

Potages / Suppen

Crème de Légumes 1a-1a-3-7a-7b-9	5,80 €
Gemüsesuppe Vegetable soup	
Crème de Tomates à l'Espuma de Basilic 1a-3-6-7a-7b-9-10	6,50 €
Tomatensuppe mit Basilikum Espuma Tomato Soup with Basil Espuma	

Entrées / Vorspeisen / Starters

Assiette de Jambon Fumé de Nos Ardennes 3-5-6-9-10-	13,80 €
Ardenner Räucherschinken Plate of smoked Ham from our Ardennes	
Saumon Fumé par nos Soins et sa Mousse de Raifort 4-5-6-9-10-	16,90 €
Hausgemachter Räucherlachs mit Meerrettich Mousse Home Made Smoked Salmon with Horseradish Mousse	
Carpaccio de Boeuf au Parmesan et Roquette 7a-7b-	14,90 €
à l'Huile d'Olive Vierge Rinder Carpaccio mit Parmesan, Rauke Olivenöl Beef Carpaccio with Parmesan, Arugula with Olive Oil	
Escargots de Bourgogne au Beurre à l'Ail 6 Pièces	10,50 €
Burgunderschnecken in Knoblauchbutter Burgundian Snails in Garlic Butter 1a2-3-4-6-7a-7b-8a9-11-	

Salades / Salate / Salads

Salade Paysanne aux Lardons et Croûtons	13,90 €
Salatteller mit gebratenen Speckwürfeln, Brotcroutons und Spiegelei Farmers Salat with Potatoes, Bacon, Croutons and Egg 1a-3-5-6-8b-8c-9-10-	
	1/2 Portion 11,80 €
Salade du Berger au Chèvre Chaud avec Tomates, Pignons de Pins, Noix et Roquette	14,90 €
Salatteller mit warmen Ziegenkäse, Pinienkernen, Walnüssen und Rucola Warm Goat Cheese Salad, Pine Nuts, Walnuts and Arugula 1a3-5-6-7a-7b-8b-8c-9-10-11-	
	1/2 Portion 12,80 €
Salade Tiède aux Scampis à l'ail et Champignons	16,90 €
Lauwarmer Salatteller mit Riesengarnelen an Knoblauch und Pilzen Salad with Shrimp Scampi, Garlic and Mushrooms 1a-2-3-4-5-68b-8c-9-10	
	1/2 Portion 13,90 €

Risottos

Risotto au Dos de Cabillaud et Asperges Vertes Sauce Riesling 23,80 €

Risotto mit Kabeljaurücken und grünem Spargel in Riesling Soße

Risotto with Cod Fish Green Asparagus and Riesling Sauce

1a-4-7b

Risotto aux Scampis et Pesto 21,40 €

Risotto mit Scampi und Pesto

Risotto with Shrimp Scampi and Pesto

24-7b-

Risotto aux Asperges Vertes, Tomates Cerises et Pignons de Pin 15,50 €

Risotto mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Pinienkernen

Risotto with Green Asparagus, Cherry Tomatoes and Pinion Pine

7a-7b

Pâtes / Pasta

Linguines aux Noix de Saint-Jacques Sauce Crème Riesling 24,50 €

Linguine mit Jakobsmuscheln an Riesling Soße

Linguine with St. Jacques Shells in a Riesling Sauce

1a-2-3-4-7b-9-

Linguines aux Scampis à l'Ail et Sauce tomate 19,50 €

Linguine mit Scampi, Knoblauch und Tomatensoße

Linguine with Shrimp Scampi and Garlic

1a-2-3-4-7b-9-

Linguines aux Tomates Cerises, Ail et Pesto 12,50 €

Linguine mit Kirschtomaten, Knoblauch und Pesto

Linguine with Cherry Tomatoes, Garlic, Pesto in a Tomato Sauce

1a-3-5-6-7a-7b-9-10-

Poissons / Fischgerichte / Fish Dishes

Truite Meunière servie avec Pommes Nature et Légumes 18,50 €

Forelle nach Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Gemüse

Fried Trout served with boiled Potatoes and Vegetables

1a-4-9-

Truite aux Amandes servie avec Pommes Nature et Légumes 19,50 €

Forelle mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln und Gemüse

Trout with Almonds served with boiled Potatoes and Vegetables

1a-4-7a-8a-9-

Nage de St. Jacques et Scampis à l'Ail servi avec Riz 25,50 €

Jakobsmuscheln und Riesengarnelen an Knoblauch mit Reis serviert

St. Jacques Shells and Shrimp Scampi with Garlic, served with Rice and Vegetables

1a-2-4-7b-9-

Plats du Pays / aus der Luxembourgeoischen Küche /
Dishes of Country

Plateau de Jambon d'Ardennes Crû et Cuit 19,50 €
servi avec Pommes frites et Salade

Ardenner Schinkenpatte, Roh und Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat
Platter of Smoked, raw and Cooked Ham from the Ardennes, with French Fries and Salad
3-5-9-

