

Entrées

Foie Gras

Tranche maison,
Gâteau de Pommes Golden

Gänseleberterrine

21.50€

Terrine

Terrine de Lapereau préparée par nos soins
accompagnée d'une salade hivernale aux noix de Lipperscheid

Wildpastete mit winterlichen Salaten

18,50€

Bœuf

Carpaccio de filet de bœuf au Parmesan

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

19.50€

Saumon

fumé de notre fumoir

Tartare frais, mariné

Hausgeräucherter Lachs und Tartar vom Lachs

21.00€

Canard, Caille et Marron

Ravioli maison farcie à la cuisse de Canard et le
médaillon de Caille rôti au jus de viande, marrons caramélisés au Cognac

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Entenkeule, Wachtelbrust mit karamellisierten Maronen

21.50€

Scampis

Scampis poêlées sauce Curry – Gingembre

Mesclun de salade aux dés de Mangue

Gebratene Scampis an einer Curry – Ingwerer Sauce

auf Salatbouquet

21.50€

Ravioli

Maison, farci au Ricotta
beurre aux herbes et pignons de Pi

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta

18.50€

Poissons

Sole

Meunière poêlée, Pommes de terre nature

Gebratene Seezunge mit Salzkartoffeln

32.50€

Sandre

Filet poêlé sur sa peau

sauce champagne infusé à la moutarde

Choucroute douce et rondelles de pommes de Terre

Zanderfilet mit leichter Senf- Champagnersosse

Kartoffelscheiben mit Sauerkraut

29.75€

Cabillaud

Son dos poêlé, Beurre aux tomates cerises

et pignons de pin, Pommes de terre purées

Kabeljaufilet gebraten mit Kirschtomaten und Pinienkernen, Kartoffelpüree

29.75€

Viandes

Boeuf

Filet en Tournedos, sauce Béarnaise ou sauce au poivre vert

Pommes croquettes et haricots verts

Rinderfilet mit Sauce Béarnaise – Kroketten und grüne

33.00€

Brochette

Filet de Bœuf, sauce à la Bordelaise

Polenta crémeux et légumes perdus

31.50€

Lapin

préparé à la Luxembourgeoise au Riesling, à la crème

et à la Moutarde de Luxembourg

Tagliatelles et variation de légumes

Kaninchen nach Luxemburgerart

28.50€

Veau

Les Médailles de Filet de Veau du Pays

sauce à la crème de Morelles

Asperges vertes poêlées et Purée de Pommes de Terre

Kalbsmedaillon Morelcremesauce, grüner Spargel und Kartoffelpüree

31.50€

Desserts

Fraises

En Mille-feuilles

Mousse mascarpone vanillée, Sorbet fraise

Mille-feuilles von Vanille-Mascarpone und Erdbeersorbet

11.50€

Coco

Son gâteau et sorbet,

Carpaccio d'ananas en feuilles

Kokosnusskuchen und Sorbet auf Ananascarpaccio

11.50€

Classiques

Mousse au chocolat - Crème brûlée - Dame Blanche

Dessertvariation mit Schokoladenmousse - Gebrannter Crème – mini Dame Blanche

12.50€

Vanille

Glace de bourbon, soupe aux fruits rouges

Hausgemachtes Vanilleeis mit roten Früchten

10.50€

Tiramisu

Glace Cappuccino, Crème Anglaise

Hausgemachtes Tiramisu mit Cappuccino Eis

9.75€

Palette

Trois sorbets préparés par nos soins

Variation von hausgemachten Sorbets

9.75€

Charlotte

Bavarois vanillé, Griottes, Sorbet cerises

Charlotte nach russischer Art, mit Schattenmorellen und Kirschsorbet

10.75€

Fromages

Sélection de Fromages

Käsesauswahl

15.00€