

## Vorspeisen -Entree

### **Jakobsmuscheln aus dem Holzofen (3 Stück) €21,50**

Gratiniert | Lauch | Shitake Pilz | geriebener Gouda

St Jacques gratinées au four | Poireaux | Shitake champignons | Gouda râpé ( 3 pièces)

St Jacques gratineerd uit de houtoven | Prei | Shitake champignons | Geraspte gouda ( 3 stuks)



### **Camembert mit Chutney auf Zedernholz €17,00**

Kirschen | Blaubeeren | rote Zwiebel |

Camembert sur bois de cèdre avec chutney | Cerises | Myrtilles | Oignons rouges |



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

Scampis à l'ail sur bois de cèdre (6 pièces)

Scampis met knoflook op cederhout in de oven gebakken (6 stuks)



### **Im Ofen gebackener Schinken (geräuchert) mit Feigen und Ziegenkäse auf rustikalem Brot €18,50**

(Luxemburgisches Fleisch) | Walnüsse | Feigen confit | Frischkäse

Jambon fumé **Terroir au four** | Figs | Fromage chèvre | Pain rustique | Noix | Figs confit | Fromage blanc

Rauwe ham uit oven | Vijgen | Geitenkaas | Rustiek brood | Walnoten | Vijgen jam | Roomkaas



### **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 €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 Kischen 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 Honig-Senf-Pekannuss-Kruste (±220g) €31,00**

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

Zalmfilet | Honig mosterd marinade | Pecannoten korst



### **Doradenfilet auf Kürbiskaviar €29,90**

Krabbenchip crunch

Filet de dorade | Caviar de potiron | chips de crabe

Zeebrasemfilet op pompoen kaviaar en kroepoek crunch



### **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



# Besondere Spezialitäten

## **Gegrilltes Wasserbüffel Filet** (regionales Fleisch)

**mit Kräuterbutter ± 250Gr. €37,50**

Filet de buffle grillé | Beurre Maître d'Hôtel



## **Gegrilltes Wasserbüffel Entrecôte** (regionales Fleisch)

**mit Kräuterbutter ± 300Gr. €33,50**

Entrecôte grillé | Beurre Maître d'Hôtel

### **Warum das Fleisch vom Wasserbüffel?**

Wasserbüffel Fleisch wird im Vergleich zu Rindfleisch wie eine Delikatesse angesehen.

Büffel Fleisch im Vergleich zu Rindfleisch:

40% weniger Cholesterin / 55% weniger Kalorien

11% mehr Eiweiß / 10% mehr Mineralstoffe

### **Mit Respekt vor der Natur:**

Die Tiere kommen aus privater Freilandhaltung.

Sie leben draußen auf der Wiese und im Wald

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 |



Hast du Allergien? Fragen Sie uns nach unserer Allergenkarte!

Avez-vous des allergies? Demandez-nous notre carte d'allergène!

## Dessert

### **Cheesecake mit Apfel, Zimt und gesalzenem Karamell-Eis €11,00**

(Hausgemacht)

Cheesecake aux pommes fruit avec cannelle | Glace au caramel salé (fait maison)

Suggestion: Licor 35 €4,20

### **Birne auf Zedernholz mit Joghurt Eis €10,00**

Birne | Honig | Thymian | Walnüsse |

Poire sur bois de cèdre avec glace au yaourt | Miel | Thym | Noix |

Suggestion: Poire Williams €5,00



### **VEGANES Lotusspekulatius Tiramisu €11,50**

(Hausgemacht)

**Vegan** Tiramisu au spéculos | Fait maison



### **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 |