

LUXEMBOURG  
À LA CARTE

# Sou schmaacht Lëtzebuerg



L'hôtel Simon's Plaza en collaboration avec  
la « Marque Nationale Luxembourg »

Nous sommes heureux de vous annoncer que toutes nos viandes de porc figuré sur notre menu sont originaires du Luxembourg et portent le label de qualité de la Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg. Toute autre viande est issue d'agriculture luxembourgeoise et garantie une qualité exceptionnelle, tout en respectant les besoins et les travaux des agriculteurs locaux.

Depuis les prairies juteuses du Grand Duché, toutes nos viandes sont fraîchement livrées à l'hôtel où elles sont impétrées et travaillées par un boucher professionnel pour que la fraîcheur soit toujours aussi élevée quand elles sont cuisinées par notre Chef de cuisine.

Ceci est notre garantie de qualité et fraîcheur à nos clients.

Bon Appétit

Das Hotel Simon's Plaza in Zusammenarbeit mit  
der « Marque Nationale Luxembourg »

Wir freuen uns Ihnen mitteilen zu dürfen, dass wir ausschließlich Schweinefleisch verwenden, welches mit dem Nationalen Gütesiegel des Großherzogtums Luxemburg ausgezeichnet ist. Alle anderen Fleischsorten werden aus exklusiv ausgewählten Bauernhöfen Luxemburgs entnommen die durch eine hohe Qualität glänzen und die Bedürfnisse und Arbeit der Bauern respektiert.

Von den Weiden des Großherzogtums werden hochqualitative Fleischstücke von unserem professionellen Hausfleischer im Ganzen zerlegt um die Frische zu gewährleisten und am selben Tag von unserem Kochchef exklusiv für Sie zubereitet. Das ist unsere Garantie für Qualität und Frische an unsere Gäste.

Guten Appetit



# Les Potages

## Les Potages



Consommé Mimoso à la brunoise de  
primeurs de légumes de saison  
Klassische Rinderkraftbrühe mit Eierflocken  
und saisonalen Gemüsewürfel

EUR 6,10

Velouté de tomates à la crème et aux croûtons  
Tomatensuppe mit Sahnehaube und Croutons

EUR 5,10

# Petits délices

## Les petits délices



Carpaccio de bœuf du terroir au pesto de basilic,  
huile d'olive, parmesan et roquette EUR 14,20  
Carpaccio vom heimischen Rind mit Basilikumpesto,  
Olivenöl, Parmesan und Rukola

Gambas et noix de Saint-Jacques avec une julienne de  
légumes de saison et un chutney de mangue pimenté EUR 14,90  
Riesengarnelen und Jakobsmuscheln mit saisonalen Gemüsestreifen  
und feurigem Mango Chutney

Tartare de saumon fumé à la crème fraiche au  
citron et des galettes de pommes de terre EUR 14,50  
Tatar vom geräucherten Lachs angemacht dazu  
"Zitronen-Creme-fraiche" auf Reibekuchen

Escargots de Bourgogne, gratinés au  
beurre et aux herbes fraîches (1/2 D.) EUR 9,90  
In Kräuterbutter überbackene Weinbergschnecken (1/2 D.)

# Les Salades

## Les Salades

	Entrée Vorspeise	Plat Hauptgang
<b>Salade de saison à la vinaigrette maison, noix, radis, poivrons et tomates cerises</b> Saisonale Blattsalate mariniert an Hausdressing dazu geröstete Nüsse, Radieschen, Paprika Und Cocktailtomaten	EUR 5,90	EUR 11,00

**Affinez votre salade avec les propositions suivantes:**  
Verfeinern Sie Ihren Salat mit folgenden Vorschlägen:

Supplément: Zuschlag:	Entrée Vorspeise	Plat Hauptgang
<b>Emincé de poitrine de poulet aux champignons et oignons sautées</b> Gebratenen Hähnchenbruststreifen Champignons und Röstzwiebeln	EUR 3,20	EUR 5,60
<b>Scampis sautés à l'huile d'olive et dip Aioli</b> Scampis in Olivenöl gebraten dazu Aioli Dip	EUR 7,00	EUR 11,50
 <b>Fines tranches de filet de bœuf du terroir</b> Feine Filetstreifen vom heimischen Rind	EUR 7,00	EUR 11,50
<b>Fromage de chèvre gratiné et tomates séchées</b> Gratinierter Ziegenkäse und getrocknete Tomaten	EUR 5,90	EUR 10,40

# Nos Classiques

## Nos Classiques

### « Assiette Gourmande »

Scampis et St. Jacques sautés à l'aïoli, carpaccio de bœuf du terroir au pesto de basilic, huile d'olive, parmesan et roquette, petit tartare de bœuf du terroir et tartare de saumon fumé à la crème fraîche au citron sur une galette de pommes de terre  
Gebratene Scampi und Jakobsmuscheln an Aioli, Carpaccio vom heimischen Rind mit Basilikumpesto, Olivenöl, Parmesan und Rukola, kleiner Tatar vom heimischen Rind und Tatar vom geräucherten Lachs angemacht dazu "Zitronen-crème-fraîche" auf Reibekuchen

