

Les Menus

1928

Velouté d'Asperges, Julienne frites
Spargelvelouté, frittiertes Spargelstroh

Tranche de Foie gras
Tranche von der Entenleberpastete

Sorbet

Joue de Bœuf braisée au Pinot noir, Pâtes au Beurre
Sanft gegartes Rinderbäckchen in Pinot Noir Sauce, Nudeln

Assiette des Fromages
Käseteller

Soufflé glacé aux Fraises, Crumble de Meringue, Coulis de Fruits
Geeistes Erdbeersoufflé, Baisercrumble, Obstcoulis

Petits Fours

Menu complet à 6 services | *Komplettes Menu* | Entire menu: 59,50 €
sans potage et sans fromage | *ohne Suppe und Käse* | Without cheese and soup 54,50 €

Lëtzebuerg

Salade Mullerthal au Rouse Bouf et Jambon cuit Paysan
Salat von Rouse Bouf und gekochtem Bauernschinken

Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen
Collet de Porc Fumé, Fèves de Marais, Pommes au Lard
Geräucherter Schweinenacken mit dicken Bohnen, Speckkartoffeln

Nougat glacé à la Rhubarbe, Caramel au Beurre salé
Geeistes Rhubarbernougat, Karamell mit gesalzener Butter

Petits Fours

32,50 €

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

Entrée – Vorspeise – Starters

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	9,50 €
Velouté d'Asperges et sa Julienne frite <i>Spargelvelouté, frittiertes Spargelstroh</i> Asparagus Soup with fried asparagus julienne	11,00 €
Tranche de Foie gras, Chutney <i>Tranche von der Entenleberpastete, Chutney</i> Foie gras with chutney	27,00 €
Tartare de Truite saumonée, Piment d'Espelette, Espuma Citron vert et Ciboulette <i>Tartar von Lachsforelle, Piment d'Espelette, Limettenespuma, Schnittlauch</i> Salmon Trout tartar, Piment d'Espelette, Lime Espuma, Chives	21,00 €
Salade Mullerthal au Roude Bouf et Jambon cuit fermier, Vinaigrette à la Moutarde du Pays <i>Mullerthal Salat mit Roude Bouf und gekochtem Bauernschinken, Senfvinaigrette</i> Mullerthal Salad with Roude Bouf and cooked ham, mustard vinaigrette	17,50 €

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.

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, fries, Salad	24,00 €
Filet de Bœuf aux 3 Poivres, Roesti, Salade Rinderfilet mit 3-allerlei Pfeffer, Roesti, Salat Beef filet with 3-pepper sauce, roesti, salad	34,50 €
Escalope de Veau Sauce Provençale, Roesti, Salade Schnitzel vom Kalb Sauce Provençale, Roesti, Salat Veal Schnitzel with Provençale Sauce, roesti, salad	27,50 €
Joue de Bœuf braisée au Pinot Noir du Pays, Pâtes au Beurre Sanft gegartes Rinderbäckchen mit Pinot Noir, Nudeln Slow and low cooked Beef Cheek Pinot Noir sauce, buttered pasta	27,50 €

Poisson – Fisch – Fish

Pavé de Sandre poêlé, Sauce Hollandaise, Pommes nature Gebratenes Pavé vom Zander, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln Fried Pike-Perch pavé with Hollandaise sauce and boiled potatoes	28,50 €
Filet de Truite saumonée et de Loup de Mer, Scampis, Sauce Homardine, Nouilles Filet von der Lachsforelle und Loup de Mer, Scampis, Hummersauce, Nudeln Fillet of Salmon Trout and Loup de Mer, Prawns, Lobstersauce, Pasta	32,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank	53,50 €

Asperges – Spargel – Asparagus

Asperges fraîches Sauce Mousseline, Saumon fumé, Pommes nature
Frischer Spargel Sauce Mousseline, Räucherlachs, Salzkartoffeln
 Fresh Asparagus Mousseline sauce, smoked salmon, boiled potatoes 31,00 €

Asperges fraîches Sauce Mousseline, Jambon cru et cuit, Pommes nature
Frischer Spargel Sauce Mousseline, gekochter und roher Schinken, Salzkartoffeln
 Fresh Asparagus Mousseline Sauce, ham, boiled Potatoes 31,00 €

Vegan

Asperges fraîches, Sauce Vinaigrette, Pommes nature (végan)
Frischer Spargel mit Vinaigrette, Salzkartoffeln (vegan)
 Fresh Asparagus Vinaigrette sauce, boiled potatoes (vegan) 25,00 €

Salade – Salat – Salad

	1/2	1/1
Salade aux Scampis à l'Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with prawns and garlic	18,00 €	24,00 €
Salade aux Croquettes de Fromage <i>Salat mit frittierten Käsekroketten</i> Salad with deep fried Cheese Croquettes	16,50 €	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 luxembourgeoises - Luxemburger Spezialitäten - Luxemburgish specialities

Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Quenelles de Farine au Lard, Compote de Pommes

Weißmehl Knödel mit Speck, Apfelkompott

Luxembourgish flour dumplings with bacon and apple sauce

18,50 €

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

22,50 €

Pasteitichen 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

21,50 €

Mëlldaller Zaloot mat Roude Bouf, gekachten Ham, Mostertvinaigrette

Salade Mullerthal au Roude Bouf et Jambon cuit fermier, Vinaigrette à la Moutarde

Müllerthaler Salat mit Roude Bouf und gekochtem Bauernschinken, Senfvinaigrette

Mullerthal Salad With Roude Bouf and cooked ham and mustard vinaigrette

1/2 als Entrée/en Entrée/als Vorspeise / as Starter 17,50 €

1/1 mat Gromperenkichelchen/avec Rösti/mit Roesti/with Roesti 23,00 €

Desserts

Assiette de Fromages, Raisins, Moutarde de Figs <i>Käseauswahl, Trauben, Feigensenf</i> <i>Cheese board with grapes and fig mustard</i>	12,50 €
Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i> Pastry of the day	7,00 €
Soufflé glacé aux Fraises, Crumble de Meringue, Coulis de Fruits <i>Geeistes Erdbeer Soufflé, Baisercrumble, Obstcoulis</i> Frozen Strawberry Souffle, Meringue Crumbles, Fruit Coulis	10,50 €
Nougat glacé à la Rhubarbe, Caramel au Beurre salé <i>Geeistes Rhabarber Nougat, Karamell mit gesalzener Butter</i> <i>Frozen Rhubarb Nougat, salted Butter Caramel</i>	10,50 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i> Vanilla Ice cream with hot chocolate and whipped cream	11,00 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte mit Vanilleeis, Erdbeersorbet</i> Vanilla Ice-cream, strawberry sorbet and meringue cake	11,00 €
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.