

## Nos Potages - Suppen

Le Potage du Jour / Tagessuppe	5,80 €
Le Velouté de Tomates au Basilic / Tomatensuppe an frischem Basilikum	6,90 €
Le Bisque de Homard traditionnel / Hummersuppe nach Art des Hauses	9,60 €

## Nos entrées - Vorspeisen

Le Feuilleté de Scampis à la Crème et Ail Scampis im Blätterteig an Knoblauchcreme	13,90 €
Le Carpaccio de Bœuf « Di Cipriani » Carpaccio vom Angusrind „ Di Cipriani „	11,90 €
La Tomate aux Crevettes grises de Zélande/ Tomate gefüllt an Nordseegarneelen	11,90 €
Les Noix de St. Jacques rôties, Pamplemousse rose, Fruit de la Passion et Balsamico Sankt Jakobmuscheln gebraten, Pampelmuse, Passionsfrucht und Balsamicoemulsion	16,80 €
Le Feuilleté d'Escargots aux petits Légumes légèrement crème et au Pastis 6 Weinbergschnecken im Blätterteig an kleinem Gemüse und Pastis flambiert	12,90 €
Les Salades assorties du Buffet Auserlesene Salate vom Buffet	7,80 €

Pour nos Petits nous proposons tous les Plats principaux en formule enfant  
(4,00 € de réduction jusque 12 ans)

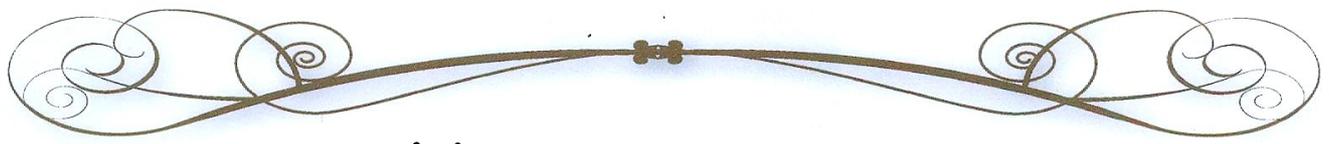
Tous nos plats sont cuisinés à la minute.

Veuillez prévenir une préparation diététique

\*Tous les produits marqués par une étoile sont des produits Terroir

mes  
Sélections  
du Terroir





## Nos Plats Végétariens

Les Spaghettis à l'huile de truffes, Roquette, Tomates Cerises et Parmesan Spaghetti an Trüffelöl, Ruccolasalat, Kirschtomaten und Parmesanhobel	13,80 €
Le Gratin aux Légumes selon Saison Gemüseauflauf je nach Saison	12,90 €
Risotto aux Betteraves rouges et Grillottes Rotwein-Risotto an Rote Beete und Sauerkirschen	14,80 €

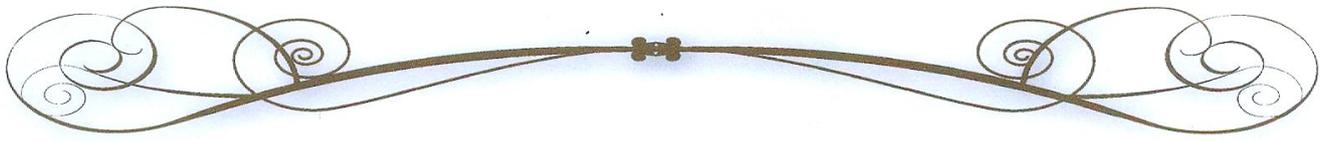
## Nos Salades composées

La Salade au Chèvre de Chavignol gratinée (Miel, Toasts, Noix, Tomates sèches) Salat mit gratiniertem Ziegenkäse	17,90 €
La Salade Hawaïenne (Blanc de Dinde, Ananas, Thon, Oignons, Oeufs) Salat Hawaii (Putenstreifen, Ananas, Thunfisch, Zwiebeln, Ei)	15,20 €
La Salade Paysanne ( Croûtons, Lardons, Oeuf poché, Tomates, Fromage) Bauernsalat ( geröst. Brotkrumen, Speck, Pochiertes Ei, Tomaten, Käse)	13,40 €

## Nos Petits Plats

*Le Jambon Grand-Ducal, Frites et Salade Gemischte Ardenner-Schinkenplatte, Pommes frites, Salat	16,80 €
*La Bouchée à la Reine du Terroir Königinpastete, Pommes frites, Salat	17,60 €
*L'Omelette Randonneur Omelette nach Wanderer Art	11,80 €
La Douzaine de Cuisses de Grenouilles à l'Ail 12 Froschschenkel in Knoblauchbutter	18,20 €
Lasagne Maison Hausmacher Lasagne	12,60 €
Spaghettis Bolognaise Spaghettis mit Fleischsauce	11,80 €
Chicken Nuggets (6pcs), Frites	9,80 €





## Bœuf, Cochon, Volaille...

Le Château Briand Sauce Choron 2 pers. 59,80 €  
Château Briand Sauce Choron für 2 Pers.

