

## Nos Potages

Unsere Suppen - Our Soups

<b>Crème de Légumes Maison</b> Gemüsesuppe Vegetable soup	<b>7.00 €</b>
<b>Soupe à l'Oignon</b> Zwiebelsuppe Onion soup	<b>8.00 €</b>
<b>Bisque de Homard</b> Hummersuppe Lobster soup	<b>8.50 €</b>
<b>Soupe de Poisson Maison, Rouille, Croûtons et Gruyère</b> Fischsuppe, mit „Rouille“ Sauce, Croutons und geriebenem Gruyère Käse Fish soup, with "rouille" sauce, croutons and gruyere cheese	<b>8.50 €</b>

## Nos Entrées *(que vous pouvez avoir en plats principaux)*

Unsere Vorspeisen *(die Sie auch als Hauptspeise bestellen können)*

Our Starters *(that you can also order as a main course)*

	Entrée	Plat Principal
<b>Quiche Lorraine Maison</b> Hausgemachter Lothringer Speckkuchen Homemade quiche Lorraine	<b>10.00 €</b>	<b>16.50 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé ( 6 / 12 )</b> Weinbergschnecken nach Burgunder Art ( 6 / 12 ) Burgundy snails with garlic butter ( 6 / 12 )	<b>12.00 €</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Saumon Fumé sur Toast, Crème de Ciboulette</b> Räucherlachs auf Toast mit Schnittlauchcreme Smoked salmon on toast with chives cream	<b>15.00 €</b>	<b>21.00 €</b>
<b>Foie Gras de Canard Maison, Confit d'oignons</b> Hausgemachte Entenleber mit Zwiebel-confit Homemade duck liver with onion confit	<b>18.00 €</b>	<b>24.00 €</b>

## Nos Salades

Unsere Salate - Our Salads

	Entrée	Plat Principal
<b>Salade de Chèvre chaud</b> <i>Salat mit warmem Ziegenkäse</i> <i>Warm goat cheese salad</i>	<b>10.00 €</b>	<b>18.00 €</b>
<b>Salade Paysanne</b> , <i>Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Tomates</i> <i>Bauernsalat, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Tomaten</i> <i>Farmer's salad, potatoes, sliced bacon, onions, tomatoes</i>	<b>11.00 €</b>	<b>19.00 €</b>
<b>Salade Nordique</b> , <i>Anchois, Thon, Sardines, Crevettes, Saumon fumé</i> <i>Nordischer Salat, Sardellen, Thunfisch, Sardinen, Garnelen, Räucherlachs</i> <i>Nordic salad, anchovy, tuna, sardine, shrimps, smoked salmon</i>	<b>12.50 €</b>	<b>23.00 €</b>
<b>Salade du Français</b> , <i>Foie gras de Canard, Saumon fumé, Magret fumé</i> <i>Salat « Français », Entenleber, Räucherlachs, geräucherte Entenbrust</i> <i>Salad "Français", duck foie gras, smoked salmon, smoked duck breast</i>	<b>14.00 €</b>	<b>24.00 €</b>

## Nos Gratins

<b>Gratin Luxembourgeois</b> <i>(Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème fraîche, Fromage de Berdorf « Roude Bouf »)</i>	<b>16.00 €</b>
<b>Gratin Vosgien</b> <i>(Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème fraîche, Munster)</i>	<b>16.00 €</b>
<b>Gratin Végétarien</b> <i>(Pommes de Terre, Légumes du jour, Oignons, Crème fraîche, Emmental râpé)</i>	<b>16.00 €</b>
<b>Gratin aux Fruits de Mer</b> <i>(Fruits de Mer, Oignons, Crème fraîche)</i>	<b>18.00 €</b>

*Les gratins sont servis avec une salade*

## Notre Gibier

<b>Ragoût de Marcassin et sa Garniture</b> <i>Frischlingsragout mit Beilagen</i> <i>Young wild boar in stew with side dishes</i>	<b>21.00 €</b>
--	----------------

## Nos Poissons

Unsere Fischgerichte / Our Fish dishes

<b>Truite à votre façon</b> : Grillée, Meunière, ou Amandes grillées <i>Forelle nach Wahl: Gegrillt, Müllerin-Art oder mit gerösteten Mandeln</i> <i>Trout: grilled, meunière or with roasted almonds</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Poêlée de Scampis à l'Ail</b> <i>Gebatene Scampi mit Knoblauch</i> <i>Fried scampi with garlic</i>	<b>21.00 €</b>
<b>Filet de Saumon Grillé Sauce Beurre à l'Echalote</b> <i>Gegrilltes Lachs mit Schalottenbutter</i> <i>Grill Salmon with shallot butter</i>	<b>22.00 €</b>
<b>Sole Meunière</b> <i>Seezunge nach Müllerin-Art</i> <i>Sole Meunière</i>	<b>32.00 €</b>

