

D'Brasserie

Entrée – Vorspeise - Starter

Potage du Jour Maison

Hausgemachte Tagessuppe

Home Made Soup of the day

12,00 €

Bisque de Homards, Torsade au Sésame

Hummerbisque , knuspriger Sesam Cracker

Lobsterbisque, crispy Sesame cracker

18,00 €

Variation de Filets de Poissons fumés, Tzatziki, Sauce au Raifort

Variation von geräucherten Fisch Filets, Tzatziki, Meerrettich Sauce

Variation of smoked Fisch Filets, Tzatziki, Horseradish Sauce

24,50 €

Feuilleté aux Pleurotes et Lardons en Persillade

Austernpilze und Speck im Blätterteig, Persillade

Puff Pastry with Oyster Mushrooms and Bacon "Persillade"

18,50 €

Tranche de Foie gras Maison mariné au Gewuerztraminer, Chutney, Brioche

Tranche von der Hausmacher Foie gras an Gewürztraminer, Chutney, Brioche

Slice of homemade Foie gras in Gewürztraminer, Chutney, Brioche

31,00 €

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.



Asperges – Spargel - Asparagus

Asperges fraîches, Sauce Hollandaise, Pommes nature

Frischer Spargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln

Fresh Asparagus Hollandaise sauce, boiled potatoes

27,00 €

Asperges fraîches Sauce Hollandaise, Saumon fumé, Pommes nature

Frischer Spargel Sauce Hollandaise, Räucherlachs, Salzkartoffeln

Fresh Asparagus Hollandaise smoked salmon, boiled potatoes

35,00 €

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

35,00 €

Salade – Salat - Salad & Vegan

1/2

1/1



Salade aux Croquettes de Fromage

Salat mit frittierten Käsekroketten

Salad with deep fried Cheese Croquettes

19,00 €

25,00 €

Salade aux Scampis à l'Ail

Salat mit Scampis an Knoblauch

Salad with prawns and garlic

22,00 €

29,00 €



Carpaccio de Choux Raves, Citron, Eclats de Noisettes, Pomme, Chips de Pommes de Terre Maison

Carpaccio vom Kohlrabi, Zitrone, Nusssplitter, Apfel, hausgemachte Kartoffelchips, Kräuter

Kohlrabi Carpaccio, Lemon, Hazelnuts, Apple and homemade potato chips

17,50 €



Ramen à l'huile de truffe aux Pleurotes, Confit de Tomates

Ramen an Trüffelöl und Austernpilzen, Tomatenconfit

Ramen with truffle oil, oyster mushrooms, tomatoconfit

21,50 €



Gratin d'Aubergines, Sauce Tomates Façon Parmigiana

Auflauf mit Auberginen und Hausmacher Tomatensauce Parmigiana Art

Casserole with Eggplant and Tomato Sauce "Parmigiana"

24,50 €

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) “Roude Bouf” cheese, fries, Salad 26,00 €

Double Bœuf | *Doppelt Rindfleisch* | Double beef
+9,50 €

Souris d’Agneau braisée au Miel et Epices, Roesti, Légumes du Marché
Geschmorte Lamm-Haxe an Honig und Gewürzen, Roesti, Marktgemüse
Slow cooked Lamb Shank with Honey and Spices, Roesti, vegetables 29,50 €

Escalope de Veau Viennoise, Pommes frites, Légumes, Salade
Wiener Schnitzel vom Kalb, Pommes frites, Gemüse, Salat
Viennese style veal Schnitzel, French fries, vegetables, salad 31,50 €

Entrecôte de Bœuf Sauce Béarnaise, Pommes frites, Légumes, Salade
Rinderentrecôte Béarnaise, Pommes frites, Gemüse, Salat
Rib-Eye Steak Béarnaise sauce, French Fries, Vegetables, Salad 35,00 €

