

## Suggestions - Empfehlungen

### Entrées - Vorspeisen

Asperges fraîches Sauce Mousseline  
Frischer Spargel Sauce Mousseline  
21,50

### Plats - Hauptgänge

Asperges fraîches Sauce Mousseline, Saumon frais fumé,  
Pommes nature  
Frischer Spargel Sauce Mousseline, Räucherlachs, Salzkartoffeln  
28,00

Asperges fraîches Sauce Mousseline, Jambon d'Ardennes,  
Pommes nature  
Frischer Spargel Sauce Mousseline, Ardenner Schinken, Salzkartoffeln  
28,00

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

## 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  
Fleischterriner

\*\*\*

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

\*\*\*

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 Speisenintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal

## 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 Gojibeeren  
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  
13,50

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

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 Speisenintoleranz 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 Speisenintoleranz 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