La Couronne d'Agneau en Croûte d'Herbes 28,60 €  
Lammrücken in frischer Kräuterkruste

L'Escalope de Veau Viennoise 16,80 €  
Kalbschnitzel nach Wienerart

Le Cordon bleu de Veau Pané 19,30 €  
Paniertes Kalbs-Cordonbleu

L'Escalope de Porc Chasseur 15,80 €  
Jägerschnitzel

Le Magrêt de Canard au Miel sauvage et à l'Orange 24,60 €  
Entenbrust an wildem Honig und Orangen

L'Emincé de Dinde au Curry rouge, Ananas, Thym citroné et Lait de Coco 16,90 €  
Putengeschnetzeltes an rotem Curry, Ananas, Zitronentymian und Cocosmilch

Le Filet de Cheval à la Provençale 23,40 €  
Pferdefilet nach Provinzialer Art

## Poissons, Crustacés, Coquillages...

Le Feuilleté de Scampis à l'Indienne 21,40 €  
Scampis im Blätterteig an Currysauce

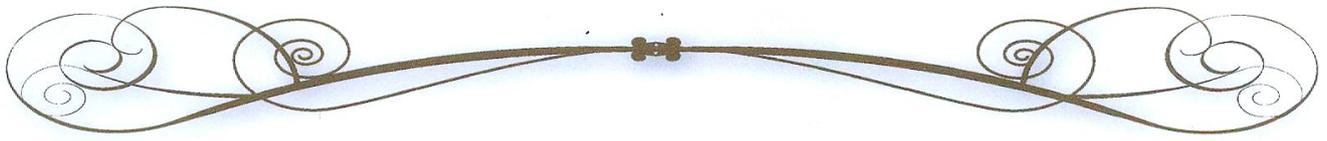
La Sole Meunière ( 400-500 gr) 27,80 €  
Seezunge nach Müllerinart

La Truite Meunière de nos Viviers 18,60 €  
Forelle aus eigener Zucht nach Müllerinart

Les Médailles de Lotte à la Fondue de Poireaux 24,40 €  
Médailles vom Seeteufel an gedünstetem Lauch

Les Noix de St. Jacques rôties au Coulis d'Agrumes 25,80 €  
Sankt Jakobmuscheln cross gebraten an Zitrusfrucht-Coulis





## Dégustez notre viande bovine de provenance régionale



### Nos suggestions :

Gulaschzopp Gulaschsuppe	7,90 €
L'Entrecôte à la Forestière Rippensteak mit gerösteten Zwiebeln und Pilzen	22,60 €
Le Tournedos au Roquefort, Poivre vert ou Béarnaise Rinderfilet in Roquefortsauce, Pfeffer oder Béarnaisesauce	26,80 €
Le Rumsteak grillé Maître d'Hôtel Lendensteak mit Kräuterbutter	18,90 €
La Goulache de Bœuf aux Poivrons rouges Rindergulasch mit Parikaschoten	17,80 €

Bon Appétit



## *Les Suggestions de la Saison du Gibier*

<i>Le Steak de Biche ( Selle ) au Sureau Noir du Mullerthal</i> <i>Hirschkuh-Rückensteak an Schwarzem Holunder</i>	<i>25,80 €</i>
<i>Le Ragoût de Chevreuil du Terroir aux Baies roses</i> <i>Heimisches-Rehragout an rosa Pfefferbeeren</i>	<i>19,20 €</i>
<i>Le Civet de Lièvre aux Baies de Genièvre</i> <i>Ragoût vom Feldhasen an Wacholderbeeren</i>	<i>18,40 €</i>
<i>Le Steak de Marcassin(Selle) aux Girolles</i> <i>Wildschwein-Rückensteak an frischen Pfifferlingen</i>	<i>23,50 €</i>

## *Menu de Chasse du Terroir à 34,50 €*

*La Terrine de Chevreuil Sauce Cumberland*  
*Reh-Terrine Cumberland*

*\*\**

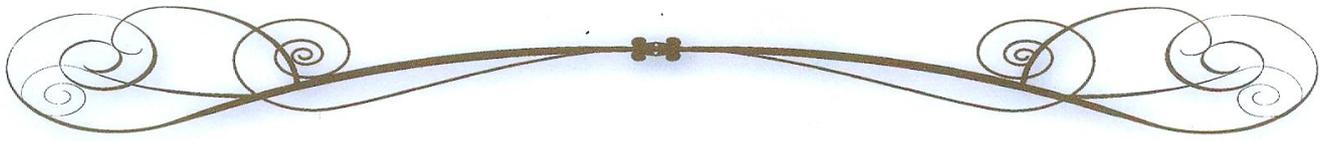
*Potage du jour*  
*Tagessuppe*

*\*\**

*Le Ragoût de Marcassin du Terroir à la Poirade*  
*Heimisches Wildschweinragout im Pfeffersosse*

*\*\**

*Le Duo de Parfait glacé à la Fleur de Sureau et*  
*au Coulis de Sureau Noir du Mullerthal*  
*Eisperfekt an Mullerthaler Holundervariationen*



# Desserts

## Nos Glaces

*La Coupe à l'Avocat Maison	6,90 €
*Le Café Glacé	6,90 €
*La Dame Blanche au « Bon Fondant »	6,90 €
*L'Assortiments de 3 Sorbets	5,90 €
* Le Parfait Maison au Sureau Noir	7,80 €
*Le Duo de Glaces aux Fruits frais	6,90 €

## Autres suggestions

\*La Crème brûlée à la Vanille de Bourbon 7,20 €

\*La Mousse au Chocolat 6,80 €

\*La Tarte Maison ou autre Pâtisserie 4,20 €

\* Le Apfelstrudel 6,90 €

L'Assiette de Fromages affinés 9,60 €

Le Panna Cotta au Coulis de Mangues 6,80 €

Le Tiramisu Maison 6,80 €

