

## Entrées - Vorspeisen - Entréen

### Salades - Salate - Zaloten

<b>Potage du Jour - Zopp vum Dag</b>		9,00.-
Tagessuppe (hausgemacht)		
7		
<b>Soupe aux lentilles</b>	Plat 16,00.- /	11,00.-
Linsensuppe		
1a, 7		
<b>Planche du Terroir</b>	Plat 29,50.- /	20,00.-
Jambon cru, Jambon cuit, Kachkeis, Salami, Feiertagszalot		
Roher Schinken, Kochschinken, Kochkäse, Salami, Fleischsalat		
3, 7, 9, 12		
<b>Quiche Lorraine avec sa Salade</b>	Plat 19,00.- /	13,50.-
1a, 3, 7, 10		
<b>Escargots de Bourgogne 6pc.</b>		17,00.-
Weinbergschnecken		
7, 14		
<b>Cuisses de grenouilles à la façon du chef 10pc.</b>		28,00.-
Froschschenkel		
1a, 7		
<b>Salade Paysanne</b>	Plat 24,50.- /	16,00.-
Salade verte, lard, croûtons, pommes rissolées, œuf sur plat, champignons		
Bauernsalat mit Speck, Brotwürfel, Bratkartoffeln, Spiegelei, Champignons		
1a, 3, 7, 10		
<b>Saumon fumé avec du Toast</b>	Plat 29,50.- /	21,50.-
Geräucherter Lachs mit Toast		
1a, 4, 12		

### Poissons - Fisch - Fësch

<b>Filet de Saumon grillé, ratatouille et riz basmati bio</b>		28,50.-
Gegrilltes Lachsfilet, Ratatouille und Bio-Basmatireis		
1a, 4, 7, 12		
<b>Scampis à l'américaine avec son riz basmati</b>		29,50.-
Scampis auf amerikanische Art mit Basmatireis		
2, 12		

## Spécialités de la maison – Spezialitäten des Hauses

<b>Saucissons, salade de pommes de terre</b>	21,00.-
<b>Wirschtercher</b> – Luxemburger Würste mit Kartoffelsalat 3, 10	
<b>Jambon mixte – Gemëscht Ham *</b>	29,50.-
Gemischter Schinken (roh, gekocht) 3, 7, 10	
<b>Feierstengszalot mat gebootschten Gromperen</b>	26,50.-
Bœuf bouilli en salade / Kalter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln 3, 7, 10	
<b>Steak de Cheval sauce piquant'/aux champignons ou à l'ail et oignon *</b>	30,50.-
Pferdesteak mit pikanter Soße, Pilz-Soße oder mit Knoblauchsoße 1a, 3, 7, 10	
<b>Jambonneau grillé au four – Schwengshax (20min)</b>	29,50.-
(Choucroute, pommes rissolées) Sauermous, Speckgromperen-gebôtscht Schweinehaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 800gr +/- 12	
<b>Tête de veau garnie sauce vinaigrette</b>	29,50.-
Kalbskopf garniert 3, 7, 10	
<b>Kniddelen mat Speck</b> - Quenelles de farine aux lardons	21,50.-
Luxemburgische Mehlknödel mit feinem Speck 1a, 3, 7	
<b>Paschtéit / Bouchée à la Reine *</b>	24,00.-
Königinpastete (hausgemacht – nur Hähnchenfleisch) 1a, 3, 7, 10	
<b>Wäinzoosis mat Môschterzooss *</b>	24,00.-
Saucisses à rôtir sauce moutarde / Feine Bratwürste mit Senfsoße 1a, 3, 7, 10, 12	
<b>Judd mat Gaardebounen / Collet de Porc fumé</b>	27,50.-
(Fèves et pommes au lard) Kassler fein geräuchert mit Saubohnen und Speckkartoffeln 1a	
<b>La Choucroute Garnie avec Pommes au Lard</b>	28,00.-
Schlachtplatte mit Sauerkraut und Speckkartoffeln 12	

(\* ) Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites et salade/légumes.

(\* ) Alle diese Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat/Gemüse serviert.