## Nos plats typiques du Luxembourg

Typische Gerichte aus Luxemburg

Typical local dishes

<b>Jambon Cru et Cuit</b> , Frites et Salade <i>Gekochter und geräucherter Schinken, Pommes und Salat</i> <i>Cooked and smoked ham, French fries and salad</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Bouchée à la Reine</b> , Frites et Salade <i>Königinpastete, Pommes und Salat</i> <i>Chicken vol-au-vent, French fries and salad</i>	<b>19.00 €</b>
<b>Judd mat Gaardebounen</b> (Collet de Porc, Fèves des Marais, Pommes naturees) <i>Geräuchertes Pökelfleisch, Saubohnen, und Kartoffeln</i> <i>Smoked blade of pork, broad beans, bacon and potatoes</i>	<b>24.00 €</b>
<b>Choucroute garnie</b> <i>Sauerkraut, mit Pökelfleisch, Mettwurst, Speck und Kartoffeln</i> <i>Sauerkraut, with various sausages, blade of pork, bacon and potatoes</i>	<b>24.00 €</b>
<b>Boudin Noir</b> , Chou rouge, Compote de Pommes et Spätzle <i>Blutwurst, mit Rotkohl, Apfelkompott und Spätzle</i> <i>Black pudding with red cabbage, applesauce and Spätzle</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Lentilles aux Petits Salés</b> , Pommes Rösti <i>Linsen, mit Würstchen, und Rösti</i> <i>Lentils with Sausages, and Rösti</i>	<b>18.00 €</b>

## Nos Viandes

Unsere Fleischgerichte - Our Meat

*Bœuf & Veau du terroir luxembourgeois*

<b>Escalope de Veau Viennoise</b> , <i>Frites et Légumes</i> Wiener Schnitzel mit Pommes und Gemüse <i>Wiener schnitzel, French fries and Vegetable</i>	<b>21.00 €</b>
<b>Entrecôte Grillée</b> , <i>Sauce au choix, Frites et Légumes</i> Entrecôte vom Grill mit Sauce nach Wahl*, Pommes und Gemüse <i>Grilled entrecote with sauce of your choice*, French fries and vegetables</i>	<b>26.00 €</b>
<b>Magret de Canard Sauce au Poivre Vert</b> , <i>Pommes nature et Légumes</i> Entenbrust mit Pfeffersauce, Kartoffeln und Gemüse <i>Duck breast with pepper sauce, potatoes and vegetables</i>	<b>28.00 €</b>
<b>Carré d'Agneau aux Herbes de Provence</b> , <i>Frites et Légumes</i> Lammkarree mit Kräutern aus der Provence, Pommes und Gemüse <i>Rack of lamb with herbes de Provence, French fries and vegetables</i>	<b>28.00 €</b>
<b>Filet de Bœuf Grillé</b> <i>Sauce au choix, Frites et Légumes</i> Rinderfilet vom Grill mit Sauce nach Wahl*, Pommes und Gemüse <i>Grilled beef filet with sauce of your choice*, French fries and vegetables</i>	<b>32.00 €</b>

Sauce au choix : Sauce au Poivre, Sauce Béarnaise, Sauce Crème Champignons ou Beurre Maître d'Hôtel.

Sauce nach Wahl : Pfeffer Sauce, Béarnaise Sauce, Pilz Sahnesauce oder Kräuterbutter „Maître d'Hôtel“.

Sauce of your choice : Pepper sauce, béarnaise sauce, creamy mushroom sauce or maître d'hôtel butter.

## La Carte des Enfants

Die Kindergerichte - The children's Menu

<b>Spaghetti Bolognaise</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Mini-Burger de Bœuf</b> , <i>pommes frites</i>	<b>9.00 €</b>

## Fromages – Käse - Cheese

<b>Le trio de Fromage étranger et luxembourgeois « Berdorfer Kéis »</b>	<b>12.00 €</b>
---	----------------

## **Nos Desserts**

<i>Tarte aux Fruits Maison</i>	4.50 €
<i>Crème Caramel</i>	7.00 €
<i>Nougat glacé</i>	7.50 €
<i>Salade de Fruits</i>	8.00 €
<i>Panacotta</i>	8.00 €
<i>Mousse au Chocolat</i>	8.00 €
<i>Profiteroles glacées</i>	8.00 €
<i>Parfait Grand Marnier</i>	8.50 €

## **Crêpes – Pfannkuchen – Pancakes**

<i>Crêpe au Sucre</i>	5.30 €
<i>Crêpe garnie (Chocolat, Caramel, Chantilly ou Confiture)</i>	6.50 €
<i>Crêpe Mikado</i>	7.00 €
<i>Crêpe au Chocolat &amp; Amandes</i>	7.00 €
<i>Crêpe au Sirop d'Erable</i>	7.20 €
<i>Crêpe Hawaï (Ananas, Chocolat et Rhum)</i>	8.00 €
<i>Crêpe Hélène (Poire et Chocolat)</i>	8.00 €
<i>Crêpe Tropicale (Banane et Chocolat)</i>	8.00 €
<i>Crêpes Flambées au Grand Marnier</i>	10.00 €

**Demandez notre Carte des Glaces**