



# SUGGESTIONS



## ENTREES

<b>Fierkelsgelli - Gelée de porcelet</b> (1/12)	18,50 €
<b>Foie gras poêlé aux pommes et Calvados</b> (12)	26,50 €
<b>Moules en persillade</b> (7/14)	16,10 €
<b>Velouté de potimarron</b> (7)	9,10 €

## PLATS

<b>Fierkelsgelli Pommes sautées - Gelée de porcelet</b> (1/12)	26,50 €
<b>Judd mat Gaardebounen - Collet fumé aux fèves de marais</b> (9/12)	29,50 €
<b>Traïpen mat roudem Kaabes - Boudin au chou rouge</b> (1/7/9/12)	24,50 €
<b>Kuddelfleck mat Tomatenzooss - Tripes à la tomate</b> (1/7/12)	27,50 €
<b>Sauerkraut - Choucroute garnie</b> (9/12)	31,50 €
<b>Mielkniddelen mat Speck - Quenelles de farine au lard</b> (1/3/7)	19,60 €
<b>Kallefskapp - Tête de veau</b> (3/9/12)	33,50 €
<b>Ris de veau aux morilles</b> (1/3/7/9/12)	38,50 €
<b>Spaghetti aux moules</b> (1/2/3/4/7/9/10/12/14)	24,50 €
<b>Gratin de moules au safran</b> (1/2/3/4/7/9/10/12/14)	26,50 €
<b>Raviolis au homard Sauce homardine au Champagne</b> (1/2/3/4/7/9/12/14)	27,00 €

## **NOS MOULES** (7/9/12/14)

<b>Moules au vin blanc</b>	27,50 €	<b>Moules au curry</b>	29,50 €
<b>Moules à la crème</b>	27,50 €	<b>Moules à la moutarde</b> (+10)	29,50 €
<b>Moules à la Provençale</b>	29,50 €	<b>Moules au Roquefort</b>	29,50 €

## DESSERT

<b>Framboises chaudes - glace vanille</b> (7/12)	13,50 €
--	---------