# VIANDES

## VIANDE CERTIFIÉE LUXEMBOURGEOISE - LËTZEBUERGER FLEESCH

<b>Filet Américain, TARTARE DE FILET PUR *</b> (raw beef) Steak Tartar (rohes Hackfleisch vom Rind) - Rënns Tartar 3, 7, 10	<b>31,50.-</b>
<b>Entrecôte (maturée) – Lëtzebuenger Rëppenstéck vum Rënd *</b> Sauce: Béarnaise ou maître d'hôtel Lendenschnitte mit Bearnaise-Soße oder nach Art des Hauses (Kräuter Butter) 1a, 3, 7, 10, 12	<b>36,00.-</b>
<b>Filet de Bœuf du pays au poivre vert *</b> 180g Filetsteak vom Wiesenrind mit grünem Pfeffer 1a, 3, 7, 10, 12	<b>31,50.-</b>
<b>Filet de Bœuf du pays au poivre vert *</b> 250g 1a, 3, 7, 10, 12	<b>39,50.-</b>
<b>Roulades de bœuf, purée de pommes de terre et salade</b> Rinderrouladen mit Kartoffelpüree und Salat 1a, 12	<b>26,50.-</b>
<b>Cordon-Bleu de volaille, crème champignons *</b> Geflügel Cordon-Bleu mit Sahne-Pilz Soße 1a, 3, 7, 10, 12	<b>27,50.-</b>
<b>Feuilleté de Rognons de Veau au Vieux Vin *</b> Kalbsnieren nach Großmutter Art 1a, 3, 7, 10, 12	<b>27,50.-</b>
<b>Escalope de Dinde à la Viennoise *</b> Geflügelschnitzel Wiener Art 1a, 3, 7, 10	<b>25,50.-</b>
<b>Lapin à la Luxembourgeoise</b> sauce crème à la Moutarde avec ses tagliatelles Kaninchen mit Senfcremesauce und Tagliatelle 7, 10, 12	<b>30,50.-</b>

(\*) Tous ces plats sont accompagnés de pommes frites et salade/légumes.

(\*) Alle diese Gerichte werden mit Pommes Frites und Salat/Gemüse serviert.

## Autres – Sonstiges

<b>Spaghetti Bolognaise façon grand-mère</b>	18,50.-
Spaghetti Bolognese Großmutter's Art 1a, 3, 12	
<b>Omelette au Jambon et Fromage</b> avec frites	18,50.-
Omelett mit Schinken und Käse 3, 7	
<b>Chicons au gratin au jambon (25 min)</b>	22,50.-
Chicorée Auflauf mit Schinken 1a, 3, 7	

## Végétariens – Vegetarisch – Vegetarisch

<b>Kniddel végétariens</b>	21,50.-
Knödeln mit vegetarischen Beilagen 1a, 3, 7	
<b>Cannellonis ricotta épinards (25 min)</b>	21,50.-
Cannelloni mit Ricotta und Spinat 1a, 3, 7	

## Accompagnements supplémentaires – zusätzliche Beilagen

<b>Petite Salade verte</b>	3,50.-
Kleiner grüner Salat 3, 7, 10	
<b>Pommes rissolées / Frites</b>	4,00.-
Bratkartoffeln / Pommes Frites	
<b>Quenelles de farine / Kniddelen</b>	7,50.-
Mehlknödel 1a, 3, 7	

Tout supplément de salades, frites ou pommes rissolées est facturé.

Alle Ergänzungen werden in Rechnung gestellt

# Boissons

## Bières / Biersorten

Prix en Euro

Bière au fût/vom Fass Diekirch 0,25cl	4,00.-	Bière du Luxembourg
Diekirch Bière au fût 0,5liter	8,00.-	Bière du Luxembourg
Twisted Cat Bier sans alc.0%	6,00.-	Bière du Luxembourg
Battin Blanche 0,25cl	4,00.-	Bière du Luxembourg
Battin Brune 0,25cl	4,00.-	Bière du Luxembourg
Simon Dinkel en fût/vom Fass non filtrée 0,25cl	4,00.-	Bière du Luxembourg
Leffe blonde	6,50.-	Bière de Belgique
Orval	6,50.-	Bière de Belgique
Panaché limo / cola 0,25cl	4,50.-	

## Vins au verre / Weine im Glas 15cl

Chardonnay	8,50.-
Cuvée Spéciale Um Dierfgen	7,50.-
Pinot Gris	8,50.-
Pinot Blanc	7,50.-
Rosé Molaris Duhr Frères	8,50.-
Côtes du Ventoux Rouge	7,50.-
Audacia Rouge	7,00.-

