

NOS POTAGES / Unsere Suppen

Potage du jour	€5.10
Tagessuppe	
Velouté de tomates à la ciboulette et crème	€5.80
Tomatencremesuppe mit Schnittlauch	
Bisque d'Ecrevisses aromatisée au Cognac	€9.80
Flusskrebsensuppe mit Cognac	

NOS ENTREES / Unsere Vorspeisen

Paniers de tomates farcis aux crevettes sauce cocktail	€12.90
Gefüllte Tomaten mit Garnelen	
La fricassée de champignons et ses toasts	€12.90
Toast mit Pilzen	
Les 6 escargots de Bourgogne en coquille	€9.80
6 Weinbergschnecken nach Burgunder Art	
Le saumon fumé et ses toasts	€14.90
Räucherlachs	
L'éventail de Jambon d'Ardennes	€12.90
Geräucherter Ardennen Schinken	
La salade gourmande aux saveurs nordiques	€17.50
Salatteller mit nordischen Fisch	
La salade Paysanne	€14.50
Bauernsalat	
La salade au chèvre chaud	€16.90
Salat mit warmen Ziegenkäse	

NOS POISSONS / Unsere Fischgerichte

La Truite – Meunière – au riesling – aux amandes	€19.50
Forelle – nach Müllerinart – in riesling – mit gerösteten Mandeln	
La lotte grillée aux Baises roses	€19.50
Gegrillter Seeteufel mit rosa Pfeffersoße	

Le filet de Sandre au safran Zanderfilet in Safransauce	€24.50
Le filet de saumon grillé avec sauce Hollandaise Gegrillter Lachs mit Hollandaise	€21.90
La cassolette de scampis à l'ail Scampis mit Knoblauchsoße	€23.50
La dorade grillée à la Provençale Gegrillte Dorade nach provenzialer Art	€22.90
Gratin de poissons sauce Nantua Gratinierte Fischplatte	€24.80
Tagliatelles aux scampis sauce piquante Bandnudeln mit Scampis in scharfer sauce	€22.80

NOS VIANDES / Unsere fleischgerichte

L'entrecôte grillée sauce au choix Rumpsteak Soße nach Wahl	€23.50
Le filet de bœuf sauce au choix Rinderfilet Soße nach Wahl	€26.50
Les pointes de filet 'Valaisannes' et sa garniture Filetspitzen nach Walliser Art	€25.50
L'entrecôte double et ses 3 sauces (2 pers.) Gegrilltes Rumpsteak mit 3 Soßen (2 pers.)	€24.50 pp
Le Chateaubriand et ses 3 sauces(2 pers.) Chateaubriand met 3 Soßen (2 pers.)	€28.50 pp
L'Escalope de Veau sauce crème champignons Kalbschnitzel mit Pilzrahmsoße	€23.90
L'Escalope de Veau Viennoise Wienschnitzel vom Kalb	€22.90
L'Emincé de Veau 'Zurichoise' Züricher Kalbgeschnetzeltes	€22.90

Le Cordon Bleu de Veau crème champignons	€23.90
Cordon Bleu vom Kalb mit Pilzrahmsoße	
Les Rognons de Veau sauce Madère ou Dijonaise	€23.50
Kalbsnieren mit Madeirasoße oder Senfsoße	
Navarin d'Agneau	€23.50
Lammtopf mit Kräuter der Provence	
Le filet de cheval à l'ail	€23.90
Pferderfilet mit Knoblauchsoße	
Civet de lapin 'grand-mère'	€22.50
Kaninchenpfeffer	
Mignon de porc aux deux poivres	€19.50
Schweinemedallions mit Pfeffersauce	

Nos plats sont accompagnés au choix avec salade, légumes, pommes frites, croquettes ou riz
Les sauces : béarnaise, poivre vert, crème champignons, beurre Maître d'Hôtel

NOS SPECIALITES LUXEMBOURGEOISES

Bouchée à la Reine, pommes frites, salade	€16.50
Königinpastete mit Pommes Frites, Salat	
Judd mat Gaardeboonen	€17.90
Geräuchertes Schweinefleisch mit dicken Bohnen	
Choucroute garnie, pommes vapeur	€19.90
Schlachtplatte mit Sauerkraut	
Coq au vin rouge	€18.50
Hähnchen mariniert in Rotwein	
Jambon cru et cuit, pommes frites, salade	€17.90
Roher und gekochter Schinken mit Pommes frites, salat	

MENU JUNIORS / Kindermenü

Escalope à la Viennoise, pommes frites	€9.50
Schnitzel Wiener Art, pommes frites	
6 McNuggets, pommes frites	€9.50
Tagliatelles Bolognaise	€9.50

MENU TOURISTIQUE à 23.90 EURO

Potage du Chef

Suppe vom Chef

Cocktail aux crevettes roses

Krabbencocktail

Médillons de porc sauce 'forestière' et ses garnitures

Schweinemedillons mit Pilzen

Dessert

MENU MÜLLERTHAL à 29 EURO

Le Kir au Cassis de Beaufort

Weißwein mit Cassislikör

Potage de la saison

Suppe von der Saison

ou

Croustillant du Moulin et se poelée de champignons

Pilzfrikassee im Blätterteig

ou

Salade au 'Berdorfer Kéis'

Salat mit Berdorfer Käse

Truite de nos ruisseaux façon Meunière

Forelle nach Müllerin Art

ou

Civet de Lapin Müllerthal

Kaninchenpfeffer

ou

Mignon de porc au cassis de beaufort

Schweinefilet de Cassissoße

Dessert

MENU À 35.00 EURO

Soupe de Poissons

Fischsuppe

ou/oder

Velouté d'Asperges

Spargelcremesuppe

Saumon fumé et ses toasts

Geräuscherter Lachs

ou/oder

Asperges au jambon

Spargel mit Schinken

ou/oder

Salade de scampis

Salat mit scampis

Lex deux Filets Mignons au cognac

Filet Mignons in Cognacsauce

ou/oder

Navarin d'Agneau

Lammtopf

ou/oder

Duo de l'Océan au Safran

Duo aus Edelfischen mit Safransoße

Dessert

LE FESTIVAL DES ASPERGES

Le Velouté d'Asperges Argenteuil Spargelcremesuppe	€7.10
Les Asperges sauce mousseline Spargel mit Mousseline-sauce (Schaumsosse)	€19.90
Les Asperges sauce vinaigrette à l'échalotte Spargel mit Vinaigrette und Schalotten	€19.90
Les Asperges aux jambons Spargel mit Schinken	€22.90
Les Asperges au saumon fumé de Norvège Spargel mit Räucherlachs aus Norwegen	€23.80
Les Asperges gratinées au jambon Ueberbackene Spargel mit Schinken	€23.50
La Poêlée de Scampis aux Asperges Spargel mit Scampis	€23.90
Le Pavé de Saumon aux Asperges sauce Hollandaise Gekochter Lachs mit Spargel und holländischer Sosse	€23.80
Asperges en garniture Spargel als Beilage	€9.90

Pour accompagner les Asperges nous recommandons le vin 'AUXERROIS Ehnen Wousselt Domaine Häremillen'.