Magret de Canette au Cassero du Château de Beaufort et Baies Roses, Roesti, Légumes
Entenbrust an Cassero und Rosa Pfeffer, Roesti, Marktgemüse
Duck breast with Cassero an Pink Pepper, Roesti, Vegetables 34,00 €

Poisson – Fisch - Fish

Trilogie de Filets de Saumon et de Sandre et Scampis, Sauce Homardine, Linguine au Beurre
Trilogie von gebratenen Lachs und Zander Filets, Scampis, Hummer Sauce, Linguine
Trilogy of pan seared zander and salmon fillets, prawns, Lobstersauce and linguine 34,50 €

Médailles de Lotte en Robe de Lard, Sauce au Crémant du Pays, Pommes nature
Seeteufelmedaillons im Speckmantel, Cremant Sauce, Salzkartoffeln
Monkfisch Medallions in Bacon Wrap, Cremant Sauce, Boiled Potatoes 37,00 €

Sole entière Meunière, Pommes nature, Salade
Ganze Seezunge Müllerin Art, Salzkartoffeln, Salat
Whole sole, boiled potatoes, salad 49,50 €

Homard entier Belle Vue de notre vivier
Frischer Ganzer Hummer „Belle Vue“
Fresh Whole lobster “Belle Vue” 57,00 €

De Lëtzebuerger Eck

Spécialités luxembourgoises – Luxemburger Spezialitäten – Luxembourgish specialities

Feierstengzaloot mat gebroodene Gromperen

Salade Viande de Bœuf (froide), Pommes sautées
Rindfleischsalat (kalt), Bratkartoffeln
Beef Salad (cold) with fried potatoes 24,00 €

Hausmaacher Pasteichen mat Fritten an Zalot

Bouchée à la Reine Maison, Pommes Frites, Salade
Hausgemachte Königinpastete mit Pommes Frites, Salat
Home Made Chicken and mushroom pie with French fries and salad 27,00 €

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 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 13,00€

Chicken Nuggets, Frites, Mayonnaise et Ketchup
Chicken Nuggets mit Pommes, Mayo und Ketchup
Chicken Fingers with French Fries, Mayonnaise and Ketchup 13,00€

Desserts

Assortiment de 5 Fromages, Raisins, Moutarde de Figues <i>Käseteller (5 Sorten), Trauben, Feigensenf</i> Cheese board (5 varieties) with grapes and fig mustard	17,00 €
Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i> Pastry of the day	9,00 €
Coupe Fraises Melba (Glace Vanille, Fraises, Coulis, Chantilly) <i>Eisbecher Erdbeer Melba (Vanilleeis, Erdbeeren, Coulis, Sahne)</i> Coupe Melba Strawberries (Vanilla Ice Cream, Strawberry, Coulis, cream)	14,00 €
Soufflé glacé à la Rhubarbe et Mascarpone, Coulis de Framboises <i>Geeistes Rhabarber-Mascarpone Soufflé, Himbeer Coulis</i> Frozen Rhubarb-Mascarpone Souffle, Raspberry Coulis	14,00 €
Carpaccio d'Ananas frais mariné au Rhum, Glace Vanille Bourbon <i>Carpaccio von der frischen Ananas an Rum, Vanille Eis</i> Carpaccio from fresh Pineapple with Rum, Vanilla Ice-cream	14,00 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte mit Vanilleeis, Erdbeersorbet</i> Vanilla Ice-cream, strawberry sorbet and meringue cake	14,00 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i> Vanilla Ice cream with hot chocolate and whipped cream	15,00 €
Glace ou Sorbet * <i>Eis oder Sorbet</i> * ice cream *	
1 boule / <i>Kugel</i> / scoop	3,50 €
2 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	6,50 €
3 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	9,00 €
*Parfum de nos glaces et sorbets :	
Vanille, Chocolat, Mokka, Fraises, Framboise, Mangue, Fruit de la Passion, Citron, Cassis	
* <i>Unsere Eis und Sorbet Sorten:</i>	
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.