



« Cuisiner suppose une tête légère,
un esprit généreux
et un cœur large. »

Paul Gauguin

« De toutes les passions,
la seule vraiment respectable me paraît
être la gourmandise. »

Guy de Maupassant

Please ask for our English menu.

Potages - Suppen

Potage du Jour
Tagessuppe
7,00

Bisque de Homards, Saint Jacques snacké
Bisque vom Hummer, gebratene Jakobsmuschel
13,00

Entrées - Vorspeisen

Carpaccio de Choux raves, Taboulé aux Betteraves rouges, Menthe (végan)
Carpaccio vom Kohlrabi, Taboulé mit Roter Bete, Minze (vegan)
13,50

Scampis rôtis, Mousse et Tartare de Tomates au Balsamique
Gebratene Scampi, Mousse und Tartar von Tomate an Balsamico
18,50

Saumon d'Écosse mariné à la Betterave rouge, Filet de Truite fumée,
Espuma au Wasabi
Schottischer Lachs mit roter Bete mariniert, geräuchertes Forellenfilet,
Wasabi Espuma
17,50

Tranche de Foie gras de Canard Maison à la Framboise du Château de Beaufort,
Brioche toastée
Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete
an Himbeerlikör aus der Burg Beaufort, Brioche Toast
22,00

Tapas « Lëtzebuerg »

Rei Ham, Jelli, Feierstengszalot, Rieslingspaschtéit
Jambon cru, Gelée, Salade de Viande de Bœuf, Pâté au Riesling
Roher Schinken, Sülze, Rindfleischsalat, Fleischterrine
15,50

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



Poissons - Fisch

Homard entier Belle Vue de notre vivier
Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken
39,50

Sole Meunière, Pommes nature
Seezunge Müllerin, Salzkartoffeln
30,50

Filet de Sole, Médailles de Gamba, Dos de Cabillaud rôtis,
Beurre blanc aux Petits Pois, Pâtes au Beurre
Seezungenfilet, Medaillons von der Gamba, Kabeljaurücken,
Beurre blanc mit grünen Erbsen, gebutterte Nudeln
29,50

Blanc de Turbot poché au Crémant, Sauce Homardine,
Poêlée de Légumes, Riz Pilaf
Filet vom Steinbutt in Crémant pochiert, Hummersauce,
Gebratenes Gemüse, Pilaf Reis
28,50

Truite selon votre goût (Meunière / Sauce au Riesling / Amandes),
Pommes nature
Forelle nach Wunsch zubereitet
(Müllerin / Rieslingsauce / Mandeln), Salzkartoffeln
21,50

Végétariens - Vegetarisch

Mille-Feuille de Légumes du Soleil, Coulis de Tomates au Basilic,
Pommes de Terre écrasées à l'Huile d'Olives (végan)
Millefeuille von Sonnengemüsen, Tomate-Basilikum Coulis,
gestampfte Kartoffeln mit Olivenöl (vegan)
14,50

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.
Im Falle einer Allergie oder Speisensintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal

Meyer's
RESTAURANT

Viandes - Fleischgerichte

Suprême de Pintade farci au Foie gras, Sauce aux Morilles,
Pommes Roesti, Légumes du Marché
Suprême vom Perlhuhn mit Gänseleber, Morchelsauce,
Kartoffelrösti, frisches Marktgemüse
28,50

Magret de Canette, Réduction de Vin rouge et Epices,
Vinaigre de Framboises, Pommes Roesti, Légumes du Marché
Entenfilet, Rotwein-Gewürz Reduktion, Himbeeressig,
Kartoffelrösti, frisches Marktgemüse
26,50

Mignon de Veau fermier, Cromesquis aux Echalotes et Fromage,
Sauce aux Fines Herbes, Croquettes, Légumes du Marché
Kalbsmignon, Schalotten-Käse Cromesquis,
Kräutersauce, Krokette, frisches Marktgemüse
29,50

Faux-filet luxembourgeois « *dry aged* » à la Provençale,
Pommes Frites, Salade
Rinderlende aus Luxemburg « *dry aged* », provenzalischer Art,
Pommes Frites, Salat
26,00

Filet de Bœuf luxembourgeois au Poivre vert, Croquettes, Légumes de Saison
Rinderfilet aus Luxemburg an grünem Pfeffer, Krokette, frisches Marktgemüse
29,50

Rognons de Veau à la Moutarde, Pâtes au Beurre
Kalbsnieren in Senfsauce, gebutterte Nudeln
23,00

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.
Im Falle einer Allergie oder Speisintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal

Suggestions - Empfehlungen

Entrées - Vorspeisen

6 Huîtres Fines de Claire

6 Austern Fine de Claire

20,00

Terrine de Gibier Maison au Cœur de foie Gras, Quetsches à l'Aigre-doux

Hausgemachte Wildterrinen mit Foie gras, Zwetschgen süß-sauer

18,50

Mijoté d'Escargots à l'Ail et Champignons des Bois

Schnecken mit Knoblauch und Waldpilzen

17,50

Plats - Hauptgänge

Filet de Chevreuil à la Poivrade Royale au Cassis de Beaufort

Filet vom Reh an Poivrade Royale und Cassis von Beaufort

29,50

Mignon de Biche aux Poires, Chutney d'Airelles

Mignon von der Rieke mit Birnen und Preiselbeer Chutney

27,50

Civet de Marcassin aux Cèpes

Wildschwein Civet mit Steinpilzen

21,50

Suprême de Pigeonneau, Sauce Périgourdine au Foie gras

Supreme von der Taube, Sauce Périgourdine mit Foie gras

29,50

Boudin noir, Pommes nature, Compote de Pommes

Gebratene Blutwurst, Salzkartoffeln, Apfelkompott

14,50

Petit Salé sur Choucroute, Pommes au Lard

Gepökelttes Schweinefleisch auf Sauerkraut, Kartoffeln mit Speck

17,50

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.
Im Falle einer Allergie oder Speisintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal

Meyer's
RESTAURANT

Menus

Menu 1928

Bisque de Homards, Saint Jacques snacké
Bisque vom Hummer, gebratene Jakobsmuschel

Saumon d'Ecosse mariné Maison à la Betterave rouge, Filet de Truite fumée,
Espuma au Wasabi

Schottischer Lachs mit roter Bete mariniert, geräuchertes Forellenfilet,
Wasabi Espuma

Sorbet

Suprême de Pintade farci au Foie gras, Sauce aux Morilles
Suprême vom Perlhuhn mit Gänseleber, Morchelsauce

Ronde des Fromages
Käseauswahl

Mille-Feuille Chocolat-Griottines, Caramel Beurre salé et Kirsch
Mille-Feuille Schoko-Griottines, Caramel mit gesalzener Butter und Kirsch

Petits Fours

Menu complet à 6 services : 50,00

Menu à 4 services sans potage et sans fromage : 45,00

Lëtzebuerg

Potage du Jour ou Pâté au Riesling
Tagessuppe oder Fleischterrine

Collet de Porc fumé, Fèves de Marais, Pommes au Lard
ou

Truite fraîche Meunière, Pommes nature
Geräucherter Schweinenacken, Dicke Bohnen, Kartoffeln mit Speck
oder

Frische Forelle Müllerin, Salzkartoffeln

Coupe Beaufort
Eisbecher Beaufort

Petits Fours

24,00

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.
Im Falle einer Allergie oder Speis intoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal

Meyer's
RESTAURANT