

## Entrées / Vorspeisen

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

1/2 Friture de la Moselle  
*Gebackene Moselfische, halbe Portion*  
16,00 €

Soupe de poissons, rouille et croûtons  
*Fischsuppe mit Croutons und "Rouille"*  
15,50 €

Assiette de pâté et gelée, crudités  
*Teller mit Bouternterrine, Schweinssülze, Rohkost*  
12,50 €

Feuilleté d'escargots aux morilles  
*Schnecken mit Morcheln im Blätterteig*  
15,50 €

Salade de scampi poêlés à l'ail  
*Salat mit gebratenen Scampi an Knoblauch*  
16,50 € / 24,50 €

Tartare de bœuf et son bouquet de roquette  
*Rindertartar an Rucola-Salat*  
15,50 € / 23,50 €

Salade fermière (émincés de dinde, champignons et lardons poêlés)  
*Salat mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Speckwürfeln*  
14,50 € / 19,50 €

Croustillant de chèvre à la confiture de figues et sa petite salade  
*Ziegenkäse im Brickteig mit Feigenmarmelade an Salat*  
14,50 € / 18,50 €

Duo de foie gras (terrines et poêlé) et son verre de Gewürztraminer  
*Duo von der Gänseleber (gebraten und Terrine) mit einem Glas Gewürztraminer*  
21,50 €

## Carte de menu / Menükarte

### Plats / Hauptspeisen

Friture de la Moselle

*Gebackene Moselfische*

23,50 €

Supplément frites / Portion Pommes Frites 3,00 €

Supplément salade / Beilagensalat 3,00 €

Scampi flambés au Cognac et poivres verts sur linguine

*Mit Cognac flambierte Scampi auf Linguine und grünem Pfeffer*

24,50 €

Sole meunière (Prix selon arrivage)

*Seezunge Müllerinnen Art (Marktpreis)*

Choucroute garnie

*Sauerkrautplatte*

22,50 €

Judd mat Gaardebounen

24,50 €

Ragoût de chevreuil et sa garniture hivernale

*Rehsteak mit winterlichen Beilage*

24,50 €

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

*Kalbsnieren an einer Grobkornsenfsauce*

24,00 €

Filet de bœuf grillé, sauce bordelaise

*Gegrilltes Rinderfilet mit Schalotten-Rotweinsauce*

30,50 €

Entrecôte Tourelle (échalotes, vinaigre balsamique, huile d'olive, roquette,  
tomates confites et parmesan)

*Zwischenrippenstück Tourelle (Schalotten, Balsamicoessig, Olivenöl, Ruccolasalat, eingelegte  
Tomaten und Parmesan)*

29,50 €

Filet de cheval à la provençale

*Pferdefilet mit provenzialischer Sauce*

30,50 €

Menu luxembourgeois

*(jambon cru et cuit, pâté, gelée de porc, saucisse, salade et pommes de terres rissolées)  
(roher und gekochter Schinken, Bauernterrinen, Schweinssülze, Salami, Salat und Bratkartoffeln)*

22,50 €