

Entrée – Vorspeise - Starters

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	10,00 €
Velouté d'Asperges, Julienne de Saumon fumé, Espuma au Safran <i>Spargelvelouté, Julienne vom Räucherlachs, Safran Espuma</i> Asparagus Soup with smoked Salmon julienne, Safran Espuma	15,00 €
Vol au Vent d'Escargots et Morilles, Mousse à l'Ail des Ours <i>Pastetchen mit Schnecken und Morcheln, Bärlauch Mousse</i> Escargot and morel mushroom puff pastry pie, wild 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 €
Magret de Canard fumé, Tartare d'Artichauts, Huile de Sésame, Sorbet Pomme verte <i>Geräucherte Entenbrust, Tartar von der Artischocke, Sesamöl, Grüner Apfel Sorbet</i> Smoked duck breast, artichoke tartar, sesame oil, green apple sorbet	24,50 €
Tranche de Foie gras Maison mariné au Gewuerztraminer, Chutney à la Rhubarbe <i>Tranche von der Hausmacher Entenleber an Gewürztraminer, Rhabarber Chutney</i> Slice of homemade Foie gras in Gewurztraminer, Rhubarb chutney	28,00 €

Asperges – Spargel - Asparagus



Asperges fraîches, Sauce Vinaigrette, Pommes nature

Frischer Spargel mit Vinaigrette, Salzkartoffeln

Fresh Asparagus Vinaigrette sauce, boiled potatoes

24,50 €

Asperges fraîches Sauce Hollandaise, Saumon fumé, Pommes nature

Frischer Spargel Sauce Hollandaise, Räucherlachs, Salzkartoffeln

Fresh Asparagus Hollandaise sauce, smoked salmon, boiled potatoes

32,50 €

Asperges fraîches Sauce Hollandaise, Jambon cru et cuit, Pommes nature

Frischer Spargel Sauce Hollandaise, roher und gekochter Schinken, Salzkartoffeln

Fresh Asparagus Hollandaise Sauce, smoked and cooked ham, boiled Potatoes

32,50 €

Salade – Salat - Salad & Vegan

1/2 1/1



Salade aux Légumes marinés, Falafel, Vinaigrette balsamique

Salat mit mariniertem Gemüse, Falafel, Balsamico Vinaigrette

Salat with marinated veggies, falafel and balsamic vinaigrette

14,50 €

20,50 €



Salade aux Croquettes de Fromage

Salat mit frittierten Käsekroketten

Salad with deep fried Cheese Croquettes

17,50 €

23,50 €

Salade aux Scampis à l'Ail

Salat mit Scampis an Knoblauch

Salad with prawns and garlic

19,00 €

25,00 €



Pates aux Légumes et Tofu sautés, Sauce Soja et Pignons de Pins

Pasta mit gebratenem Gemüse und Tofu, Soja Sauce und Pinienkern

Pasta with vegetables and fried tofu, soy sauce and pine nuts

21,50 €

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 €

Viande – Fleisch - Meat

„Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) au Fromage Rouge Bouf, Pommes frites, Salade „Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) mit Rouge Bouf Käse, Pommes Frites, Salat Mac Meyer Burger (200g 100% Beef)“Rouge Bouf“ cheese, fries, Salad	24,00 €
Tranches d'Épaule d'Agneau braisée à la Moutarde à l'ancienne, Pommes écrasées, Légumes Scheiben von geschmorter Lammschulter in grobem Senf, Stampfkartoffeln, Marktgemüse Slow cooked sliced lamb shoulder in grainy mustard, smashed potatoes, vegetables	26,00 €
Escalope de Veau, Pleurotes et Tomates confites, Pommes écrasées, Salade Schnitzel vom Kalb, Austernpilze und Tomaten, Stampfkartoffeln, Salat Veal Schnitzel, oyster mushrooms, tomato confit, smashed potatoes, 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 Hollandaise, Pommes nature Gebratene Barsch und Lachs Filets, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln Fried perch and salmon filets with Hollandaise 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

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

20,00 €

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 €

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.

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 €
Soufflé glacé à la Rhubarbe, Coulis de Fraises <i>Geeistes Rhabarber Soufflé, Erdbeercoulis</i> Frozen Rhubarb 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 €
Fondant au Chocolat, Glace Rhum-Raisins <i>Warmes Schokoladentörtchen, Rum-Rosinen Eis</i> Chocolate Lava Cake, Rum-Raisin Ice Cream	13,00 €
Glace ou Sorbet * <i>Eis oder Sorbet</i> * 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, Pommes Vert

*Unsere Eis und Sorbet Sorten:

Vanille, Schoko, Mokka, Erdbeere, Himbeere, Mango, Maracuja, Zitrone, Schwarze Johannisbeere, grüner Apfel

*Our ice cream and sorbets flavours:

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, mango, passionfruit, lemon, blackcurrant, green apple