

Vorspeisen -Entree

"Tropical crunch" €18,90

Scampis | Mango-Papaya-Salat | Pikante Krabbenchips | geröstete Erdnüsse

Scampis | salade de mangue et papaye | chips de crabe piquante | cacahuètes grillées

Scampi's | mango-papaya salade | pikante kroepoek | geroosterde pinda's



"Wood oven delight" €18,50

Gebackene rote Zwiebeln aus dem Ofen | Ricotta | roher Schinken | geröstetes Brot

Oignons rouge cuits au four | ricotta | jambon cru | baguette

Gebakken rode uien uit de houtoven | ricotta | rauwe ham | stokbrood



"Share the Am'Our" €29,50

Geräucherter Lachsdip | hausgemachtes Pittabrot | verschiedene Dips und Aufstriche
(zum Teilen 2 Personen)

Trempe au saumon fumé | pain pita maison | assortiment de trempettes et tartinades (à partager pour 2 personnes)

Zalm dip | huisgemaakt pita brood | diverse dips en smeersels (voor 2 personen om te delen)



"Kissed by fire" €17,50

Gebackene grüne Spargel-Pfanne | Feta | Honig-Chilli-Dressing | geröstete Sesamsamen

Casserole d'asperges vertes cuites au four | feta | miel-piment dressing | sésame grillées

Groene asperge pannetje uit de houtoven | feta | honing chili dressing | geroosterde sesamzaad

"Duck-a-licious" €19,00

Apfel-Rosenkohlsprossen-Salat | geräucherte Ente | Granatapfelkerne | Orangendressing |
Walnüsse

Choux de Bruxelles - pomme fruit salade | magret de canard fumé | grains de grenade | vinaigrette à l'orange | noix

Appel spruitjes salade | gerookte eend | granaatappel pitjes | sinaasappel dressing | walnoot

Suppe €7,50

Soupe maison

Huisgemaakte soep

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**)

Lamskroon (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 €37,50

Kräuterbutter

Côte à l'os | Beurre Maître d'Hôtel



"Chefs special" €32,50

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

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

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



Lachs auf Zedernholz mit Honig-Senf-Pekannuss-Kruste (±220g) €32,50

Saumon | Croûte de noix de pécan au miel et à la moutarde

Zalm filer | Honing mosterd marinade | Pecannoot korst



Doradenfilet mit Parmesan-Kruste und Spinat-Minz-Joghurt-Salat €29,90

Filet de dorade en croûte de parmesan | Salat aux épinards à la menthe et au yaourt

Zeebrasemfilet met parmezaanse kaas korst | spinazie - mint - yoghurt salade



Gegrillte Hühnerbrust mit Honig-Soja-Marinade €22,50

Filet de poulet | Soja | Miel | Sésame

Kip filet met honing/soja marinade| sesam



Veganer indischer Tofu Gewürzauflauf mit Salat €24,50

VEGAN Casserole d'épices indiennes avec tofu



Nous déclarons selon le règlement les allergènes et intolérances alimentaires.

Demandez au besoin, les informations détaillées.

Suggestion

Kabeljau mit Chorizo-Kruste und Paprika auf Zedernholz €31,50

Cabillaud en croûte de chorizo | poivron cuits au four
Kabeljauw met korst van chorizo | Paprika uit de houtoven



Gegrilltes Rinderfilet ± 250Gr. mit Kräuterbutter €39,50

Filet de Boeuf | beurre Maître d'Hôtel



Choix de sauces supplémentaires

Supplement sauce poivre €3,50

Supplement sauce porto rouge 3,50

Nous déclarons selon le règlement les allergènes et intolérances alimentaires.

Demandez au besoin, les informations détaillées.

Pizza

Pizza Vegetarisch €19,50 (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 €21,50 (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

"Berry nice cheesecake" €11,50

Brombeer-Weißschokoladen-cheesecake im Glas
Cheesecake aux mûres et au chocolat blanc servi en verrine

VEGANES "Oreo dream cream" €11,50

Vegan Oreo dessert | Fait maison | Hausgemacht | Huisgemaakt



Warmer "Cookie dough" mit Vanilleeis €11,90

"Cookie dough" chaude avec glace à la vanille
Suggestion: Baileys €6,00



"Colonel's affaire" €9,00

Himbeere Eis | Crémant | Himbeerlikör
Framboise glace | Crémant | Framboise liqueur

Schokoladenmousse (Hausgemacht) €9,50

Mousse au chocolat | Chantilly |

"Flambé fiesta" €12,50

Im Ofen gebackene und flambierte Banane | Karamell-Schokolade-Erdnussbutter topping | Stracciatella Eis

Bananes cuites au four et flambé avec caramel | chocolat | beurre de cacahuètes | glace stracciatella



Eiskaffee €11,00

Vanille Eis | Mokka Eis | Kaffee | Sahne |
Glace Vanille | Glace Moka | Café | Chantilly |

Kids €6,00

Vanille Eis | Smarties | Sahne |
Glace Vanille | Smarties | Chantilly |