

POTAGES

SUPPEN

<i>Bisque de Langoustines</i> <i>Langoustinensuppe</i>	8 € 50
<i>Potage de Légumes</i> <i>Gemüsesuppe</i>	6 € 00
<i>Crème de Tomates</i> <i>Tomatensuppe</i>	6 € 50
<i>Soupe de Poissons</i> <i>Fischsuppe</i>	7 € 50

ENTRÉES

VORSPEISEN

<i>Foie gras de canard maison</i> <i>Hausgemachte Entenleber</i>	17 € 50
<i>Scampis à l'ail</i> <i>Scampis in Knoblauchsoße</i>	16 € 50
<i>Escargots de Bourgogne (6 pces)</i> <i>Weinbergschnecken in Knoblauchbutter (6 St)</i>	7 € 50
<i>Escargots de Bourgogne (12 pces)</i> <i>Weinbergschnecken in Knoblauchbutter (12 St)</i>	14 € 00
<i>Saumon fumé avec toasts</i> <i>Geräucherter Lachs auf Toasts</i>	16 € 50

Carpaccio de boeuf 13 € 00
Rindercarpaccio

Cuisses de grenouille à l'ail 17 € 00
Froschschenkel in Knoblauchbutter

SALADES

SALATE

Salade Hawaïenne (ananas et volaille tiède) 13 € 50
Lauwarmer Geflügelsalat mit Ananas

Salade de fromages chauds 13 € 00
Salat mit lauwarmem Käse

½ Salade de fromages chauds 8 € 00
½ Salat mit lauwarmem Käse

Salade Italienne 12 € 00
Italienischer Salat

½ Salade Italienne 8 € 00
½ Italienischer Salat

Salade Paysanne 13 € 00
Bauernsalat

½ Salade Paysanne 8 € 00
½ Bauernsalat

Salade Niçoise 12 € 00
Nizza Salat

<i>Salade de crudités variés</i> <i>Gemischter Salat</i>	11 € 00
<i>Salade tiède aux scampis</i> <i>Scampi Salat</i>	16 € 50
<i>Salade du Château</i>	18 € 00
<i>Salade Nordique</i> <i>Nordischer Salat</i>	17 € 50

VIANDES

FLEISCH

<i>Chateaubriand sauce béarnaise 2 pers</i> <i>Rinderfilet mit Bearnaise 2 Pers</i>	54 € 00
<i>Filet de cheval</i> <i>Pferdefilet</i>	22 € 50
<i>Filet de bœuf aux deux poivres ou roquefort</i> <i>Rinderfilet mit zwei Pfeffern oder Roquefort Soße</i>	23 € 50
<i>Entrecote marchand de vin</i> <i>Zwischenrippenstück in Rotwein Soße</i>	21 € 50
<i>Cordon Bleu de veau nature ou sauce champignons</i> <i>Kalbs Kordon Bleu natur oder mit Pilzen Soße</i>	19 € 00
<i>Escalope viennoise nature ou sauce champignons</i> <i>Wiener Schnitzel natur oder mit Pilzen Soße</i>	14 € 50
<i>Filet d'agneau au thym</i> <i>Lammfilet mit Thymian</i>	23 € 00

<i>Magret de canard au miel</i>	21 € 00
<i>Entenbrust mit Honig</i>	
<i>Filet de bœuf Stroganoff</i>	21 € 00
<i>Tournedos Rossini</i>	25 € 50

POISSONS

FISCH

<i>Sôle meunière</i>	25 € 50
<i>Seezunge nach Müllerinart</i>	
<i>Gratin de fruits de mer</i>	18 € 00
<i>Fischgratin</i>	
<i>Pavé de saumon au safran</i>	19 € 00
<i>Lachssteak in Safransoße</i>	
<i>Médailлон de lotte aux crevettes</i>	23 € 00
<i>Seeteufelmedailлон mit Garnelen</i>	
<i>Coquilles St Jacques aux petits légumes</i>	23 € 50
<i>Jakobsmuscheln mit Gemüse</i>	
<i>Filet de sandre au vin rouge</i>	19 € 50
<i>Zanderfilet in Rotwein Soße</i>	
<i>Filet de Sole au petits légumes</i>	19 € 00
<i>Seezungenfilet mit feinem Gemüse</i>	

MENU ENFANTS

KINDER MENU

Menu petit loup

8 € 00

Chickèn nuggets ou Spaghetti Bolognese

Chickèn nuggets oder Spaghetti mit Bolognese Soße

VEGETARIEN VEGETARISCH

Assiette Végétarienne

Vegetarischer Teller

16 € 50

PÂTES

PASTA

Lasagne maison

Hausgemachte Lasagne

11 € 50

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Bolognese Soße

11 € 00

Tagliatelles aux champignons et saumon

Tagliatelles mit Pilzen und Lachs

14 € 50

Tortellinis aux scampis

16 € 00

Tortellinis mit scampis

DESSERTS

NACHSPEISEN

<i>Glace panaché</i>	4 € 00
<i>Gemischtes Eis</i>	
<i>Café glacé</i>	6 € 00
<i>Eiskaffee</i>	
<i>Dame Blanche</i>	6€ 00
<i>Coupe Danmark</i>	
<i>Nougat glacé</i>	7 € 50
<i>Gefrorener Nougat</i>	
<i>Tarte aux pommes</i>	4 € 00
<i>Apfelkuchen</i>	
<i>Tiramisu</i>	7 € 50
<i>Parfait au Grand Marnier</i>	8 € 00
<i>Assiette de desserts</i>	9 € 50
<i>Nachttisch Teller</i>	
<i>Coupe fraises</i>	6 € 50
<i>Erdbeerbecher</i>	
<i>Crème brûlée</i>	7 € 00
<i>Coupe Colonel</i>	8 € 00
<i>Mousse au chocolat</i>	6 € 50

Assiette de Fromages

8 € 50

Created by www.menu.lu