

Les Potages et Entrées

Potage du Jour Tagessuppe	6,00.-
Soupe crémeuse de Crustacés aux Poireaux et Curry Krustentiersüppchen mit Lauch und Curry	11,50.-
Tranche de Foie gras de Canard Maison parfumé à la Fleur de Sureau du Mullerthal et sa Gelée Hausgemachte Entenleberpastete mit Holunderblüten und Gelee et pour accompagner votre foie gras:	24,50.-
un verre de Gewuerztraminer Hugel Vendanges Tardives	9,30.-
Carpaccio de Bœuf Highlander et Chips de Céleris, Sauce Wasabi Carpaccio vom Highlander Rind und Selleriechips an Wasabisauce	18,50.-
Scampis poêlés aux Fines Herbes, Pequillos et Cresson Scampis an feinen Kräutern, Pequillos und Kresse	18,50.-

Pour les Végétariens

En entrée :

Wrap à la Mousse d'Avocats et Légumes croquants Wrap mit Avocadomousse und knackigem Gemüse	12,50.-
--	---------

En plat:

Farfalle tricolores au Coulis d'Herbes, Légumes du Soleil et Copeaux de Parmesan Farbige Farfalle an Kräutercoulis, Sommergemüse und Parmesan	14,00.-
--	---------

De Nos Viviers

Truite fraîche selon votre goût (Meunière, Bleu, au Riesling ou aux Amandes) Frische Forelle nach Ihrem Wunsch zubereitet (Müllerin, Blau, mit Rieslingsauce oder mit Mandeln)	21,00.-
Homard entier flambé au Marc de Champagne, Tagliatelle, Sauce aux Crustacés Ganzer Hummer flambiert mit Marc de Champagne, Tagliatelle und Krustentiersauce	45,00.-

Les Poissons

Sole Meunière
Seezunge Müllerin 30,00.-

Dos de Cabillaud rôti sur Peau,
Pommes écrasées à l'Huile d'Olives « Extra Vergine », Poêlée de Légumes
Auf der Haut gebratener Kabeljaurücken,
Stampfkartoffeln mit Olivenöl « Extra Vergine », Gemüsepfanne 26,00.-

Saint Pierre et de Lotte en Filet et Saint Jacques Façon Bouillabaisse,
Polenta moelleuse au Safran
Sankt Peter und Seeteufelfilets mit Jakobsmuscheln Façon Bouillabaisse,
Cremige Polenta an Safran 28,50.-

Les Viandes

Tournedos de Bœuf Sauce Bordelaise,
Fèves et Oignons confits, Pommes Grenaille aux Épices
Rinderfilet Sauce Bordelaise,
Confit von Dicken Bohnen und Zwiebeln, Pommes Grenailles 28,00.-

Mignon de Veau, Émulsion au Foie gras,
Poêlée de Champignons, Crêpe de Pommes de Terre
Kalbsmignon an Foie-Grassauce, gebratene Champignons und Kartoffelcrêpe 27,00.-

Carré d'Agneau, Jus au Thym, Fenouil et Poivrons grillés, Pommes sautées à l'Ail
Lammkarree an Thymianjus, gegrillter Fenchel und Paprika,
Bratkartoffeln mit Knoblauch 28,00.-

Suprêmes de Pigeon, Quintessence de Truffes, Purée de Céleris, Pommes Dauphine
Taubensuprême mit Trüffeleссенz, Selleriepuree, Pommes Dauphine 31,00.-

Spécial Viande de Bœuf « Highlander »

Tartare de Bœuf Highlander au Caviar de Truffes,
Feuillantines de Pain de Campagne grillées
Tartar vom Highlander-Rind mit Trüffelkaviar
und geröstete Scheibchen vom Bauernbrot

<u>entrée</u>	<u>plat</u>
15,00.-	23,00.-

Les suggestions de Saison

En Entrée

Queues d'Écrevisses marinées au Gingembre et Piment d'Espelette
sur Blinis, Coulis de Roquette
Krebsschwänzchen mariniert mit Ingwer und Piment d'Espelette
auf Blinis, Coulis von Rucola 17,50.-

Saint Jacques et Cubes de Thon snacké,
Moelleux de Tomates et Perles Balsamiques
Jakobsmuscheln und kurzgebratene Thunfischwürfel,
Moelleux von der Tomate und Balsamico Perlen 18,50.-

En Plat

Médallions de Ris de Veau croustillants, Girolles fraîches poêlés,
Tombée d'Oignons et Épinards
Knusprige Médallions vom Kalbsbries, gebratene frische Pfifferlinge,
Spinat mit Zwiebeln 29,00.-

Le Menu Gourmandise

Soupe crémeuse de Crustacés aux Poireaux et Curry

oooo

Saint Jacques rôties, Sauce au Pesto, Croustillant de Fenouil

oooo

Petite Douceur rafraîchissante

oooo

Suprêmes de Pigeon, Quintessence de Truffes

oooo

Ronde des Fromages

oooo

Baba au Rhum, Minestrone aux Fruits frais

Petits Fours

Menu complet à 6 services : 45,50.-

Menu sans potage et fromage : 39,50.-

Le Menu "Letzebuerg"

Pâté de Campagne, Gelée au Sureau du Mullerthal

ou

Potage du Jour

oooo

Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen
(Collet de Porc fumé, Fèves des Marais, Pommes au Lard)

ou

Truite fraîche au Riesling, Pommes nature

oooo

Coupe Beaufort

oooo

Petits Fours

23,50.-

Aucun changement aux menus