

Vorspeisen -Entree

Portobello Quiche mit Haselnüssen und Gorgonzola €17,00

Portobello quiche avec noisette et gorgonzola
Portobello quiche met hazelnoten en gorgonzola

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** | Figues | Fromage chèvre | Pain rustique | Noix | Figues confit | Fromage blanc
Rauwe ham uit oven | Vijgen | Geitenkaas | Rustiek brood | Walnoten | Vijgen jam | Roomkaas



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)



Herbstgericht, Gerösteter Kürbis mit Feta, Pinienkerne, Salat und Honig-Balsamico-Dressing €16,00

Potiron rôti | Feta | Pignons de pin | Salade | Vinaigrette balsamique et miel
Herfstgerecht, Geroosterde pompoen | Feta | Pijnboompitten | Salade | Balsamico-honing dressing

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 €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 Honig-Senf-Pekannuss-Kruste (±220g) €28,50

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

Zalm filet uit de oven met een honing, pecannoot korst



Doradenfilet auf Kürbiskaviar €29,90

Tomaten Vinaigrette und Krabbenchip crunch

Filet de dorade | Caviar de potiron | Vinaigrette tomate | chip de crabe

Zeebrasemfilet op pompoen kaviaar met tomaten dressing en kroepoek 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

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 de buffle grillé | Beurre Maître d'Hôtel
(nach Verfügbarkeit oder auf Bestellung)



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

Dessert

Cheesecake mit Eis €11,00

(Hausgemacht)

Cheesecake avec glace | (fait maison)

Warme Banane auf Zedernholz mit Schokolade und Eis €9,50

Erdnuss | Reis Waffel | Pistazien Eis



VEGANER Tiramisu €11,50

(Hausgemacht)

Vegan Tiramisu | 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 |