Entrée

Velouté d'asperges blanches		13,50€
Salade d'avocat au gorgonzola, poire et scampi sauté		19,80€
Strudel de pommes de terre à l'ail des ours accompagné de dip citronné		18,50€
Carpaccio de bœuf classique: rucola-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto au basilic	*100 gr* 19,30€	*150 gr* 24,30€
"Feierstengszalot" traditionnelle	*Entrée* 18,90€	*Plat* 23,90€
Tarte flambée : - lardon, oignon rouge, fromage - chèvre, oignon rouge, prunes - légumes grillés, oignon rouge et parmesan		 16,00€ 16,00€ 16,00€
Nos quiches maison : - la classique – Lorraine - au broccoli, feta et amandes		 14,00€ 14,00€

En supplément:

Pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf	3,50€
Salade	3,50€

Nos sorbets

Crémant marque nationale ou eaux de vie artisanales	5,50€

A emporter : Vous recevez votre plat dans «l'ECOBOX consigne 5€» prêt à déguster à la maison

Am Fall vun Allergien, frot eis „Allergenes Kaart"
En cas d'allergies, demandez notre „carte allergènes"

&

Gault&Millau

13|20

Plat

Viande luxembourgeoise de la plus haute qualité où le pâturage permanent de nos bovins est en parfaite harmonie avec la protection de la nature et le renforcement de la biodiversité. ***Demandez nos suggestions Black-Angus du*** ***« Lëtzebuerger Naturschutzfleesch »***: sauce béarnaise, frites maison et salade	38,90€
Asperges blanches, sauce hollandaise, pommes de terre et jambon mixte	34,90€
Osso Bucco de veau, polenta crémeuse et gremolata	34,80€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf et salade	27,50€
Notre JAMBON mixte de la ***Boucherie Steffen*** : Jambon cru et cuit marque nationale (à volonté), salade mixte, vinaigrette maison, frites maison	26,40€
Dos de saumon, écrasé de pommes de terre à l'huile citronné-olives, sauce chimichurri	32,90€
Filet de dorade poêlé, risotto d'asperges, manchego et salade d'herbes	32,90€
Kniddelen maison: accompagnées d'un bouquet de salade du moment - aux lardons et à la crème - aux tomates séchées et épinards	 22,30€ 22,30€
Boulettes d'aubergines au parmesan et miso sur une lit de riz basmati	22,30€
Orecchiette au pesto de tomates et légumes verts de saison (Vegan)	22,30€

Regional Produit'en vun lëtzebuerger Produzenten

Dessert

Dame blanche	9,80€
Café glacé	9,80€
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace au caramel beurre salé	14,40€
Tarte du jour, servie avec une boule de glace vanille et chantilly	9,80€
Pavlova aux framboises et granité au citron vert	12,90€
Millefeuille revisité façon A Guddesch	12,90€
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignons	15,90€

Nous vous proposons pour votre Apéritif ou avec le Dessert

Eclat - Muscat de Mireval ; Domaine de la Rencontre	8,90€
Moscato d'Asti	8,90€

Ass et fir e Gebuertsdag, eng Hochzäit, e Conveniat, eng Versammlung, Seminairen oder soss e Fest ?

Mir maachen Iech gären eng Propose fir Äert Fest a këmmeren eis ëm déi ganz Organisatioun !

Blummen, Dekoratioun, Musek oder och speziell Attraktiounen bidde mir mat un;

Mir beroden Iech gären:

Lutz Helena