



# Schweebecherbréck

Restaurant - Brasserie

1, rue Principale L-8561 Pont de Schwebach

Tel : 26610708 Fax : 26613775

## Entrées :

Le Velouté aux Champignons de nos Bois (Pilzsuppe aus Luxemburger Wäldern)	9,50.-
Le Consommé Hivernale aux Ravioles (Rinderkraftbrühe mit Maultaschen)	9,50.-
Les Escargots à la Bourguignonne 6 ou 12 pc (Weinbergschnecken in Knoblauch-Petersilienbutter) 6 od. 12 St.	9.-/16.-
La Salade de Chèvre chaud au Miel et Pignons de Pins (Salatteller mit warmem Ziegenkäse, Honig und Pinienkerne)	16,50.-
Le Feuilleté aux Filets de Cailles et Champignons Sauvages (Wachtelfilets mit Waldpilzen im Blätterteig)	18,50.-
La Coquille St. Jacques gartinée façon Normande (Jakobsmuschel gratiniert (mit Scampis und Garnelen))	19,50.-
La Crème brûlée de Foie Gras aux Airelles et Pain d'Epices (création 2014) (Leichte Entenleberterrinen gebrannt mit Preiselbeeren und Lebkuchen)	19,75.-

## Plats/Viandes :

La Bouchée « Façon Recette Maison » (Königspastete nach art des Hauses)	18,50.-
Le Cordon Bleu de Veau Crème Champignons (Kalbfleischtasche in Pilz-Rahmsosse)	21,50.-
La Ballotine de Dinde farcie aux Marrons (Truthahnfilet mit Kastanienfüllung)	21,50.-
Le Steak de Cheval à la Provençale (Pferdesteak aux Provenzalische Art und Weise)	21,50.-
Le Filet de Boeuf aux 3 Poivres (ou sauce au choix) (Rinderfilet in Pfeffersosse(3) oder Sosse Ihrer Wahl)	25,50.-
Le Magret de Canard aux Quetsches de nos Arbres (Entenfilet in Zwetschgensosse)	25,75.-

## Plats / Poissons :

La Lasagne fraiche aux Scampis et Légumes (Frische Hausmacher Lasagne mit Riesengarnelen und Gemüse)	23,50.-
Le Filet de Sandre au Caramel d'Epices doux et Safran (Zanderfilet mit feinen karamel. Gewürzen und Safran)	24,50.-
La Daurade Royale grillée Sauce Vierge (Dorschfilet gegrillt auf natürliche Art und Weise, Olivenöl)	24,50.-

## Desserts / Süßspeisen :

La Crème brûlée au Speculoos (Gebrannte Eiercrème mit Spekulatiusgeschmack)	8,50.-
La Parfait glacé aux Coings (Eis-Parfait mit Quittengelée)	9,50.-
Le Crumble aux Quetsches - Glace Cannelle (Ueberbackene Zwetschgen mit Zimteis)	9,00.-
Le Moelleux au Chocolat (Warmer Schokoladekuchen)	9,00.-
L'Assiette Surprise du Pâtissier (Ueberraschungsteller nach Art des Hauses)	11,00.-
Le Café Gourmand (Allerlei aus der Konditorei inkl. Kaffee)	12,00.-
La Tulipe glacée aux Nougat et Graines Caramélisées (Hippenteigkörbchen mit Nougateis und karamelisierten Kernen)	10,50.-
La Dame blanche (Weisse Dame, Vanilleneis mit warmer Schokolade)	8,50.-

Pendant la semaine nous servons à midi des plats du jours (avec choix) que que  
pouvez consulter sur

[www.schweebech.lu](http://www.schweebech.lu)

Vous nous trouvez aussi sous facebook « Schweebecherbreck »  
Carte spéciale banquets et fêtes de famille disponible  
En cas de réclamation ou suggestion : [kops@pt.lu](mailto:kops@pt.lu) ou 691 328 975

**B O N   A P P E T I T !!!**