

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 van groene asperges met parmezaanse kaas en halloumi

Portobello Quiche mit Haselnüssen und Gorgonzola €17,00

Portobello quiche avec noisette et gorgonzola

Portobello quiche met hazelnoten en gorgonzola

Weißer Spargel-Mango-Papaya-Salat mit Schinken (geräuchert) €18,50

Salade de asperges blanches avec mangue et papaye | Jambon fumé |

Witte asperges | Mango | Papaya | Rauwe ham



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)

Camembert mit Chutney auf Zedernholz €16,00

Kirschen | Blaubeeren | rote Zwiebel |

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



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 weißem Spargel (±220g) €32,50

Lachs | weißem Spargel | Frühlingzwiebel | Orange | Dill

Saumon | Asperges blanches | Printemps | Orange | Aneth

Zalm filet op cederhout uit de oven | Witte asperges | Sinaasappel | Dille



Kabeljaurücken auf Zedernholz mit Süßkartoffel - Feta Püree €29,50

Dos de cabillaud | Purée de patates douces et feta

Kabeljau op cederhout gebakken | Zoete aardappel feta puree



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



Suggestion

Gegrilltes Rinderfilet ± 250Gr. €37,50 (regionales Fleisch)

Filet de Boeuf | Patate douce | 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 (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 Allergienkarte!
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 |