

Les Menus

1928

Bisque de Homards
Hummerbisque

Tranche de Foie gras Maison, Chutney
Tranche von der hausgemachten Entenleber, Chutney

Sorbet

Asperges fraîches Sauce Hollandaise, Jambon cru et cuit, Pommes nature
Frischer Spargel Sauce Hollandaise, roher und gekochter Schinken, Salzkartoffeln

Assiette de Fromages
Käseteller

Soufflé glacé à la Rhubarbe et Mascarpone, Coulis de Framboises
Rhabarber-Mascarpone Soufflé, Himbeer Coulis

Menu complet à 6 services | *Komplettes Menu* | Entire menu: 69,50 €
sans potage et sans fromage | *ohne Suppe und Käse* | Without cheese and soup 62,00 €

Lëtzebuerg

Féierstengszalot
Salade de Viande de Boeuf braisée
Rindfleischsalat

Hausmaacher Pasteitche mat Fritten an Zalot
Bouchée à la Reine Maison, Pommes Frites, Salade
Hausgemachte Königinpastete mit Pommes Frites, Salat

Coupe Beaufort mat Cassis a Meringue
Coupe Beaufort à la Liqueur de Cassis et Meringue
Eisbecher Beaufort mit Cassis Likör und Baiser

36,50 €

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



À la carte

Entrée – Vorspeise - Starter

Potage du Jour Maison <i>Hausgemachte Tagessuppe</i> Home Made Soup of the day	12,00 €
Bisque de Homards, Torsade au Sésame <i>Hummerbisque , knuspriger Sesam Cracker</i> Lobsterbisque, crispy Sesame cracker	18,00 €
Variation de Filets de Poissons fumés, Tzatziki, Sauce au Raifort <i>Variation von geräucherten Fisch Filets, Tzatziki, Meerrettich Sauce</i> Variation of smoked Fisch Fillets, Tzatziki, Horseradish Sauce	24,50 €
Feuilleté aux Pleurotes et Lardons en Persillade <i>Austernpilze und Speck im Blätterteig, Persillade</i> Puff Pastry with Oyster Mushrooms and Bacon "Persillade"	18,50 €
Tranche de Foie gras Maison mariné au Gewuerztraminer, Chutney, Brioche <i>Tranche von der Hausmacher Foie gras an Gewürztraminer, Chutney, Brioche</i> 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) “Rouge 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-Flaxe 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 Pasteitchen 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.