

Les Entrées

Beef Sashimi Grand-Ducal, Klappschmant matt Fresche Kreider aus eisen Gaert, Recette par Fränk Manes	16.50
Gazpacho de Tomate Glacé Crostitini Estival au Fromage de Chèvre Frais	11.50
Traditionelle Féierstengszalot fum Waldhaff	14.50
Tartare de Thon « Coupé au Couteau » Sauce Raifort et Herbes Fraîches, Mesclun de Jeunes Pousses	18.00


Les Salades

Salade « Caprese » au Carpaccio de Tomate et Mozzarella « Made in Luxembourg », Huile de Basilic	14.50	19.50
Salade « Caesar » au Suprême de Poulet Fermier Élevé aux Grains, Tranches de Bacon, Copeaux de Parmesan et Tomates Cerise	18.00	23.00
Bauerenzalot matt Freschem Speck, Berdorfer Kéis, Croûtoen	13.50	18.50

Prix en Euros, Taxes et Services Inclus

LES PLANCHETTES

Luxembourgeoises

Haam, Fritten an Zalot			19.00
Hausmaacher Kachkéis mat Zalot an Frescht Brout			8.50
La Planchette Luxembourgeoise			18.50
La Planchette Pâté de Campagne Waldhaff			17.00
La Planchette Jambon Pata Negra Iberico 36 Mois			27.00
La Planchette Jambon Cru ou Jambon Cuit Artisanal			17.50
La Planchette de Saumon Fumé Artisanal et ses Condiments	18.00		26.00
La Planchette du Fromager	12.50		18.00
La Planchette de Fromage Blanc aux Herbes			9.50

PLANCHETTES
— CONVIVIALES —

MEDIUM

4 à 5 Pers.

55.00

XXL

6 à 8 Pers.

85.00

** Toutes nos planchettes sont servi avec pain artisanal et salade*

Prix en Euros, Taxes et Services Inclus

La Terre *

Le Filet Pur de Boeuf « Simmenthal » Onctueuse Sauce Béarnaise au Beurre de Ferme	32.00
L'Entrecôte de Boeuf Irlandaise « Dry Aged Beef » Beurre Café Waldhaff Relevé à l'Ail et Herbes Fraîches, Frites et Salade	29.50
La Pluma de Porc Noir Iberique Poêlée puis Taillée en Tagliata, Jus de Truffe, Roquette et Vieux Fromage de Berdorf	26.50
La Pièce de Boeuf « Wagyu d'Australie » Tout Simplement Poêlée...	39.50
La Côte de Boeuf « Terroir Luxembourgeois » 1,2 kg Rôtie aux Aromates, Sauce Béarnaise (pour 2 pers. / attente minimum. 25 min)	32.00 /pers.



** Toutes nos viandes sont servit avec la garniture du Chef,
ou avec frites fraîches*

La Mer (Pêche Sauvage)

Le Dos de Bar Sauvage Simplement Saisi sur sa Peau, Sauce « Schampan Marc et Max »	35.00
Le Pavé de Thon Rouge « Albacore » Grillé, Concassé de Tomates Coeur de Boeuf au Basilic et Coriandre	26.50
Saumon « Bio » , en Salade Fraîcheur pour l'Été, Coeur de Sucrine et Sauce Vierge aux Pignons de Pins	27.50

Prix en Euros, Taxes et Services Inclus

Les
INCONTOURNABLES
D U W A L D H A F F

Gefüllten Pastéitschen (Bouchée à la Reine) Fritten an Zalot			17.50
Wainzossissen matt Kniddelen an Moschertzoos fum Fränk Manes (Saucisse au vin, sauce Moutarde)			15.00
Poêlée de Rognons de Veau « Tradition Waldhaff » Riz Pilaf			24.50
Tartare de Boeuf Luxembourgeois tel un Filet Américain, Frites et Salade			21.50
Hausmaacher Gromperenzalot matt Wirschterscher vum Monni Metzeler (Salade de Pommes de Terre et saucisse Viennoise)	13.00	18.00	

Prix en Euros, Taxes et Services Inclus

Les Desserts

Hausmaacher Taart vum Waldhaff		5.50
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Faire Maison Bien Sûr		8.00
Fromage Blanc aux Fraises et sa Madeleine au Beurre		8.50
Moelleux au Chocolat « Coeur Fondant » et sa Boule de Glace Vanille		9.00
Trilogie de Sorbet Nature ou Arrosé (CITRON, POIRE, FRAMBOISE)	Nature 8.50	Arrosé 9.50
Café Gourmand		9.50

MENU ENFANTS ^{- 12 ans} K A N N E R M E N U

FISH STICKS CÄPTEN ÄNDER
ou
CHICKEN DIPS
SALADE ET FRITES

12.50

Prix en Euros, Taxes et Services Inclus