

# Les Menus

1928

Bisque de Homards  
*Bisque vom Hummer*  
Lobster Bisque  
\*\*\*\*

Tranche de Foie gras Maison  
*Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete*  
Homemade Foie Gras  
\*\*\*\*

Sorbet  
\*\*\*\*

Mignon de Biche Grand Veneur, Kniddelen, Choux rouges, Poire pochée  
*Reh Mignon Grand Veneur, Kniddelen, Rotkohl, pochierte Birne*  
Doe filet "Grand Veneur," dumplings, red cabbage, poached pear  
\*\*\*\*

Assiette des Fromages  
*Käseauswahl*  
Cheese  
\*\*\*\*

Parfait glacé Noix-Armagnac  
*Eisparfait mit Nüssen und Armagnac*  
Iced parfait with nuts and armagnac

Menu complet à 6 services | *Komplettes Menu* | Entire menu: 54,50  
sans potage et sans fromage | *ohne Suppe und Käse* | Without cheese and soup 49,00

# Wëld

Terrine de Gibier  
*Wildterrine*  
Game paté  
\*\*\*

Civet de Marcassin au Vin rouge, Kniddelen, Choux rouge, Poire pochée  
*Wildschweinragout mit Rotwein, Kniddelen, Rotkohl, pochierte Birne*  
Boar stew in red wine sauce, dumplings, red cabbage, poached pear  
\*\*\*

Coupe Beaufort  
*Eisbecher Beaufort*  
Beaufort ice-cream cup

29,50

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

## Entrée - Vorspeise - Starters

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	7,50 €
Bisque de Homards, Croustillant au Sésame <i>Hummerbisque, Sesamkrüstchen</i> Lobster bisque	13,50 €
Tranche de Foie gras Maison, Chutney <i>Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete, Chutney</i> Homemade Foie gras with chutney	22,50 €
Saumon frais fumé, Toast <i>Geräucherter Lachs, Toast</i> Smoked Salmon, Toast	18,00 €
Terrine de Gibier, Chutney d'Oignons rouges <i>Wildterrine, Chutney von roten Zwiebeln</i> Game paté with red onion chutney	19,00 €
6 Huîtres Fines de Claire <i>6 Fine de Claire Austern</i> 6 Oysters « Fine de Claire »	22,50 €

## Salade - Salat - Salad

	1/2	1/1
(Végétarien) Salade aux Mini Croquettes de Fromage <i>(Vegetarisch) Salat mit kleinen Käsekroketten</i> (Veggi) Salad with cheese croquettes	12,00 €	16,00 €
Salade aux Scampis à l'Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with shrimps and garlic	16,00 €	21,00 €

## 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	20,50 €
Filet de Bœuf au Poivre vert <i>ou</i> au Beurre Maître d’Hôtel, Roesti, Salade	
<i>Rinderfilet mit grünem Pfeffer oder Kräuterbutter, Roesti, Salat</i>	
Beef filet in green pepper sauce <i>or</i> herbal butter, Roesti, Salad	30,00 €
Escalope de Veau aux Cèpes, Roesti, Salade	
Schnitzel vom Kalb mit Steinpilzen, Roesti, Salat	
Veal Schnitzel with Porcini , Roesti, Salad	25,00 €
Rognons de Veau à la Moutarde, Pâtes fraîches	
<i>Kalbsnierchen an Senfsauce, frische Nudeln</i>	
Veal kidneys with mustard sauce and fresh pasta	24,50 €
Civet de Marcassin (désossé) au Vin rouge, Kniddelen, Choux rouges, Poire pochée	
<i>Wildschweinragout in Rotwein, Kniddelen, Rotkohl, pochierte Birne</i>	
Boar stew in red wine sauce, dumplings, red cabbage, poached pear	24,50 €
Filet de Chevreuil Grand Veneur, Kniddelen, Choux rouges, Poire pochée	
<i>Rehfilet Grand Veneur, Kniddelen, Rotkohl, pochierte Birne</i>	
Venison filet “Grand Veneur”, dumplings, red cabbage, poached pear	35,50 €

## Poisson – Fisch – Fish

---

Marmite de Sandre, Saumon et Scampis, Sauce Homardine, Pâtes <i>Zander- und Lachsfilet mit Scampis in Hummersauce, Nudeln</i> Pikeperch and salmonfilet with shrimps in lobster sauce and pasta	28,50 €
Sole Meunière, Pommes nature <i>Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln</i> Pan fried sole with boiled potatoes	38,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier <i>Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken</i> Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank	51,50 €

## Vegan

---

Linguine aux Cèpes (végan) <i>Linguine mit Steinpilzen (vegan)</i> Linguine pasta with porcini mushrooms (vegan)	18,50 €
--	---------

### Für Kinder – pour les enfants – for the kids

1 saucisse rôtie sauce moutarde, purée <i>1 Bratwurst in Senfsauce mit Kartoffelpüree</i> 1 Roasted sausage with mustard sauce and potato mash	11,00 €
--	---------

## De Lëtzebuerger Eck

### Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Quenelles de Farine au Lard, Compote de Pommes

Weißmehl Knödel mit Speck, Apfelkompott

Luxembourgish flour dumplings with bacon and apple sauce 16,50 €

### Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen

Collet de Porc fumé avec fèves des marais et pommes au lard

*Geräucherter Schweinenacken mit dicken Bohnen und Kartoffeln mit Speck*

Smoked pork neck with broad beans and bacon potatoes 19,00 €

### 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 18,50 €

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.

## Desserts

---

Glace ou Sorbet \* *Eis oder Sorbet* \* ice cream \*

1 boule / <i>Kugel</i> / scoop	3,30 €
2 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	5,80 €
3 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	7,80 €

Moelleux au Chocolat, Glace Vanille  
 Schokoladenküchlein, Vanilleeis  
 Molten lava cake with vanilla ice cream 9,50 €

Parfait glacé Noix-Armagnac  
*Eisparfait mit Nüssen und Armagnac*  
 Parfait with nuts and Armagnac 9,00 €

Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort)  
*Eisbecher Beaufort* (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort)  
 Beaufort Cup (Vanilla ice cream, meringue and blackcurrant liqueur) 8,50 €

Dame Blanche  
*Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne*  
 Vanilla Ice cream with hot chocolate 9,50 €

Vacherin glacé  
*Geeiste Baisertorte*  
 Icecream, sorbet and meringue cake 9,50 €

Pâtisserie du Jour  
*Gebäck*  
 Pastry of the day 6,00 €

\*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.