

Entrées - Vorspeisen

Sauté de calamars à la provençale et sa salade 17,50 € / 23,50 €
Sautierte Calamari nach provenzalischer Art an Salat

Carpaccio de boeuf et sa boule de Burrata 16,50 € / 23,50 €
Rinder Carpaccio mit Burrata Frischkäse

Salade de magret de canard et sa vinaigrette au sésame 15,50 € / 21,50 €
Entenbrustsalat mit Sesamvinaigrette

Guacamole et crevettes grises à la vinaigrette 17,50 €
Guacamole und Nordseegarnelen mit Vinaigrette

Assiette nordique (filets de truite et de saumon fumés, scampi et crevettes grises, salade) 16,50 € / 22,50 €
Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet, Nordseekrabben und gebratene Scampi an Salat

Salade fermière (émincés de dinde, champignons et lardons poêlés) 13,50 € / 18,50 €
Salat mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Speckwürfeln

Croustillant de chèvre à la confiture de figues et sa petite salade 13,00 € / 17,50 €
Ziegenkäse im Brickteig mit Feigenmarmelade an Salat

Goujonnettes de soles et son dip chili-coriandre 16,50 €
Kleine gebackene panierte Seezungenstreifen mit Chili-Koriander Dip

Assiette de saumon fumé et galettes de pommes de terre avec son dip fromage blanc 17,50 € / 23,50 €
Geräucherter Lachs mit Kartoffelpuffer und Frischkäse Dip

Poissons - Fischgerichte

Sole meunière (prix selon arrivage)
Seezunge Müllerinnen Art (Marktpreis)

Scampi à l'ail 24,50 €
Scampi an Knoblauchbutter

Filets de dorade poêlés sur ratatouille et pesto 25,50 €
Gebratene Goldbrassenfilets auf Ratatouille und Pesto

Pavé de saumon «Label rouge» poêlé sur un lit d'épinards, sauce aurore 27,50 €
Gebratenes Lachssteak «Label rouge» auf einem Spinatbett, Sauce Aurore

Friture de la Moselle 23,50 €
Gebackene Moselfische

Supplément frites / Portion Pommes Frites 3,00 €
Supplément salade / Beilagensalat 3,00 €

Piandes - Fleischgerichte

Entrecôte Tourelle (échalotes, vinaigre balsamique, huile d'olive, roquette, tomates confites et parmesan) 28,50 €
Zwischenrippenstück Tourelle (Schalotten, Balsamicoessig, Olivenöl, Rucolasalat, eingelegte Tomaten und Parmesan)

Côtes d'agneau sur légumes à la méditerranéenne, sauce au vinaigre balsamique 29,50 €
Lammkoteletts auf mediterranem Gemüse an einer Balsamicoessigsauce

Filet de boeuf aux poivres verts 30,50 €
Rinderfilet mit Pfeffer sauce

Filet de cheval à la provençale 30,50 €
Pferdefilet mit provenzalischer Sauce

Côte de veau grillée au romarin 27,00 €
Gegrilltes Kalbskotelett mit Rosmarin

Rognons de veau à la moutarde ancienne 24,00 €
Kalbsnieren an einer Grobkornsenfsauce

Jambon cru et cuit, frites et salade 19,50 €
Roher und gekochter Schinken, Pommes frites und Salat

Menu Luxembourgeois 21,50 €
(jambon cru et cuit, pâté, gelée de porc, saucisse, salade et pommes de terres rissolées)
Luxemburgisches Menu (Roher und gekochter Schinken, Bauernterrinen, Schweinesülze, Salami, Salat und Bratkartoffeln)

Desserts - Nachspeisen

Crème brûlée 8,50 €

Coupe Amarena 8,50 €
Amarena Becher

Moelleux au chocolat et sa boule de glace chocolat blanc 9,50 €
Halbgebackenes Schokoladentörtchen mit weißem Schokoladeneis

Tartelette aux pommes et sa boule de glace vanille 9,50 €
Apfeltörtchen mit Vanilleeis

Dame blanche 8,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

Sorbet framboise à la framboise 9,00 €
Himbeersorbet mit Edelbrand

Sorbet poire à la poire 9,00 €
Birnensorbet mit Edelbrand

Carpaccio d'ananas caramélisé et sa boule de glace noix de coco 9,50 €
Karamelisiertes Ananas-Carpaccio mit Kokosnusseeis

Petit Café gourmand 9,50 €