

# STEAK HOUSE

## Nos Entrées

## *Entrée/Plat*

Potage du Jour	<i>Tagessuppe</i>	6,00€
Carpaccio de Boeuf au Pesto & Copeaux de Parmesan	<i>Rindercarpaccio mit Pesto &amp; Parmesan</i>	12,50€/17,10€
Escargots de Bourgogne à l'ail	6 - 12 <i>Weinbergschnecken in Knoblauchbutter</i>	7,60€/14,70€
Scampis grillés à l'ail	<i>Gegrilten Scampis in Knoblauch-Buttersauce</i>	13,50€/24,80€
Scampis Orientale au Sereh-Lemongras, Gingembre & Soja	<i>Scampis Orientalisch in Lemongras-Ingwer-Sojasauce</i>	14,50€/25,50€
Tartar de Thon sur Crème d'Avocats & Noix de Wasabi	<i>Thunfisch Tartar auf AvokadoCrème &amp; WasabiNüssen</i>	14,80€/26,50€
Salade Müllerthal	<i>Salade, Pommes de Terre sautées, Lardons, Oeuf poché</i> <i>Salat mit Bratkartoffeln, Speck und Ei</i>	10,90€/15,90€
Salade de Fromage Chèvre rôti au Miel	<i>Salat mit Ziegenkäse &amp; Speck</i>	11,50€/16,40€
Le Wrap Ceasar au Poulet, Jambon royale & Parmesan	<i>Ceasar Wrap mit Hühnchen, geräuch. Schinken &amp; Parmesan</i>	12,50€/19,50€

## Nos Poissons :

Cooquilles St.Jacques rôties à la Fricassée d'Asperges	<i>Gebratene Jakobsmuscheln auf Spargelfricassé</i>	29,90€
Pavé de Thon mi-cuit pané au Sesam & Déglçage SojaPonsu	<i>Leicht angebratenes Thunfisch Filet im SesamMantel &amp; SojaPonsuJus</i>	29,40€

## Nos Grillades

### Terroir Luxembourgeois minimum 3 Semaines de Maturation

<b>Faux - Filet grillé +- 250gr</b>	<b>23,90€</b>
<b>Entrecôte grillé +- 300gr</b>	<b>25,80€</b>
<b>Entrecôte Double +-450gr</b>	<b>35,90€</b>
<b>Filet de Boeuf +-300gr</b>	<b>39,40€</b>
<b>Brochette de Boeuf au Poivrons</b>	<b>24,10€</b>
<b>Côte à l'Os 2pers +-800gr</b>	<b>52,40€</b>

### Sélection Argentine

<b>Faux - Filet grillé +- 250gr (sans graisse)</b>	<b>21,50€</b>
<b>Entrecôte - grillé +-300gr</b>	<b>23,90€</b>
<b>Entrecôte Double +-450gr</b>	<b>33,40€</b>
<b>Filet de Boeuf +- 250gr</b>	<b>26,80€</b>
<b>Tournedos Rossini +-250gr</b>	<b>32,30€</b>
<b>Châteaubriand &amp; ses Garnitures min.2 pers.</b>	<b>65,50€</b>
<b>Spareribs de Porc barbecue (Schwein)</b>	<b>19,50€</b>

### Sauces au Choix maison / hausgemacht

<b>Sauce Crème Champignons <i>Pilzrahmsauce</i></b>	<b>3,60€</b>
<b>Sauce au Poivre Vert <i>Pfefferrahmsauce</i></b>	
<b>Sauce Béarnaise Maison</b>	
<b>Ratatouille Provençale</b>	

### Garnitures au Choix :

**Pommes Frites, Pommes de Terre en Papilote, Gratin Dauphinois  
*Pommes , Folienkartoffel , KartoffelGratin***

**Nos plats sont accompagnés de Légumes frais & Salade mixte  
*Unsere Gerichte werden mit frischen Gemüse und Salat serviert***

## Suggestions du Moment

### En Entrée / Vorspeise

<b>Crème d'Asperges , <i>Spargelrahmsüppchen</i></b>	<b>6,50€</b>
<b>Asperges à la Flammande</b> <i>Œufs, Echalottes &amp; Persil montés au Beurre</i>	<b>11,50€</b>
<b>Feuilleté d'Asperges au Jambon royale</b> <i>Spargel &amp; geräusch. Schinken im Blätterteig</i>	<b>14,40€</b>

### En Plats / Hauptspeise

#### **Asperges fraîches / Frischer Spargel :**

- <b>Sauce Mousseline</b>	<b>14,50€</b>
- <b>Jambon mixte , <i>cru royale, cuit luxembourgeois</i></b> <i>Luxemburger Schinken , gräuchert &amp; gekocht</i>	<b>19,50€</b>
- <b>Saumon fumé , <i>Räucherlachs</i></b>	<b>21,50€</b>

Nos Asperges sont accompagnées de Pommes nature & Crème Ciboulette  
Unser Spargel werde mit Kartoffeln & Schnittlauchcrème serviert

## Nos Desserts

<b>Dame Blanche au Chocolat Chaud</b>	<b>8,50€</b>
<b>Crème Brulée</b>	<b>7,00€</b>
<b>Parfait au Grand – Marnier , gefrorene Eiercrème m. Orangenlikör</b>	<b>9,00€</b>
<b>Tarte Tatin &amp; sa boule de Vanille, caramelisierte Apfeltörtchen</b>	<b>8,60€</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	<b>7,50€</b>
<b>Sorbet Colonel au Vodka , Zitronensorbet m. Vodka</b>	<b>9,00€</b>
<b>Café glacé au Kalhua , Likör de Café</b>	<b>8,50€</b>
<b>Coupe au Cersises Amarena flambées</b>	<b>9,50€</b>

**Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires demandez notre carte anti-allergènes "**

**Für den Fall dass Sie an Allergien oder Lebensmittelintoleranz leiden sollten fragen Sie nach unserer adaptierten Speisekarte !**