

Carte de menu / Menumarte

Entrées / Vorspeisen

½ Friture de la Moselle (250 gr)
Gebackene Moselfische, halbe Portion
16,00 €

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

Tartare de boeuf et son bouquet de roquette
Rindertartar an Rucola-Salat
17,00 € / 24,50 €

Salade de pissenlits aux scampi poêlés à l'ail
Löwenzahnsalat mit gebratenen Knoblauch-Scampi
17,00 / 24,50 €

Feuilleté d'escargots aux morilles
Schnecken mit Morcheln im Blätterteig
16,50 €

Goujonnettes de soles, dip au fromage blanc et salade
Kleine gebackene panierte Seezungenstreifen mit Frischkäse Dip und Salat
17,50 € / 24,50 €

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

Salade de Saint-Jacques poêlés et sa vinaigrette aux baies roses
Gebratene Jakobsmuscheln an Salat und einer rosa Pfeffer Vinaigrette
17,50 € / 22,50 €

Salade fermière (émincés de dinde, champignons et lardons poêlés)
Salat mit gebratenen Putenstreifen, Champignons und Speckwürfeln
15,50 € / 20,50 €

Croustillant de chèvre à la confiture de figes et sa petite salade
Ziegenkäse im Brickteig mit Feigenmarmelade an Salat
14,50 € / 19,50 €

Carte de menu / Menükarte

Plats / Hauptspeisen

Friture de la Moselle (450 gr)

Gebackene Moselfische

27,00 €

Supplément frites / Portion Pommes Frites 3,50 €

Supplément salade / Beilagensalat 3,50 €

Dos de cabillaud poêlé, sur purée de pommes de terre, sauce cresson et petits légumes

Gebratener Kabeljau auf Kartoffelpurée, Kressesauce und Gemüse

32,50 €

Moules au vin blanc ou à la crème

Miesmuscheln mit Weißwein- oder Sahnesauce

26,50 / 27,50 €

Sole meunière (Prix selon arrivage)

Seezunge Müllerinnen (Marktpreis)

Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne

Kalbsnieren an einer Grobkornsenfsauce

25,50 €

Ragout de chevreuil et sa garniture hivernale, sauce poivrade

Rehragout mit winterlichen Beilagen, Pfeffersauce

24,50 €

Filet de bœuf aux poivres verts

Rinderfilet mit Pfeffersauce

32,50 €

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

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

30,50 €

Judd mat Gaardebounen

22,50 €

Choucroute garnie

Sauerkrautplatte

22,50 €

Jarret de porc croustillant accompagné de choucroute

Knusprige Schweinshaxe mit Sauerkraut (25 min)

26,50 €

Menu luxembourgeois

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

22,50 €