

Vorspeisen -Entree

Lachstartar mit grünem Apfel €18,50

Tartare de saumon avec pomme fruit vert | Aneth
Zalm tartaar met groene appel

Schinken (geräuchert) mit Wassermelonen-Feta-Salat €17,50 (Luxemburgisches Fleisch)

Jambon fumé **Terroir** avec pastèque et fromage feta | Pignons de pin
Rauwe ham met watermeloen feta salade | Pijnboom pitten

Scampi auf Zedernholz mit Knoblauch (6Stück) €16,50

Scampis à l'ail sur bois de cèdre (6 Pièces)
Scampis met knoflook op cederhout in de oven gebakken (6 stuks)



Sommergericht, Burrata mit Kirschen und Mandeln €16,50

Burrata aux cerises confit avec amandes
Zomers gerecht, burrata met kersen en amandelen

Salat "Bo Bun" Vietnamesischer Rindfleischsalat €19,50

Erdnüsse | Karotten | Salat Gurke | Nudeln| Knoblauch
Salade de boeuf Vietnamienne | Cacahuètes | Carottes | Concombre | Nouilles | Ail
Salade "Bo bun" Vietnamese Rundvlees salade | Pinda's | Wortel | Komkommer | Noedels | Knoflook

Antipasti für Zwei €26,50

Holzbrett mit verschiedenen Köstlichkeiten (min. 2 Personen)
Divers de charcuteries et fromages sur planche de bois (min. 2 personnes)
Plank met verschillende kazen, ham, salami en huisgemaakte dips (min. 2 personen)

Hausgemachte Suppe €6,50

Soupe maison



Hauptgericht -Plat

Gegrillte Lammkrone ±550Gr €42,50 (nach Verfügbarkeit oder auf Bestellung)

Kräuterbutter

Couronne d'Agneau | Beurre Maître d'Hôtel (**Sous réserve de disponibilité ou sur commande**)

Lamskroom (lam rak) | Huisgemaakte kruidenboter (**Afhankelijk van beschikbaarheid of op bestelling**)



Meat Lovers ±200Gr €24,50 (Luxemburgisches Fleisch)

Entrecôte | Kräuterbutter

Entrecôte **Terroir** | Beurre Maître d'Hôtel

Luxemburgse entrecôte 200gr. | Kruidenboter



Côte à l'os ±500Gr €35,50

Kräuterbutter

Côte à l'os | Beurre Maître d'Hôtel



"Chefs special" €31,50 (± 300Gr Luxemburgisches Fleisch)

Steak vom Rind | Chutney aus Kirschen und rote Zwiebeln | Blaubeeren

Faux filet **Terroir** | avec chutney de cerises et oignons rouges | Myrtilles

Faux filet (rund vlees) | Kersen en rode uien chutney



Lachs auf Zedernholz mit Dill-Chimichurri (±220g) €29,50

Saumon | Chimichurri à l'aneth

Zalm filet uit de oven met dille chimichurri



Doradenfilet auf couscous Salat €29,90

Limetten-Sesam Vinaigrette und Estragoncrunch

Filet de dorade | Salade de couscous | Vinaigrette citron vert et sésame | Estragon crunch

Zeebrasemfilet op couscoussalade met limoen-sesam dressing | Dragon crunch



Gegrillte Hühnerbrust mit Honig-Soja-Marinade €19,50

Filet de poulet | Soja | Miel | Sésame

Kip filet met honing/soja marinade



Veganer indischer Tofu Gewürzauflauf mit Salat €22,50

VEGAN Casserole d'épices indiennes avec tofu



Suggestion

Gegrilltes Rinderfilet ± 200Gr. €29,50 oder ± 250Gr. €36,50 (regionales Fleisch)

Filet de Boeuf | Patate douce | Beurre Maître d'Hôtel |



Suppléments:

Ofenkartoffel / Pomme au four €3,00

Sauce au porto rouge €2,00

Unsere Hauptspeisen werden mit Gemüse | Salat | Rosmarin Kartoffeln serviert.

Nos plats sont servis avec légumes | Salade | Pommes de terre au romarin.

Pizza

Pizza Vegetarisch €21,50 (Hausgemachter Vollkornteig)

Gegrilltes Gemüse | Mozzarella | Tomaten | Rucola | Ziegenkäse | Mandeln

Pizza | Légumes grillés | Mozzarella | Tomate | Roquette | Fromage de chèvre | Amandes

Volkoren pizza met gegrilde groenten | Rucola | Geitenkaas en amandelen



Pizza Schinken €19,50 (Hausgemachter Vollkornteig)

Pizza | Mozzarella | Tomaten | Rucola | Geräucherter Schinken (**Luxemburgisches Fleisch**)
| Buffalo Mozzarella | Balsamico | Parmesan

Pizza | Mozzarella | Tomate | Roquette | Jambon des Ardennes (Regional) | Buffalo Mozzarella | Balsamico | Parmesan

Volkoren pizza met rauwe ham | Rucola | Balsamico dressing en buffel mozzarella



Kids

Gegrillte Hühnerbrust €11,00

Hühnerbrust | Kartoffeln

Filet de poulet | Pommes de Terre sautées

Gegrilde kippen borst | Gebakken aardappeltjes



Grillwurst (regionales Fleisch) €8,50

Luxemburger Grillwurst

Saucisse Luxembourgeoise

Gegrilde grill worst | Gebakken aardappeltjes



Pizza Margherita €12,50 (Hausgemachter Vollkornteig)

Tomatensauce | Mozzarella |

Sauce tomate | Mozzarella |



Pizza Salami €14,50 (Hausgemachter Vollkornteig)

Tomatensauce | Mozzarella | Salami |

Sauce tomate | Mozzarella | Salami |



Hast du Allergien? Fragen Sie uns nach unserer Allergienkarte!
Avez-vous des allergies? Demandez-nous notre carte d'allergènes!

Dessert

Zitronen-Cheesecake mit Passionsfrucht-Sekt coulis und Eis €11,00

(Hausgemacht)

Cheesecake aux citron | Fruit de la passion, crémant coulis | fait maison

Warme Erdbeeren auf Zedernholz mit Joghurt Eis €11,50

Erdbeeren | Cointreau | Schwarzer Pfeffer | Basilikum

Fraises chaude sur bois de cèdre | Cointreau | Poivre noir | Basilic

Warme aardbeien met cointreau , basilicum en zwarte peper | Yoghurt ijs

Suggestion: Cointreau €7,00



VEGANER Zitronenkuchen mit Erdbeer-Thymian-Sekt coulis €11,50

(Hausgemacht)

Vegan "cake" au citron | Fait maison

Vegan citroencake

Suggestion: Limoncello €4,50



Warmer "Cookie dough" mit Vanilleeis €9,50

"Cookie dough" chaude avec glace à la vanille

Suggestion: Baileys €5,20



Coupe colonel €8,50

Vodka | Citron glace |

Schokoladenmousse (Hausgemacht) €8,90

Schokoladenmousse | Sahne |

Mousse au chocolat | Chantilly |

Eiskaffee €9,50

Vanille Eis | Mokka Eis | Kaffee | Sahne |

Glace Vanille | Glace Moka | Café | Chantilly |

Kids €5,50

Vanille Eis | Smarties | Sahne |

Glace Vanille | Smarties | Chantilly |