



ENTRÉES

Le Potage du Jour (1,7,9)

Tagessuppe, Dagsoep, Soup of the day

La Bisque de Homard Maison (1,2,4,5,7,9,12)

Hummersuppe, Zeekreeftesoep, Lobstersoup

La "Bouneschlupp" Potage aux Haricots à la Luxembourgeoise

Bohnensuppe, Bonensoep, Beansoup(1,7,9,12)

"Gehäck "Fressure (1,7,9,10,12)

Luxemburger Fleischeintopf, Vleessoep

Les 6 Scampis à la Crème à l'Ail (1,7,12)

6 Riesengarnelen mit Knoblauchsoße, 6 grote Garnalen met Knoflooksaus, 6 Scampis with Garlic

Le Foie Gras d'Oie aux Figs (1,3,7,12)

Gänseleber mit Feigen, Ganzelever met vijgen, Goose Liver with figs

La Salade aux Filets de Caille Tièdes et Magret de Canard Fumé (3,4,10,12)

*Salat mit Warmen Wachtelbrüstchen und Entenbrust, Sla met warm Kwarteborst en Eendeborst
Salade with warm quailbreast and duckbreast*

PLATS PRINCIPAUX

Träipen mat Sauerkraut/Roude Kaabes, Boudins Noirs sur Choucroûte

Blutwurst, Bloedworst, Blood Sausage(1,7,8,10,12)

"Gesolpertes mat Sauerkraut" Petit Salé sur Choucroûte (1,9,10,12)

Gepökelter Schweinenacken,

Choucroûte Royale(1,9,10,12)

Garniertes Sauerkraut, Gedarneerde Zuurkoolschotel, Garnished Sauerkraut

Les allergènes:

- 1) Céréales (Gluten), 2) Crustacés, 3) Oeufs, 4) Poissons, 5) Arachides, 6) Soja,
- 7) Lait, 8) Fruits à la coque, 9) Céleri, 10) Moutarde, 11) Grains de Sésame,
- 12) Anhydride sulfureux et Sulfites, 13) Lupin, 14) Mollusques



PLATS TRADITIONNELS

La Bouchée à la Reine (1,7,9,12)

Königspastete, Koniginnepasteitjes, Chicken Pie

Le Filet de Bœuf aux Trois Poivres / Beurre Maître-d'Hôtel(1,7,9,12)

*Rinderfilet in Pfeffersosse/MH, Gebraden Ossehaas in pepersaus/MH,
Roasted Beef fillet in Peppersauce*

Le Cordon Bleu de Veau aux Champignons à la Crème (1,7,9,12)

*Kalbschnitzel mit Schinken-Käse Füllung in Pilzsoße, Kalfsoester gevuld met Ham en Kaas in
Paddestoelensaus, Vealsteak filled with ham and cheese in mushroomsaus*

Rognons de Veau Flambés au Cognac à la Moutarde de Meaux (1,7,9,10,12)

*Flambierte Kalbsnieren an Senfsosse, Geflambeerde Kalfsnieretjes met mostertsaus,
Flambed Calf's Kidneys with Mustard saus*

L'Escalope de Porc Viennoise, Frites & Salade (1,3,7,10,)

*Panierter Schweineschnitzel mit Pommes und Salat, Gepaneerd varkenslapje met fritjes et sla
Porc escalope with french fries et salade*

PLATS VÉGÉTARIENS

Le Stroudel aux Potirons au Coulis du Jardinier(1,3,5,7,9)

Hausmacher Gemüsequiche mit Salat, Hartige groenten Taart met sla, Vegetable pie with salad

Les Tortellinis au Ricotta-Limone-Basilic, Béchamel à la Citronnelle(1,3,7,8)

Tortellini mit Ricotta-Limone-Basilikum Füllung, Tortellini met Ricotta-Limone-Basilikum

La Roulade aux Aubergines et Tomates (1,3,7)

*Nudelroulade gefüllt mit Auberginen und Tomaten, Noedelrollade gevuld
met Aubergine en Tomaat, Noodles roulade filled with Aubergines and Tomatoes*

POISSONS DE LA RIVIÈRE ET DE LA MER

Truite Meunière / aux Amandes (1,4,5,7,8,12)

*Forelle Müllerinnen Art/mit Mandeln, Gebakken Forel / met Amandelen,
Fried Trout / met almonds*

Sole Poêlée à la Meunière (1,4,5,7) 400-500gr brut

Seezunge Müllerinnen Art, Gebakken Tongvis, Fried Sole

Filets de Dorade poêlés à l'huile d'Olive, Scampis Rôtis (1,2,4,7,9,12)

*Gebratene Filets von Goldbrasse in Olivenöl mit Scampis,
Gebraden Filets van Goudbrasem met Scampis, Fried Gilt head bream fillet with Scampi*



Plaisirs de la Chasse:

Plaisirs de la Chasse:

La Terrine de Gibier au Filet de Lièvre (1,3,7,8,9,10,12)

Wildterriner, Terriner van Wild, Wild Terriner

Le Duo de Jambon Fumé & Pâté de Marcassin (1,3,7,8,9,10,12)

*Duo von Wildschweinschinken und Pâté, Duo van Wild zwijn Ham en Pâté,
Duo of Ham of wild Boer and Pâté*

Le Civet de Lièvre à la Luxembourgeoise(1,7,9,10,12)

Hasenpfeffer, Hazepfeper, Jugged hare

Le Ragoût de Chevreuil Maison(1,7,9,12)

Rehragout, Reeragout, Venison stew

Le Ragoût de Marcassin Forestière (1,7,9,12)

Wildschweinragout, Wild zwijnragout, Juddeg wild boar

Le Ragoût de Cerf-Daim « Grand-Mère » (1,7,9,12)

Damhirschragout, Damherteragout, Jugged fallow deer



Les Saucissons Rôti de Cerf & Marcassin sur Choux Rouge (1,9,10,12)

Hirsch & Wildschweinbratwürste, Hert & Wild zwijn bradworst, Deer and Wild boar sausages

Le Tournedos de Marcassin Poivrade(1,7,8,9,12)

Tournedos Wildschwein an Pfeffersosse,

Tournedos van wild zwijn met pepersaus, Tournedos Boar with pepper sauce,

Le Filet de Chevreuil aux Cêpes (1,7,8,9,12)

Rehfilet mit Steinpilzen, Reefilet met Eekhoortjesbrood, Venison fillet with boletus

La Selle de Cerf Désossée Façon « Château-Briand » aux Girolles (1,7,8,9,12)

Hirschrücken Château-Briand, Herterug Château-Briand, Saddle of deer Château-Briand

Minimum 2 personnes, vanaf 2 personen

Les allergènes:

- 1) Céréales (Gluten), 2) Crustacés, 3) Oeufs, 4) Poissons, 5) Arachides, 6) Soja,
- 7) Lait, 8) Fruits à la coque, 9) Céleri, 10) Moutarde, 11) Grains de Sésame,
- 12) Anhydride sulfureux et Sulfites, 13) Lupin, 14) Mollusques