

Notre chef vous propose une variété de plats élaboré avec des produits frais de saison pour faire plaisir à vos papilles.

Soupes :

- Soupe du jour
(grande assiette servie avec du pain) 6,90€
- Bouillon de légumes au Miso 6,90€

Salades :

- Salade de champignons à l'ail et persil 8,10€ (entrée)
16,20€ (plat)
- Salade de poulet mariné aux herbes 9,00€ (entrée)
17,90€ (plat)
- Tarte aux légumes de saison (2 morceaux) accompagnée d'une salade croquante 14,90€
- "Feierstengszalot" un peu revisitée, accompagnée de pain de campagne grillé, salade à l'huile de noix (*) 8,40€ (entrée)
16,80€ (plat)
- Mesclun au fromage de chèvre frais *Balteshaff*, vinaigrette au miel et thym, noix de Grenoble (*) 8,30€ (entrée)
16,60€ (plat)
- Salade de saumon fumé aux câpres, sauce Raifort 9,50€ (entrée)
18,40€ (plat)
- Harengs** marinés à l'ancienne, pommes de terre tièdes 11,80 (entrée)
17,80 (plat)

** Produit sauvage

Nos Wraps:

- Wrap aux légumes croquants et
salade 11,50€
- Wrap au fromage de chèvre
Balteshaff, pesto et salade (*) 12,50€
- Wrap au jambon et salade 13,50€
- Wrap au poulet curry 14,20€
- Wrap au saumon fumé, salade 14,60€

Nos Plats :

- Galettes de seitan/tofu mariné au tamari, sauce
végétal aux herbes, assortiment de légumes (*) et riz
basmati 21,50€
- (plat vegan et sans gluten)
- Longe de chevreuil (**), garniture de saison 29,20€
- Filet de sandre rôti ** à l'anis, garniture du
jour 29,20€

** produit sauvage

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

- entrée + plat ou plat + dessert voir
carte plat du jour 12,80€

Fromages

Assiette de fromages du moment, marmelade de fruits sec et salade aux noix

- Assortiment de 3 fromages 9,50€

Desserts

- Glace ou Sorbet au choix (une boule à 3,20 €)
- Glace de Yaourt de Brebis au miel du Luxembourg (*) 5,00€
- Tarte aux fruits maison 5,50€
- Mousse au chocolat en bocal 6,50€
- Crème brûlée à la fève de Tonka 6,90€
- Dame blanche 7,90€
- Café/Thé gourmand 9,50€

(*) *Sou schmaacht Lëtzebuerg*