

Suggestions - Empfehlungen

Entrées - Vorspeisen

Jambon cru d'Ardennes au Melon
Ardenner Schinken mit Melone

15,50

Tartare de Saumon frais, Salade de Fenouil et Pastèque
Tartar vom frischen Lachs, Fenchel-Wassermelonen Salat

17,00

Plats - Hauptgänge

Croquettes de Pieds de Cochon (désossés)
à la Moutarde à l'Ancienne, Pommes Purée
Kroketten vom Schweinefuss (entbeint) an Senfsauce, Kartoffelpüree

22,50

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

Les Menus

1928

Bisque de Homards
Bisque vom Hummer

Rémoulade de Crabes au Yuzu et Kumquat, Macaron Basilic-Olives
Remoulade von der Krabbe mit Yuzu und Kumquat, Basilikum-Oliven Macaron

Sorbet

Mignon de Veau fermier, Emulsion de Poireaux et de Parmesan
Kalbsmignon, Emulsion von Lauch und Parmesan

Ronde des Fromages
Käseauswahl

Ananas confit à la Vanille et Poivre, Crème et Biscuit au Rhum
Ananas mit Vanille und Pfeffer, Crème und Biskuit mit Rum

Petits Fours

Menu complet à 6 services
Komplettes Menu : 50,00

sans potage et sans fromage
ohne Suppe und Käse: 45,00

Lëtzebuerg

Pâté au Riesling
Fleischterrine

Collet de Porc fumé, Fèves de Marais, Pommes au Lard
Geräucherter Schweinenacken, Dicke Bohnen, Kartoffeln mit Speck

Coupe Beaufort
Eisbecher Beaufort

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

Petits Fours

24,00

Potages - Suppen

Potage du Jour
Tagessuppe
7,50

Bisque de Homards en Cappuccino
Cappuccino von der Hummer Bisque
13,50

Entrées - Vorspeisen

Pâté Maison au Riesling en Croûte
Hausgemachte Fleischterrinen im Teigmantel
13,50

Rémoulade de Crabes au Yuzu et Kumquat, Macaron Basilic-Olives
Remoulade von der Krabbe mit Yuzu und Kumquat, Basilikum-Oliven Macaron
18,00

Tranche de Foie gras de Canard Maison, Fleur de Sel de Guérande,
Chutney d'Echalotes et Baies de Goji
Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete, Salz aus der Guérande,
Schalotten Chutney mit Gojibereen
22,00

Assiette Gourmande
(Foie gras Maison, Magret de Canard confit, Saumon frais fumé, Crevettes grises)
Gourmet Teller
(Foie gras, Confit von der Entenbrust, Räucherlachs, Nordseekrabben)
22,00

Végan

Wrap de Concombres, Fonds d'Artichauts épicés, Coulis de Tomates
Wrap von der Gurke, gewürzte Artischockenböden, Tomatencoulis

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

13,50

Poissons - Fisch

Truite selon votre goût (Meunière / Sauce au Riesling / Amandes),
Pommes nature
Forelle nach Wunsch zubereitet
(Müllerin / Rieslingsauce / Mandeln), Salzkartoffeln
22,00.-

Dos de Cabillaud rôti, Concassé de Tomates, Emulsion au Poivre rose,
Pommes de Terre écrasées à l'Huile d'Olives
Gebratener Rücken vom Kabeljau, Tomatenwürfel, Emulsion von rosa Pfeffer,
gestampfte Kartoffeln mit Olivenöl
28,50

Filets de Sandre et de Lotte, Langoustines, Velouté au Persil plat, Pâtes au Beurre
Filets von Zander und Seeteufel, Langoustinen, Velouté von glatter Petersilie,
Nudeln
30,50

Sole Meunière, Pommes nature
Seezunge Müllerin, Salzkartoffeln
31,50

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

Végétariens - Vegetarisch

Tian de Légumes du Soleil, Coulis de Tomates au Basilic,
Pommes de Terre écrasées à l'Huile d'Olives (végan)
Tian von Sonnengemüsen, Tomate-Basilikum Coulis,
gestampfte Kartoffeln mit Olivenöl (vegan)
15,50.-

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

Viandes - Fleischgerichte

Hausmaacher Pasteitchen mat Fritten an Zalot

Bouchée à la Reine Maison, Pommes Frites, Salade
Hausmacher Königinpastete mit Pommes Frites, Salat
17,50

Judd mat Gaardebounen an Speckgromperen

Collet de Porc fumé avec Fèves des Marais, Pomme au Lard
Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln
19,50

Rognons de Veau à la Moutarde, Pâtes au Beurre
Kalbsnieren in Senfsauce, gebutterte Nudeln
23,50

Filet Américain, Pommes frites, Salade
Steak Tartare, Pommes Frites, Salat
23,50

Filet de Bœuf au Poivre vert *ou* Beurre Maître d'Hotel,
Croquettes, Légumes du Marché
Rinderfilet an grünem Pfeffer *oder* mit Kräuterbutter, Krokette, Marktgemüse
30,00

Mignon de Veau fermier, Emulsion de Poireaux et de Parmesan,
Croquettes, Légumes du Marché
Kalbsmignon, Emulsion von Lauch und Parmesan, Krokette, Marktgemüse
30,50

Carré d'Agneau aux Herbes de Provence,
Réduction au Vin rouge et Paprika fumé, Croquettes, Légumes du Marché
Lammkarree mit Kräutern aus der Provence,
Rotweinreduktion und geräucherter Paprika, Krokette, Marktgemüse
31,00

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



« 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.

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

