

Vorspeisen -Entree

Duo vom grünem Spargel auf Zedernholz € 17,50

grüner Spargel mit Speck und Parmesankäse | grüner Spargel mit Speck und Halloumi-Käse

Duo d'asperges vertes au lard et parmesan | Asperges vertes au lard et fromage halloumi
Duo groene asperges | Spek en halloumi kaas | Spek en parmezaanse kaas op cederhout



Feta-Pfanne aus dem Holzofen mit Chorizo € 16,50

Paprika, getrocknete Tomaten und Frühlingszwiebeln

Casserole de feta et chorizo au four à bois avec poivrons, tomates séchées et oignons fane
Feta pannetje uit de houtoven met chorizo, paprika, zongedroogde tomaten en lente ui



Scampi auf Zedernholz mit Knoblauch (6 Stück) €16,80

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



Harmonie aus Ricotta mit geräuchertem Schinken und gerösteter Nektarine €18,50

Pinienkerne | Honig

Harmonie de ricotta avec jambon fumé et nectarine | Miel | Pignons de pin
Harmonie van ricotta met gerookte ham en geroosterde nectarine | Pijnboompitten | Honing

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)

Suppe €6,50

Soupe maison

Hauptgericht -Plat

Gegrillte Lammkrone ±550Gr €43,50 (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 €25,50

Entrecôte | Kräuterbutter

Entrecôte | Beurre Maître d'Hôtel

Luxemburgse entrecôte 200gr. | Kruidenboter



Côte à l'os ±500Gr €36,50

Kräuterbutter

Côte à l'os | Beurre Maître d'Hôtel



"Chefs special" €32,50

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

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

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



Lachsfilet mit weißem Spargel auf Zedernholz €32,50

Lachs | weißem Spargel | Orangenbuttersauce

Saumon | Asperges blanches | Sauce au beurre d'orange

Zalm filet | Witte asperges | Sinaasappel boter saus | Cederhout uit de oven



Doradenfilet auf Zedernholz "mediterraner Stil" €29,90

Kalter Salat aus getrockneten Tomaten, Schalotten, Spinat und schwarzen Oliven, "Sauce Vierge"

Filet de dorade à la méditerranéenne | Salade froide d'épinards, tomates séchées, olives noires et échalotes | Sauce vierge

Mediterrane zeebrasemfilet op cederhout | Koude salade van gedroogde tomaten, sjalotten, spinazie en zwarte olijven |

Saus "vierge"



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

Filet de poulet | Soja | Miel | Sésame

Kip filet met honing/soja marinade| sesam



Veganer indischer Tofu Gewürzauflauf mit Salat €22,50

VEGAN Casserole d'épices indiennes avec tofu



Suggestion

Gegrilltes Rinderfilet (regionales Fleisch)
mit Kräuterbutter ± 250Gr. €38,50

Filet de boeuf grillé | Beurre Maître d'Hôtel



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

Tomatensauce | Mozzarella |

Sauce tomate | Mozzarella |



Pizza Salami €14,50

Tomatensauce | Mozzarella | Salami |

Sauce tomate | Mozzarella | Salami |



Nous déclarons selon le règlement les allergènes et intolérances alimentaires.

Demandez au besoin, les informations détaillées.

Dessert

Cheesecake (Hausgemacht) mit Ananas-Coulis und Kokoseis €11,50

Cheesecake (fait maison) au coulis d'ananas | Glace noix de coco

Suggestion: Rhum plantation pineapple €9,80

Warme Banane auf Zedernholz mit Schokolade und Rum-Rosinen-Eis €10,00

Erdnuss | Reis Waffel

Banane sur bois de cèdre avec chocolat | mélange cacahuète et galette de riz | Glace rhum raisins

Banaan op cederhout met gesmolten chocolade | mix van pinda's en rijstwaffels | Rum rozijnen ijs



VEGANES Orangen-Tiramisu mit Schokoladen-Haferkeks und Grand Marnier €11,50 (Hausgemacht, sans gluten et sans lactose)



Vegan Tiramisu à l'orange avec biscuit avoine et chocolat | Grand Marnier | Fait maison

Vegan sinaasappel tiramisu met chocolade haverkoekjes | Grand marnier | Huisgemaakt

Suggestion: Grand marnier €6,00

Warmer "Cookie dough" mit Vanilleeis €10,50

"Cookie dough" chaude avec glace à la vanille

Suggestion: Baileys €



Coupe colonel €8,50

Vodka | Citron glace |

Schokoladenmousse (Hausgemacht) €9,20

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 |