Judd mat Gardenbo'nen an Speckgromperen 19,90 €

Geräucherter Schweinenacken mit dicken Bohnen in einer Kräutersoße, dazu Speckkartoffeln
Smoked Park Neck with Broad Beans in a Herb Sauce, Served with Bacon Potatoes

Viandes / Fleischgerichte / Meat Course

Servis avec Pommes frites et légumes / Mit Pommes Frites und Gemüse serviert / Served with French Fries and Vegetables

Filet de Boeuf Sauce au Poivre Vert et Cognac 27,90 €

Rinderfilet mit Grüner Pfeffersoße / Filet Beef with Green Pepper Sauce
1a-5-7b-9-12-

Filet de Boeuf au Beurre Maître d'Hotel 26,90 €

Rinderfilet mit Kräuterbutter / Filet Beef with Herb Butter
1a-5-7b-9-

Faux-Filet de Boeuf Sauce Poivre Vert et Cognac 23,50 €

Rindersteak mit Grüner Pfeffersoße / Surbin of Beef with Green Pepper Sauce
1a-5-7b-9-12-

Faux-Filet de Boeuf au Beurre Maître d'Hotel 22,90 €

Rindersteak mit Kräuterbutter / Surbin of Beef with Herb Butter
1a-5-7b-9-

Menus Enfants / Kindermenü / Children's menu

« Donald Duck » Escalope Viennoise servi avec Pommes frites 9,50 €

Wiener Schnitzel, Pommes Frites
« Wiener Schnitzel » Served with French Fries
1a-3-5-6-7b-

« Asterix » Chicken Nuggets servi avec Pommes frites 9,50 €

Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken Nuggets with French Fries
1a-6-7a-

« Spiderman » Bouchée à la Reine servi avec Pommes frites 10,50 €

Königinnen Pastete mit Pommes Frites
Chickenpastry with French Fries
1a2-5-6-7a-7b-9

Plats Classiques / Unsere Klassiker / Classic dishes

**Cordon Bleu Crème Champignons servi
avec Pommes frites et légumes**

Veau / Kalb / Veal

22,50 €

Porc / Schwein

17,90 €

Cordon Bleu mit Pilzsoße, Pommes Frites und Gemüse

Cordon Bleu Mushrooms Cream Sauce Served with French Fries and Vegetables

1a-3-5-7b-9-12-

**Escalope Viennoise servi
avec Pommes frites et légumes**

Veau / Kalb / Veal

18,50 €

Porc / Schwein

15,90 €

Wiener Schnitzel , Pommes Frites und Gemüse serviert

« Wiener Schnitzel » Served with French Fries and Vegetables

1a-3-5-7b-9-

Bouchée à la Reine servi avec Pommes frites et Salade

16,50 €

Königinnen Pastete mit Pommes Frites und Salat

Chickenpastry with French Fries and Salad

1a2-5-6-7a-7b-9-12-

Magret de Canard des Landes à l'Orange flambé au

22,50 €

Grand-Marnier servi avec Croquettes et Légumes

Entenbrust an Orangensoße mit Grand-Marnier flambiert dazu Krokette und Gemüse

Duck Breast with orange flamed with Grand-Marnier served with Croquettes and Vegetables

-9-

Cassiolette de Rognons de Veau, sauce à la Moutarde de Meaux

22,50 €

Riz et Légumes

Kalbsnieren in einer Senfsoße dazu Reis und Gemüse

Veal Kidneys in a Mustard Sauce served with Rice and Vegetables

1a-5-7b-9-10-12-

Emincé de Volaille au Curry et à l'Ananas Riz et Légumes

19,50 €

Geschneitztes vom Hühnchen in Currysoße mit Ananas, Reis und Gemüse

Sliced Chicken breast in Curry sauce with Pineapple, Rice and Vegetables

1a-5-7b-12

Desserts / Crêpes

Mousse au Chocolat	8,50 €
Crème Caramel	6,50 €
Profiteroles à la glace vanille et chocolat chaud	8,40 €
Tarte aux Pommes Maison et sa Glace Vanille	5,50 €
Nougat Glacé	7,50 €
Café Gourmand Assortiment de Desserts avec Café Desserts Variationen + Kaffee	12,50 €

Crêpe au Sucre	4,20 €
Pfannkuchen mit Zucker	
Crêpe aux Fraises (seul. en saison)	6,90 €
Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren	
Crêpe Comédie Française	7,50 €
Pfannkuchen mit Vanilleeis und heißer Schokolade	

Glaces

Glace Enfants	3,50 €
Gemischtes Kindereis (2 Kugeln)	

Glace Panachée	5,00 €
Gemischter Eisbecher mit Sahne	

Dame Blanche	6,90 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	

Café Glacé	6,50 €
Vanille und Mokkaeis mit Kaffee und Sahne	

Coupe aux Fraises (seul. en saison)	6,90 €
Eisbecher mit frischen Erdbeeren und Sahne / with Strawberries	

Sorbets Panachés	6,90 €
-------------------------	--------

Bananasplit	7,10 €
--------------------	--------

Coupe «Heisse Liebe »	6,90 €
Eisbecher mit heißen Himbeeren und Sahne / with hot Raspberries	

