

## Entrée – Vorspeise

Potage du Jour Tagessuppe	7,00 €
Tranche de Foie gras Maison Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete	22,00 €
Salade de Pommes de Terre, Magret et Gésiers de Canard confits Kartoffelsalat, Filet und Magen von der Ente	17,00 €

## Salade – Salat

	Petit - Klein	Grand - Groß
(Végétarien) Salade aux Mini Croquettes de Fromage (Vegetarisch) Salat mit kleinen Käsekroketten	11,50 €	15,50 €
Salade aux Scampis poêlés à l'Ail Salat mit Scampis an Knoblauch	14,00 €	19,00 €

## Vegan

Tian de Légumes du Soleil, Coulis de Tomates au Basilic, Pommes de Terre écrasées à l'Huile d'Olives « extra Vergine » Tian von Sonnengemüsen, Tomate-Basilikum Coulis, gestampfte Kartoffeln mit Olivenöl „extra Vergine“	15,50 €
---	---------

## Poisson – Fisch

Truite fraîche, Pommes nature (meunière ou au Riesling ou aux Amandes) Frische Forelle, Salzkartoffeln (Müllerin oder Rieslingsahne oder Mandeln)	21,00 €
Dos de Sandre rôti, Tomates, Velouté au Persil plat, Pâtes au Beurre Zanderfilet, Tomaten, Velouté von glatter Petersilie, Nudeln	22,00 €
Sole Meunière, Pommes nature Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln	29,50 €
Homard entier Belle Vue de notre vivier Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken	39,50 €

## Viande – Fleisch

„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	17,50 €
Filet Américain, Pommes frites, Salade Steak Tartare, Pommes Frites, Salat	23,50 €
Faux-Filet au Poivre vert <i>ou</i> au Beurre Maître d'Hôtel, Croquettes, Salade Rinderlende mit grünem Pfeffer <i>oder</i> Kräuterbutter, Kroketten, Salat	24,00 €
Escalope de Veau Viennoise, Croquettes, Salade Wiener Schnitzel vom Kalb, Kroketten, Salat	24,00 €
Escalope de Veau Crème Champignons, Croquettes, Salade Schnitzel vom Kalb mit Champignons, Kroketten, Salat	24,00 €

### Pour nos petits hôtes – für unsere kleinen Gäste (<12 ans/Jahre)

1 saucisse rôtie sauce moutarde, purée 1 Bratwurst in Senfsauce mit Kartoffelpüree	11,00 €
---	---------

## De Lëtzebuerger Eck

---

### Feierstengszalot

Salade de Viande de Bœuf  
Rindfleischsalat

en entrée / als Vorspeise 13,50 €

en plat avec pommes sautées  
als Hauptgang mit Bratkartoffeln 17,00 €

### Eng Koppel Wäinzoossiss mat Moschterzoos, Grompempuree

2 Saucissons rôtis, Sauce Moutarde, Purée de Pommes de Terre  
2 Bratwürste mit Senfsauce, Kartoffelpuree 15,00 €

### Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Quenelles de Farine au Lard, Compote de Pommes  
Weissmehlnödel mit Speck, Apfelkompott 14,50 €

### Pasteitchen mat Fritten an Zalot

Bouchée à la Reine, Pommes Frites, Salade  
Königinpastete mit Pommes Frites, Salat 17,00 €

### Judd mat Gaardebounen an Speckgromperen

Collet de Porc fumé avec Fèves des Marais, Pomme au Lard  
Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln 19,00 €

### Kallefseiercher

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

## Nos suggestions – Unsere Empfehlungen

### En Entrée

---

Terrine de Gibier Maison au Cœur de Foie gras Hausgemachte Wildterriner mit Foie Gras	19.00 €
6 Huîtres Fines de Clair 6 Austern Fines de Claires	20.00 €

### En Plat

---

Boudin noir, Pommes nature, Compote de Pommes Gebratene Blutwurst, Salzkartoffeln, Apfelkompott	15,50 €
Langue de Veau, Sauce Madère, Pommes nature, Légumes frais Kalbszunge in Madeirasauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	21.50 €
Civet de Chevreuil (sans os) au Vin rouge, Pâtes au Beurre, Choux rouges Rehragout in Rotwein (ohne Knochen), Nudeln, Rotkohl	24.00 €
Filet de Chevreuil Grand Veneur, Croquettes, Choux rouges, Pomme aux Airelles Rehfilet <i>Grand Veneur</i> , Kroketten, Rotkohl, Apfel mit Preiselbeeren	31,50 €
Mignon de Biche aux Châtaignes et Lardons, Croquettes, Choux rouges Mignon von der Riecke mit Maroni und Speck, Kroketten, Rotkohl	31,50 €

### Desserts

---

Glace ou Sorbet Maison 1 boule*	
1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet*	3,30 €
Glace ou Sorbet Maison 2 boules*	
2 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet*	5,80 €
Glace ou Sorbet Maison 3 boules*	
3 Kugeln hausgemachtes Eis oder Sorbet*	7,80 €
Nougat glacé, Caramel au Beurre salé Geeistes Nougat, Salz-Karamellsauce	9,00 €
Coupe Beaufort (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort) Eisbecher Beaufort (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort)	8,50 €
Dame Blanche Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	9,50 €
Vacherin glacé Geeiste Baisertorte	9,50 €
Café glacé Eiskaffee	9,00 €
Dessert du Chariot Desserttheke	6,00 €

\*Parfum de nos glaces et sorbets maison :

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

\*Unsere hausgemachten Eis und Sorbet Sorten:

Vanille, Schoko, Mokka, Erdbeere, Himbeere, Mango, Maracuja, Zitrone, Schwarze Johannisbeere