Am'Our
RESTAURANT

Vorspeise - Entree

"Scampi madras" €21,50



Kokosmilch | Apfel | Ingwer | hausgemachtes Pitabrot
Lait de coco | pomme fruit | gingembre | pain pita fait maison
Kokosmelk | appel | gember | huis gemaakt pita brood

"Winterstyle Buratta" €17,50

Butternut-Kürbis | Kräuteröl | kandierte Walnüsse | Granatapfelkerne | Kürbiskerne
Courge butternut | huile aux herbes | noix caramélisées | graines de grenade | graines de courge
Pompoen (butternut) | kruidenolie | gekarameliseerde walnoten | granaatappelpitten | pompoenpitten

"Sweet heat" €19,50



Pinsa-Brot | roher Schinken | Brie | Trauben | Walnüsse | scharfer Honig | Balsamico-Creme
Pain pinsa | jambon cru | brie | raisins | noix | miel pimenté | crème de balsamique
Pinsa brood | rauwe ham | brie | druiven | walnoten | pittige honing | balsamico crème

"Truffle forest" €23,90

Rindercarpaccio | Trüffelmayonnaise | Parmesan |
hausgemachte eingelegte Champignons | Haselnüsse | Rucola
Carpaccio de boeuf | mayonnaise à la truffe | parmesan | Pickles de champignons | noisettes | roquette
Rundvlees carpaccio | truffel mayonaise | Parmezaanse kaas | huisgemaakte ingelegde champignons | hazelnoten | rucola

"Share the Am'Our" €26,50



Camembert 250 g | Chutney | Winterbeeren | Honig | geröstetes Brot zum Dippen
(zum Teilen 2 Personen)
Camembert 250 g | chutney | baies d'hiver | miel | pain grillé à tremper (à partager pour 2 personnes)
Camembert 250 gr | chutney | winter bessen | honing | geroosterd brood om te dippen (voor 2 personen om te delen)

"Homemade comfort soup" €7,50

Soupe maison
Huisgemaakte soep

Hauptspeise - Plat

Gegrillte Lammkrone ±550Gr €43,50

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 €26,50

Entrecôte | Kräuterbutter
Entrecôte | Beurre Maître d'Hôtel
Entrecôte 200gr | Kruidenboter

Côte à l'os ±500Gr €38,50

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 Honig-Senf-Pekannuss-Kruste mit Kürbiskaviar auf Zedernholz €32,50

(±220g)
Saumon en croûte de miel, moutarde et noix de pécan | caviar de potiron, cuit sur planche de cèdre
Zalm met een honing mosterd pecannoten korst | pompoen kaviaar op cederhout bereid

Doradenfilet mit Haselnusskruste | cremige Champignon-Lauch-Sauce €29,50

Filet de daurade en croûte de noisettes | sauce crémeuse aux champignons et aux poireaux
Dorade filet met hazelnoot korst | cremige champignon prei saus

Gegrillte Hühnerbrust mit Honig-Soja-Marinade €23,50

Filet de poulet | Soja | Miel | Sésame
Kip filet met honing/soja marinade| sesam

Veganer Eintopf €24,50

Süßkartoffel | Dunkelbier | Kräuter | Maronen
VEGAN Casserole | Patate douce | Bière brune | Herbes | Châtaignes
VEGAN stoofpot | zoete aardappel | bruinbier | kruiden | kastanjes

Suggestions

Gegrilltes Hirsch-Pavé mit Grand-Veneur-Sauce ± 250Gr. €36,50

Serviert mit Rotkohl und Speck-Spätzle

Pavé de biche grillé | spätzle aux lardons | chou rouge | sauce Grand Veneur |

Gegrilde herten steak | spätzle met spek | rode kool | Grand veneur saus |

Hirscheintopf mit Rotkohl und Kartoffelpüree €33,50

Civet de cerf | chou rouge | purée pomme de terre **(Sous réserve de disponibilité)**

Herten stoofpotje | rode kool | aardappelpuree **(Afhankelijk van beschikbaarheid)**

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

Pizza

Pizza Vegetarisch €19,50

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

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

Hünhnerbrust | 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 | Mozarella | 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 Spekulatius Dessert €11,50
Vegan spéculoos dessert | Fait maison
Vegan speculaas dessert | huisgemaakt

Warmer ''Cookie dough'' mit Vanilleeis €12,50

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

''Winter Colonel'' €11,90
Blutorangen-Sorbet | Grand Marnier | Zimt ''Crumble''
Sorbet à l'orange sanguine | Grand Marnier | ''Crumble'' à la cannelle
Bloedsinaasappel sorbet | Grand Marnier | Kaneel ''crumble''

Schokoladenmousse (Hausgemacht) €9,50
Mousse au chocolat | Chantilly |

Birne auf Zedernholz mit Joghurt Eis €10,50

Birne | Zitronensaft | Honig | Thymian | Walnüsse |
Poire sur bois de cèdre avec glace au yaourt | Jus de citron | Miel | Thym | Noix |
Suggestion: Poire Williams €5,00

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 |