Coupe «Victor Hugo »	6,90 €
Eisbecher mit heißen Kirschen / with hot Cherrys	

Coupe Brésilienne	6,50 €
Eisbecher mit Karamel und Sahne	

Apéritifs

Apéritif Maison	7,80 €
Campari Sec	5,20 €
Campari Soda	6,20 €
Campari Orange	6,60 €
Cynar Sec	5,20 €
Cynar Soda	6,20 €
Cynar Orange	6,60 €
Coupe de	
Champagne Français	9,00 €
Coupe de Crémant	5,10 €
Kir Royal	5,20 €
Kir Vin Blanc	3,90 €
Martini Blanc/Rouge	4,80 €
Porto Blanc/Rouge	5,30 €
Ricard	5,40 €
Pineau des Charentes	4,80 €
Picon Bière	5,60 €
Picon Vin Blanc	5,40 €
Sherry	4,90 €
Apérol Spritz	6,60 €
Hugo	6,60 €
Whisky	6,10 €
Glenmorangie	8,90 €
Crodino/San Bitter	3,50 €

Long Drinks

Bacardi Cola	6,60 €
Bacardi Orange	6,60 €
Gin Orange/Tonic	6,60 €
Martini Sprite	6,60 €
Pisang Orange	6,60 €
Safari Orange	6,60 €
Vodka Jus	6,60 €
Whisky Cola	6,90 €
Whisky	
Grandes Marques	8,90 €

Bières

Pression 0,30 l	2,80 €
Pression 0,50 l	4,50 €
Beck's 0%	2,70 €
Panaché/Radler	2,50 €
Chimay Bleu	4,50 €
Diekirch Grand Cru	3,50 €
Duvel	4,20 €
Kriek	3,50 €
Leffe Blonde	4,20 €
Leffe Brune	4,20 €
Weizenbier 0.50l	4,80 €
Weizenbier 0.50l 0%	4,20 €
Ramborn (Cidre)	9,90 €

Soft Drinks

Apfelschorle	2,20 €
Apfelschorle 1/2 l	4,20 €
Bitter Lemon	2,30 €
Schweppes Tonic	2,10 €
Sprite	2,10 €
Fanta	2,10 €
Coca-Cola	2,10 €
Coca-Cola Zéro	2,20 €
Ice Tea	2,10 €
Rosport 1/4 l	2,10 €
Rosport Blue 1/2 l	3,80 €
Gerosteiner 1 l	5,80 €
Vittel 1/4 l	2,10 €
Vittel 1/2 l	3,80 €
Vittel 1 l	5,80 €

Jus de Fruits

Jus d'Abricot	2,50 €
Jus d'Ananas	2,50 €
Jus de Pommes	2,20 €
Jus de Tomate	2,50 €
Jus d'Orange	2,20 €
Jus Multifruits ACE	2,50 €

Vin au verre

Weinschorle	2,70 €
Cola Vin	2,70 €
Rivaner	2,70 €
Riesling	3,00 €
Auxerrois	
(Grd. 1er Crû)	4,80 €
Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	5,50 €
Vin Rosé	2,80 €
Vin Rouge	3,10 €

Vin en pichet

1/4 Rivaner	4,30 €
1/4 Riesling	4,70 €
1/4 Auxerrois	
(Grd. 1er Crû)	7,60 €
1/4 Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	8,50 €
1/4 Vin Rosé	4,50 €
1/4 Vin Rouge	4,70 €

1/2 Rivaner	8,30 €
1/2 Riesling	8,70 €
1/2 Auxerrois	
(Grd. 1er Crû)	15,20 €
1/2 Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	16,60 €
1/2 Vin Rosé	8,60 €
1/2 Vin Rouge	9,20 €

Boissons Chaudes

Expresso	2,30 €
Double Expresso	3,80 €
Café	2,30 €
Cappuccino Italien	2,60 €
Cappuccino Chantilly	2,80 €
Chocolat Chaud	
Chantilly	3,00 €
Chocolat Chaud	2,80 €
Décaféiné	2,30 €
Lait Russe	2,80 €
Infusion	2,00 €
French/Irish Coffee	7,20 €

Digestifs 4 cl.

Amaretto	4,60 €
Amaro Ramazotti	4,50 €
Armagnac	7,30 €
Averna	4,50 €
Baileys	4,60 €
Buff	3,20 €
Calvados	6,00 €
Cognac Hennessy	6,90 €
Cognac Rémy Martin	7,80 €
Cointreau	4,90 €
Fernet Branca	3,40 €
Framboise	6,80 €
Grand Marnier	4,90 €
Grappa	4,60 €
Grappa Grande	
Marques	7,50 €
Jägermeister	3,20 €
Liqueur de Noix	3,90 €
Marc de Bourgogne	5,90 €
Mirabelle	5,90 €
Poire Williams	6,80 €
Sambuca	4,30 €
Vieille Prune	7,50 €
Limoncello	3,70 €