red Onion, smashed potatoes, vegetables 26,00 €

Escalope de Veau, Girolles, Pommes frites, Salade
 Schnitzel vom Kalb, Pfifferlinge, Pommes frites, Salat
 Veal Schnitzel, Chanterelle mushrooms, French Fries, salad 28,50 €

Tournedos de Bœuf au Pinot Noir du Pays et Echalotes, Pommes Frites, Salade
 Tournedos vom Rind an Luxemburger Pinot Noir und Schalotten, Pommes Frites, Salat
 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
 Wachtel entbeint und gefüllt mit Foie gras Mousse, Trüffel Jus, Pasta, Marktgemüse
 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
 Gebratene Barsch und Lachs Filets, Hummer Sauce, Salzkartoffeln
 Fried perch and salmon filets with Lobster sauce and boiled potatoes 28,50 €

Filet de Saint Pierre poché au Crémant, Sauce Beurre blanc, Pâtes
 Petersfisch Filet in Cremant pochiert, Beurre blanc Sauce, Pasta
 St. Pierre fish poached in crémant with beurre blanc sauce and pasta 32,50 €

Sole entière Meunière, Pommes nature, Salade
 Ganze Seezunge Müllerin, Salzkartoffeln, Salat
 Whole sole, boiled potatoes, salad 45,00 €

Homard entier Belle Vue de notre vivier
 Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken
 Whole lobster "Belle Vue" from the fish tank 56,50 €

De Lëtzebuerger Eck

Spécialités luxembourgoises – Luxemburger Spezialitäten – Luxemburgish specialities

Feierstengsalot 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.