

ENTREES

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF
Crema de moutarde - Roquette - Parmesan 23,00€

SAUMON FUMÉ de notre fumoir
& son tartare - Mesclun de salade – Oignons - Toast 24,50€ / 31,00€

COCKTAIL CREVETTES 21,00€

CARPACCIO DE BETTERAVES
Jus aux agrumes - Noix - Raisins - Parmesan 23,00€ 

RAVIOLIS MAISON A LA MASCARPONE
*Sauce Tomate fraîche à la Sicilienne
Roquette - Parmesan 24,50* 

CRÈME DU JOUR 12,50€ 

CONSOMME A L'ANCIENNE
Œuf – Brunoise de légumes - Vermicelles 14,50€

SALADES

SALADE DE SCAMPIS
& lamelles de Saumon fumé maison 24,50€ / 33,00€

SALADE DU BERGER
*Crottin de Chavignol – Croquette au fromage
Tomate Mozzarella – Dés de Feta 24,50€ / 29,50€* 

«FEIERSTÈNGSZALOT»
Lentilles – Mesclun de salade 18,50€ / 25,00€

POISSONS

DOS DE CABILLAUD
*Beurre aux pignons de pin – Tomates – Basilique
Lentilles - Purée de pomme de terre Grand-mère 39,00€*

POELEE DE SCAMPIS
*Sauce au Curry Thai façon “ Pot au feu ”
Riz sauvage 36,00€*

VIANDES

LAPIN À LA LUXEMBOURGEOISE
Variation de Légumes – Tagliatelles 39,50€

ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE
Frites – Salade – Airelles 27,50€

CORDON BLEU DE VEAU
Crème Champignons – Frites - Légumes 36,50€

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF
Sauce au poivre - Croquettes - Légumes 41,50€

ENTRECOTE DE BŒUF
*«Dry-aged 6 semaines» - Beurre maître d'hôtel
Pommes de terre en robe des champs 39,50€*

VOL AU VENT DE VOLAILLE
Frites – Salade 32,50€

JAMBON CRU ET CUIT Ferme Weicherding
Frites – Salade 29,50€

PATES

SPAGHETTI BOLOGNESE / CARBONARA 22,00€

LASAGNE MAISON 24,00€

RAVIOLIS MAISON A LA MASCARPONE
*Sauce Tomate fraîche à la Sicilienne
Roquette - Parmesan 24,75€ / 29,50€*



KIDS

ESCALOPE DE VOLAILLE PANEE

Frites - Légumes 17,50€

SPAGHETTI BOLOGNESE / CARBONARA 12,50€

FILET DE BŒUF

Frites -Légumes 21,00€

VOL AU VENT DE VOLAILLE

Frites 19,00€

DESSERTS

CHARLOTTE RUSSE

& Sorbet cerise 14,50€

CREME BRULEE

& Sorbet Mandarine 14,50€

DUO DE MOUSSES AU CHOCOLAT

Noir & blanc 13,50€

TIRAMISU

& Glace Espresso 13,50€

LA DAME BLANCHE 12,50€

LE CAFÉ GLACÉ 11,50€

GLACES ET SORBETS MAISON - La BOULE 3,75€

Vanille – Chocolat – Espresso – Fraise – Framboise -
Mangue – Citron – Cerise - Mandarine
+ suppl. Chantilly 1,50€

LA VARIATION DE FROMAGES 15.50€

SUGGESTIONS DU MOMENT

LA CREME DE POTIRONS
aux graines de citrouilles 14,90€
2022 *Pinot Gris Caves Schlink* 9,75€



LES RAVIOLIS MAISON AUX CHAMPIGNONS DES BOIS
26,90 Entrée / 34,90 Plat
2020 *Bandol blanc Le Gros Noré Côte de Provence / France* 12,50€



LA TRANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD & D'OIE
Figues marinées - Gelée au Porto - Toast Brioché 29,90€
Riesling Kabinett 2022 Monzinger vin doux Emrich Schönleber 12,50€

LES ROGNONS DE VEAU PREPARES A L'ANCIENNE
Purée de pommes de terre - Haricots verts 37,50€
Chianti Classico "Retromacia" Monte Bernardi / Italie 11,50€

LE FILET DE SANDRE BRAISE
Réduction au Champagne - Choucroute douce
Purée de pommes de terre Grand-mère 39,50€
2022 *Pinot Blanc élevé en grand fût de chêne - Domaine Ruppert* 12,90€

LES BOUDINS NOIRS POÊLES (TRAÏPEN)
Pommes au lard - Choucroute - Chou rouge 27,50€
Gigondas Domaine Pesquier Vallée du Rhône 12,50€

"KUDDELFLECK" PANE
Mesclun de salade - Pommes au lard 33,90€
2023 *Riesling Schengen Markusbiurg Théo & Lutz* 10,50€