

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€

Asperges

et leur ragout en feuilleté, sauce Hollandaise,
accompagné de saumon fumé ou de jambon fumé des Ardennes

Spargel mit Sauce Hollandaise, mit Ardennerschinken oder geräuchertem Lachs

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

Scampis

croustillant dans son habit de Kadaïf – chutney à la mangue
sur lit d' Asperges

Scampis im Kadaïfmantel auf einem Spargelsalat

32.50€

Sandre

Filet poêlé sur sa peau
sauce Riesling infusé à la moutarde
Choucroute douce et rondelles de pommes de Terre

Zanderfilet mit leichter Senf-Rieslingsauce 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€

Turbot

braisé, sauce champagne
Asperges blanches et vertes et leur ragout en feuilleté

Steinbutt mit grünem und weissem Spargel

32.90€

Viandes

Boeuf

Filet en Tournedos, sauce Béarnaise ou sauce au poivre vert
Pommes croquettes et haricots verts

Rinderfilet mit Sauce Béarnaise – Kroketten und grüne Bohnen

33.00€

Veau

Pavé préparé façon « Saltimbocca » aux Asperges
aux Asperges et pommes grenailles

Kalbrückensteak « Saltimbocca » mit Spargeln

29.75€

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€

Canard

le magret en éventail
réduction à l'orange, pommes Grenailles et chou rouge

Entenbrust mit Orangensauce mit kleinen Kartoffeln und Rotkohl

25.50€

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€