

# Les Menus

## 1928

Bisque de Homards, petit Feuilleté au Sésame  
Hummerbisque, kleines Feuilleté mit Sesam

\*\*\*\*

Terrine de Marcassin, Pruneaux à l'Aigre doux  
*Wildschweinterrine mit eingelegten Pflaumen*

\*\*\*\*

Sorbet

\*\*\*\*

Filet de Chevreuil au Poivre et Cassero, Pommes Croquettes, Choux rouges, Pomme  
*Rehfilet mit Pfeffer und Cassero, Kroketten, Rotkohl, Apfel*

\*\*\*\*

Assiette des Fromages  
*Käseteller*

\*\*\*\*

Parfait glacé aux Noix, Sauce Chocolat  
*Eisparfait mit Nüssen, Schokoladensauce*

\*\*\*\*

Petits Fours

Menu complet à 6 services | *Komplettes Menu* | Entire menu: 57,50  
sans potage et sans fromage | *ohne Suppe und Käse* | Without cheese and soup 52,50

# Lëtzebuerg

Féierstengzaloot  
Salade de Viande de Bœuf  
*Rindfleischsalat*

\*\*\*

Hirschziwwi mat Käschten, Kniddelen, Roude Kabes, Apel  
Civet de Biche aux Châtaignes, Kniddelen, Choux rouges, Pomme  
*Hirschkuhragout mit Maronen, Kniddelen, Rotkohl, Apfel*

\*\*\*

Glace Befort  
Coupe Beaufort  
*Eisbecher Beaufort*

\*\*\*\*

Petits Fours

31,00

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

## Entrée - Vorspeise - Starters

---

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	8,50 €
Bisque de Homards, petit Feuilleté au Sésame <i>Hummerbisque, kleines Feuilleté mit Sesam</i> Lobster bisque with sesame puff pastry	13,50 €
Terrine de Marcassin, Pruneaux à l'Aigre doux <i>Terrine vom Wildschwein mit eingelegten Pflaumen</i> Boar paté with pickled plums	20,50 €
6 Huitres Fine de Claire <i>6 Austern Fine de Claire</i> 6 Oysters Fine de Claire	23,50 €
Saumon frais fumé à la Crème de Raifort, Blini <i>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Blini</i> Smoked salmon with horseradish cream and blini	22,50 €
Tranche de Foie gras Maison, Chutney <i>Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete, Chutney</i> Homemade Foie gras with chutney	26,50 €

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.

In case of any food allergy or intolerance please contact our staff.

Une facture par table.

*Eine Rechnung pro Tisch*

One bill per table.

## Viande – Fleisch – Meat

---

„Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) au Roude Bouf, Pommes frites, Salade	
„Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) mit Roude Bouf, Pommes Frites, Salat	
Mac Meyer Burger (200g 100% Beef)“Roude Bouf” cheese, french fries, Salad	22,50 €
Escalope de Veau aux Champignons de Saison, Croquettes, Salade	
Schnitzel vom Kalb mit Pilzen der Saison, Kroketten, Salat	
Veal Schnitzel with seasonal mushrooms, Potatoe croquettes, salad	26,00 €
Civet de Biche aux Châtaignes, Kniddelen, Choux rouges, Pomme	
Hirschkuhragout mit Maronen, Kniddelen, Rotkohl, Apfel	
Deer ragout with chestnuts, lux. dumplings, red cabbage and apple	27,50 €
Filet de Chevreuil au Poivre et Cassero, Croquettes, Choux rouges, Pomme	
Rehfilet mit Pfeffer-Cassero, Kroketten, Rotkohl, Apfel	
Deer filet with pepper-Cassero, lux. dumplings, red cabbage and apple	36,50 €
Filet de Bœuf au Poivre vert, Roesti, Salade	
Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Kroketten, Salat	
Beef filet with green pepper sauce, Potatoe croquettes, salad	32,00 €

## Poisson – Fisch – Fish

---

Filet de Daurade rôti, Sauce Homardine, Pâtes au Beurre	
Gebratenenes Dauradenfilet mit Hummersauce, Nudeln	
Panfried sea bream fillet in lobstersauce and pasta	25,50 €
Blanc de Saint Pierre aux Champignons des Bois, Sauce Nantaise, Pommes nature	
Sankt Petersfischfilet mit Waldpilzen und Sauce Nantaise, Salzkartoffeln	
St. Peter's Fish with wild mushrooms and Nantaise sauce, boiled potatoes	33,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier	
Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken	
Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank	53,50 €

## Vegan

---

Ravioles aux Légumes et Herbes, Sauce Verte et Tomate  
*Maultaschen mit Gemüse und Kräutern, Grüne Sauce auf Tomaten*  
 Dumpling filled with veggies and herbs in green sauce and tomatoes 19,50 €

## Salade – Salat – Salad

---

	1/2	1/1
Salade aux Croquettes de Fromage <i>Salat mit Käsekroketten</i> Salad with cheese croquettes	14,50 €	17,00 €
Salade aux Scampis à l’Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with shrimps and garlic	17,00 €	22,50 €

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*

12,50 €

## De Lëtzebuurger Eck

Spécialités luxembourgoises – Luxemburger Spezialitäten – Luxemburgish specialities

### Féierstengzaloot mat gebrodene Gromperen

Salade de Viande de Bœuf, Pommes sautées

*Rindfleischsalat, Bratkartoffeln*

Beef salad with fried potatoes

18,50 €

### Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen

Collet de Porc fumé avec Fèves des Marais, Pommes au Lard

*Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln*

Smoked pork neck with broad beans and bacon potatoes

20,50 €

### Pasteitchen mat Fritten an Zalot

Bouchée à la Reine, Pommes Frites, Salade

*Königinpastete mit Pommes Frites, Salat*

Chicken and mushroom pie with french fries and salad

20,50 €

### Wirschtchen a Mettwurst mat Sauermous a Gromperen mat Speck

Duo de Saucisses, Choucroute, Pommes au Lard

*Zweierlei Brühwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln mit Speck*

2 Kinds of Sausages with Sauerkraut and bacon potatoes

17,00 €

## Desserts



Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figues <i>Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf</i> Cheese board with nuts and fig mustard	12,50 €
Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i> Pastry of the day	6,50 €
Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort, Chantilly) <i>Eisbecher Beaufort</i> (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort, Sahne) Beaufort Cup (Vanilla ice cream, meringue and blackcurrant liqueur, whipped cream)	9,50 €
Parfait glacé aux Noix, Sauce Chocolat <i>Eisparfait mit Nüssen, Schokoladensosse</i> Frozen Parfait with nuts and chocolate sauce	10,50 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i> Vanilla Ice cream with hot chocolate	10,50 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte</i> Icecream, sorbet and meringue cake	10,50 €
Glace ou Sorbet * <i>Eis oder Sorbet * ice cream *</i>	
1 boule / <i>Kugel</i> / scoop	3,30 €
2 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	5,80 €
3 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	7,80 €

\*Parfum de nos glaces et sorbets :

Vanille, Chocolat, Mokka, Fraises, Framboise, Mangue, Fruit de la Passion, Citron, Cassis

\*Unsere Eis und Sorbet Sorten:

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.