EUR 26,60



### "Feierstengsalot a gebrode Gromperen"

Salade de boeuf du terroir façon luxembourgeoise et pommes de terre sautées croustillantes

Rindfleischsalat vom heimischen Rind Luxemburger Art dazu knusprigen Bratkartoffeln

EUR 15,70



### Tartare de bœuf du terroir, pommes frites et salade de saison

Tatar vom heimischen Rind dazu Pommes Frites und saisonaler Salat

EUR 18,90



### Cordon Bleu de porc « Marque Nationale », sauce crème champignons, pommes frites et salade de saison

Cordon Bleu vom heimischen Schwein dazu Champignonrahmsauce, Pommes Frites und saisonaler Salat

EUR 19,30

### Trilogie de pâtes fraîches avec :

Brochette de filet de bœuf du terroir et sauce de tomates pimentée.

Sauce méditerranéenne avec tomates séchées, olives et parmesan.

Brochette de saumon enrobé de graines de sésame et sauce crème champignons.

Rinderfiletspieß vom heimischen Rind an feuriger Tomatensauce.

Mediterran mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan.

Lachsspieß im Sesammantel an Pilzrahmsauce.

EUR 21,00



# Nos Classiques

Bouchée à la Reine (Veau et Volaille),  
pommes frites et salade de saison  
Königinpastetchen (Kalb und Huhn) dazu Pommes Frites  
und saisonaler Salat

EUR 17,70

Bon Appétit

# Les Viandes

## Les Viandes

---

Chateaubriand de bœuf du terroir accompagné d'un gratin dauphinois, primeurs de légumes de saison et sauce béarnaise (45 minutes de temps de préparation)	EUR 64,00 (2 personnes)
Chateaubriand vom heimischen Rind dazu Kartoffelgratin, saisonales Gemüse und Béarnaise Sauce (45 Minuten Vorbereitungszeit)	(2 Personen)
Entrecôte du terroir grillée au beurre Maître d'Hôtel, gratin dauphinois et primeurs de légumes de saison	EUR 23,90
Gegrillte Entrecote vom heimischen Rind dazu Kräuterbutter, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	
Filet de bœuf du terroir, sauce à la crème au poivre vert, gratin dauphinois et primeurs de légumes de saison	EUR 28,90
Rinderfiletsteak vom heimischen Rind dazu grüne Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	
Médailles de filet de porc « Marque Nationale » sous une croute de fines herbes, sauce crème champignons, gratin dauphinois et primeurs de légumes de saison	EUR 24,50
Medailles vom heimischen Schweinefilet unter der Kräuterkruste dazu Champignonrahmsauce, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	
Escalope de porc « Marque Nationale » à la viennoise, pommes frites et salade de saison	EUR 15,20
Schnitzel vom heimischen Schwein Wiener Art dazu Pommes Frites und saisonaler Salat	
Pintade farci sur son jus aux morilles, gratin dauphinois et primeurs de légumes de saison	EUR 22,50
Gefüllte Perlhuhnbrust an Morcheljus, dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	



## *Les Poissons & fruits de mer*

---

Daurade rôtie sur sa peau sauce au safran,  
riz au curry et ragout de poivrons  
Auf der Haut gebratene Dorade mit Safran Sauce  
Curryreis und Paprika Gemüse

EUR 25,90

Risotto au parmesan, six scampis et roquette  
Parmesanrisotto dazu 6 Scampis und Rukola

EUR 23,00

Sandre rôti au jus de romarin, choucroute à la crème  
et pommes de terre au persil  
Auf der Haut gebratener Zander auf Rahmsauerkraut,  
Petersilienkartoffeln und Rosmarinjus

EUR 23,90

Bon Appétit



# Les Desserts

## Les Desserts

---

### « Casse-Noisette »

Glace aux noix et glace au chocolat, chantilly,  
amandes grillées et sauce caramel

Walnuss Eis und Schokoladen Eis mit Schlagsahne  
gebrannten Mandeln und Karamellsauce

EUR 7,50

Tartelette au chocolat tiède, salade de fruits exotiques  
et glace à la Vanille

Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Exotischen Obstsalat  
und Vanille Eis

EUR 9,10

Trilogie de sorbets (Citron / Framboise / Pomme Verte)

Dreierlei Sorbet (Zitrone / Himbeere / Grüner Apfel)

EUR 7,00

Assortiment de fromages, raisins, pain de seigle noir et  
confit de figues

Kleine Käseauswahl mit Trauben, Pumpernickel, und Feigenconfit

EUR 9,90

Dame Blanche

Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensauce

EUR 6,90

Crème Brûlée

Karamellisierte Vanille Crème

EUR 7,50

Comme nos plats sont cuisinés à la minute,  
nous vous prions de bien vouloir accepter un certain temps d'attente.

Da wir alle Speisen für Sie frisch zubereiten, bitten wir Sie,  
eventuelle kleine Wartezeiten zu entschuldigen.