

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

Kabeljau mit Chorizo-Kruste und Paprika auf Zedernholz €33,50

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

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

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 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 |