## Apéritifs

Coupe Crémant du Luxembourg Caves Gales	10,00.-
Coupe Alice Hartmann Brut ou Rosé	13,00.-
Kir au vin blanc	7,50.-
Kir royal	12,00.-
Apérol Spritz	11,00.-
Martini rouge / blanc	7,00.-
Hugo	11,00.-
Porto rouge / blanc	7,00.-
Cynar à l'eau	9,00.-
Cynar sec	7,00.-
Campari à l'eau	10,00.-
Campari sec	7,00.-
Ricard	7,00.-
Amer Bière	7,50.-
Crodino / Sanbitter	6,50.-

## Boissons

### **Eaux minérales, gazeuses, Limonades**

Lodyss 0.25l	3,00.-
Vittel 0.5l	5,00.-
Rosport Classic	3,00.-
Rosport Blue 0.5l	5,00.-
Ice Tea Lipton / Fuze Tea	3,50.-
Coca Cola	3,50.-
Cola light	3,50.-
Fanta	3,50.-
Sprite	3,50.-
Fever Tree / Tonic	4,00.-
Bitter Lemon	3,50.-
Grenadine / Menthe à l'eau	3,50.-

### **Jus de fruits**

Jus multivitamines	3,50.-
Jus de pommes	3,50.-
Jus de tomates / orange / cerise / raisins	3,50.-

### **Boissons chaudes**

Café	3,50.-
Espresso	3,50.-
Espresso Double	5,00.-
Café Décaféiné	4,00.-
Lait chaud - froid / warme oder kalte Milch	2,50.-
Lait Russe	4,50.-
Cappuccino	4,00.-
Irish Coffee Maison Tullamore Dew Irish Whiskey	13,50.-
Tee Gschwendner divers	5,00.-
Grog au Rhum	7,50.-
Glühwein	5,00.-
Chocolat chaud au Lait	4,00.-

## Long drinks

Gin	11,00.-
Vodka	11,00.-
Mojito/Caipirinha	11,00.-

## Eaux-de-vie digestifs / Branntwein 0,4cl

Pommes / Grains	4,50.-
Hunnëg Drëpp	6,50.-
Grappa	8,00.-
Jägermeister	6,50.-
Rhum Negrita	8,00.-
Rhum Diplomatico	12,00.-
Rhum Zacapa 25 ans	15,00.-
Cognac ***	8,00.-
Cognac Fine Remy Martin / Heine	14,00.-
Marc de Bourgogne / Champagne	14,00.-
Armagnac	14,00.-
Calvados	14,00.-
Quetsch M.N.	9,50.-
Kirsch M.N.	9,50.-
Mirabelle M.N.	9,50.-
Framboise M.N.	15,00.-
Poires Williams	9,50.-
Vieille Prune	9,50.-
Buff	6,50.-
Fernet Branca	6,50.-

## Whiskey Scotch

Chivas Regal 12 years	12,00.-
Johny Walker	8,00.-
J&B	8,00.-
Jack Daniel's	8,00.-
Glenfiddich	12,00.-
Bourbon	8,00.-
Gin Gordons	8,00.-
Gin Bombay	11,00.-
Gin Hendricks	11,00.-
Vodka	8,00.-

## Liqueurs

Averna	7,00.-
Cointreau	7,00.-
Grand Marnier	7,00.-
Sambuca	7,00.-
Amaretto	7,00.-
Baileys	7,00.-
Limoncello	5,00.-
Triple Sec	5,00.-

## **SUBDIVISION - UNTERTEILUNG**

### **1 SÉRÉALES**

- a) Blé
- b) Seigle
- c) Orge
- d) Avoine
- e) Épeautre
- f) Kamut

### **GLUTEN - GETREIDE**

- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Dinkel
- Kamut

### **8 FRUITS À COQUE**

- a) Amandes
- b) Noisettes
- c) Noix
- d) Noix de cajou
- e) Pecan
- f) Macadamia
- g) Pistaches

### **SCHALENFRÜCHTE**

- Mandeln
- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pekannüsse
- Macadamia-Nüsse
- Pistazien