

Les Entrées

Starter - Vorspeise

Potage du jour (V) (5.7.9) 6,50 €

Soup of the day // Tagessuppe

Œuf poché gratiné au Hëpperdancer affiné 3 mois, compotée d'épinards et poireaux, pain de campagne toasté (V) 12,50€

Poached egg with cooked Luxembourg cheese, spinach, leek, country bread toast
Pochiertes Ei, überbackener luxemburgischer Käse, Spinat, Lauch, Bauernbrottoast

Saumon façon gravlax, crème citronnée, feuilleté au sésame 17,20 €

Salmon gravlax, lemon cream, sesame puff pastry
Gravlax Lachs, Zitronencreme, Sesam-Blätterteig

Tagliatelles de courgettes marinées, salade de roquette, noisettes torrifiées, parmesan, vinaigrette à l'huile de noix (V) 11,50 €

Marinated zucchini tagliatelle, arugula salad, grilled hazelnut, parmesan, nut oil dressing
Marinierte Zucchini Tagliatelle, Rucola Salat, geröstete Haselnüsse, Parmesan, Walnüsse-Öl-Vinaigrette

(V) plat adapté au régime alimentaire végétarien

dish suitable for vegetarian diet

geeignet für vegetarische Ernährung

Les Plats

Main course - Hauptgericht

**Omelette au choix (5 œufs), frites, salade (V) (3.5.7) 12,90 €
au fromage, aux champignons, au jambon ou aux tomates**

Homemade Omelet at choice: with cheese, or with ham, or with mushrooms or with tomatoes (served with fries and salad)

Hausgemachte Omelette nach Wahl: mit Schinken, oder mit Käse, oder mit Pilzen oder mit Tomaten (mit Pommes und Salat serviert)

Avec tous les ingrédients + 2 € - With all ingredients + 2€ - Mit allen Zutaten + 2 €

Filet mignon de veau à la crème et aux morilles, purée de panais, blettes rôties à l'ail et au persil frais 26,60 €

Veal filet mignon with cream and morel sauce, mashed parsnip, roasted chard
"Filet Mignon" vom Kalb an Morcheln-Rahmsoße, Pastinak Püree, gerösteter Mangold

Cordon bleu de filet de poulet servi en caquelon, crème et champignons de Paris, pommes de terre frites, salade de mesclun (5.7.12) 10,80 €

Chicken «cordon bleu» with mushrooms and cream sauce, French fries, salad
Hähnchen Cordon-bleu mit Pilz-Rahmsoße, Pommes, Grüner Salat

Entrecôte de bœuf (300 gr.) viande origine Luxembourg 25,50 €

Luxembourg rib steak // Luxemburgisches Rindsrippensteak

Accompagnée de frites et salade verte, sauce au choix : poivre vert, marchand de vin, fromage bleu ou béarnaise (1.3.5.7.10.12)

Served with fries and salad, choose your sauce: green pepper, red wine, blue cheese or bearnaise

Mit Pommes und Salat serviert, Sauce ihrer Wahl: Grünepeffersauce, Rotwein, Bearnaise oder Blaukäse

Burger Cottage (180 gr.) viande de bœuf origine Lux..... 15,20 €

Fromage de l'abbaye d'Orval, pancetta, oignons frits, salade verte, tomate, cornichon, ketchup, pommes de terre frites (1.3.5.7.12)

Burger with Luxembourgish beef, Orval abbey cheese, pancetta, fried onions, salad, tomatoe, pickles, ketchup and fries

Luxemburgisches Rindfleisch Burger, Abtei Käse von Orval, Pancetta, gebratene Zwiebeln, Salat, Tomaten, Essiggurken, Ketchup und Pommes

Dos de cabillaud frais, sauce moutarde à l'ancienne et sirop d'érable, timbale de riz pilaf, endives braisées..... 22,90 €

Fresh cod fillet, mustard and maple sauce, rice, endive

Frisches Kabeljaufilet, Senf und Ahornsirup Sauce, Reis, Endivien

Notre suggestion H2O, consulter l'ardoise au-dessus du bar

Our fish suggestion, have a look at the black-board above the bar

Unser Fischvorschlag, schauen Sie die Schwarzttafle über der Bar an

Le coup de cœur du moment, indiqué sur l'ardoise principale au-dessus de notre bar

The selection of the moment, also indicated on the board above the bar

Die Auswahl des Moments, ebenfalls auf der Tafle über der Bar angegeben

Demande de garnitures supplémentaire 4,50 €

Extra side dish - Extra Portion Pommes, Tagliatellen, Reis oder Gemüsen

Fromage et Desserts

Cheese and dessert – Käse und Dessert

Hëpperdancer 3 mois d'affinage (7.12)..... 7,80 €

Typical Luxembourg cheese, 3 months of ripening

Typischer Luxemburger Käse, 3 Monate Reifung

Assortiment de glaces et de sorbets Luxembourgeois (3 boules), crème chantilly maison (1.3.7.8) 5,90 €

Parfums glaces : chocolat, vanille, fraise, moka

Parfums sorbets : citron, framboise, pomme verte

Cup of Luxembourg ice cream (3 scoops) with whipped cream: chocolate, vanilla, moka, strawberry, or sorbet: lemon, raspberry, green apple

Eisgeschmack von Luxemburg (3 Kugeln) mit Schlagsahne: Schokolade, Vanille, Mokka, Erdbeere, Zitrone, Himbeere, grüne Apfel

Café gourmand 8,50 €

Coffee or Tea served with a range of little desserts

Kaffee oder Tee „Gourmand“, serviert mit ausgewähltem Leckereien

Crème brûlée au pain d'épices, crumble aux saveurs de Noël, mousse au spéculoos 6,90 €

Caramelized cream with ginger bread

Karamelisiert Lebkuchen Creme brûlée

Buche à la vanille de Madagascar, insert chocolat-orange, noix caramélisées 9,40 €

Vanilla sponge cake, chocolate, orange, caramelized nuts

Vanille-Biskuitkuchen, Schokolade, Orange, karamellisierte Nüsse

Panna cotta au litchi, gel acidulé à la framboise, sorbet à la rose 7,80 €

Lychee "panna cotta", raspberries, rose sorbet

Litschi Panna cotta, Himbeere, Rosensorbet

Liste des allergènes

1- céréales contenant du gluten

2- crustacés

3- œufs

4- poissons (sauf gélatine)

5- arachides

6- soja (sauf huile)

7- lait

8- fruits à coques

9- céleri

10- moutarde

11- graines de sésame

12- anhydride sulfureux et sulfites

13- lupin

14- mollusques

Tous nos prix s'entendent taxes et service inclus.

All our prices are with VAT and service Included
Unsere Preise verstehen sich inklusive Steuern und Service