



*Hôtel-Restaurant
Victor Hugo*

MENU

VIANDEN

Meals & Drinks

*« Régale si tu peux
et mange si tu l'oses »* 

Victor Hugo



www.hotelvictorhugo.lu

APÉRITIFS

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

LONG DRINKS

Bacardi Cola	6,80 €
Bacardi Orange	6,80 €
Gin Orange/Tonic	6,80 €
Martini Sprite	6,80 €
Pisang Orange	6,80 €
Safari Orange	6,80 €
Vodka Jus	6,80 €
Whisky Cola	7,10 €

BIÈRES

Pression 0,30 l	3,00 €
Pression 0,50 l	5,00 €
Diekirch 0%	2,90 €
Panaché/Radler	3,00 €
Chimay Bleu	4,90 €
Diekirch Grand Cru	3,70 €
Duvel	4,90 €
Lefte Blonde	4,50 €
Lefte Brune	4,50 €
Weizenbier 0.50l	5,00 €
Weizenbier 0.50l 0%	4,80 €
Ramborn (Cidre)	5,00 €

SOFT DRINKS

Apfelschorle	2,50 €
Apfelschorle 1/2 l	4,30 €
Bitter Lemon	2,50 €
Schweppes Tonic	2,50 €
Sprite	2,50 €
Fanta	2,50 €
Coca-Cola	2,50 €
Coca-Cola Zéro	2,70 €
Ice Tea	2,50 €
Rosport 1/4 l	2,30 €
Rosport Blue 1/2 l	4,20 €
Rosport Blue 1 l	6,50 €
Viva 1/4 l	2,30 €
Viva 1/2 l	4,20 €
Viva 1 l	6,50 €

JUS DE FRUITS

Jus d'Abricot	2,90 €
Jus d'Ananas	2,90 €
Jus de Pommes	2,50 €
Jus de Tomate	2,90 €
Jus d'Orange	2,50 €
Jus Multifruits ACE	2,90 €

VIN AU VERRE

Weinschorle	3,00 €
Cola Vin	3,00 €
Rivaner	2,90 €
Riesling	3,30 €
Auxerrois	
(Grd. 1er Crû)	5,00 €
Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	5,50 €
Vin Rosé	3,60 €
Vin Rouge	3,80 €

VIN EN PICHET

1/4 Rivaner	4,40 €
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	4,80 €
1/4 Vin Rouge	4,90 €

1/2 Rivaner	8,50 €
1/2 Riesling	9,00 €
1/2 Auxerrois	
(Grd. 1er Crû)	15,00 €
1/2 Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	16,50 €
1/2 Vin Rosé	10,50 €
1/2 Vin Rouge	10,90 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,60 €
Double Expresso	4,60 €
Café	2,70 €
Cappuccino Italien	3,00 €
Cappuccino Chantilly	3,10 €
Chocolat Chaud	
Chantilly	3,50 €
Chocolat Chaud	3,20 €
Décaféiné	2,60 €
Lait Russe	3,40 €
Infusion	2,40 €
French/Irish Coffee	7,50 €

DIGESTIFS

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

Potages / Suppen

POTAGE DU JOUR <small>1a-1a-3-7a-7b-9</small>	6,80 €
Tagessuppe Today's soup	
CRÈME DE TOMATES À L'ESPUMA DE BASILIC <small>1a-3-6-7a-7b-9-10</small>	7,80 €
Tomatensuppe mit Basilikum Espuma Tomato Soup with Basil Espuma	

Entrées / Vorspeisen / Starters

ASSIETTE DE JAMBON FUMÉ DE NOS ARDENNES <small>3-5-6-9-10-</small>	14,50 €
Ardenner Räucherschinken Plate of smoked Ham from our Ardennes	
SAUMONS MARINÉ À L'ANETH FAIT PAS NOS SOINS <small>4-5-6-9-10-</small>	17,50 €
Hausgemachter Graved Lachs Home made Graved Lax	
CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN ET ROQUETTE <small>7a-7b-</small> À L'HUILE D'OLIVE VIERGE	14,90 €
Rinder Carpaccio mit Parmesan, Rauke Olivenöl Beef Carpaccio with Parmesan, Arugula with Olive Oil	
CARPACCIO DE THON AUX AGRUMES ET ROQUETTE <small>7a-7b-</small> À L'HUILE D'OLIVE VIERGE	15,90 €
Thunfisch Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Rauke Olivenöl Tuna Carpaccio with citric-fruits, Arugula and Olive Oil	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE À L'AIL 6 PIÈCES	13,50 €
Burgunderschnecken in Knoblauchbutter Burgundian Snails in Garlic Butter <small>1a2-3-4-6-7a-7b-8a9-11-</small>	

Salades / Salate / Salads

SALADE « FITNESS » AUX ESCALOPES FINES DE POULET AU SÉSAME	16,50 €
Fitness-Teller an Knackigen Salaten mit Hähnchenstreifen in Sesamkörner paniert « Fitness » Salad with thin Slices of Chicken Filet with sesame seeds 1/2 PORTION <small>1a-3-5-6-8b-8c-9-10-11-</small>	
SALADE DU BERGER AU CHÈVRE CHAUD AVEC TOMATES, PIGNONS DE PINS, NOIX ET ROQUETTE	17,50 €
Salatteller mit Warmen Ziegenkäse, Pinienkernen, Walnüssen und Rucola Warm Goat Cheese Salad, Pine Nuts, Walnuts and Arugula 1/2 PORTION <small>1a3-5-6-7a-7b-8b-8c-9-10-11-</small>	
SALADE TIÈDE AUX SCAMPIS À L'AIL ET CHAMPIGNONS	19,50 €
Lauwarmer Salatteller mit Riesengarnelen an Knoblauch und Pilzen Salad with Shrimp Scampi, Garlic and Mushrooms 1/2 PORTION <small>1a-2-3-4-5-68b-8c-9-10</small>	

Risottos

RISOTTO AU FILET DE SANDRE ET ASPERGES VERTES ET TOMATES CERISES
SAUCE RIESLING 25,80 €

Risotto mit Zanderfilet grünem Spargel und Cherrytomates in Riesling Soße
Risotto with Pikeperch filet Green Asparagus ,Cherry tomatoes and Riesling Sauce
1a-4-7b

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES, TOMATES CERISES ET PIGNONS DE PIN 16,90 €

Risotto mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Pinienkernen
Risotto with Green Asparagus, Cherry Tomatoes and Pine nuts
7a-7b

Pâtes / Pasta

LINGUINES AUX SCAMPIS À L'AIL ET SAUCE TOMATE 22,90 €

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 15,90 €

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

TRUITE MEUNIÈRE SERVIE AVEC POMMES NATURE ET LÉGUMES 19,50 €

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 21,90 €

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 27,50 €

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-

Cuisine locale / lokale Küche /

local dishes

PLATEAU DE JAMBON D'ARDENNES CRÛ ET CUIT
SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE 22,90 €

Ardener 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 21,90 €

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

Steaks

FILET DE BOEUF SAUCE AU PINOT NOIR Rinderfilet mit Pinot noir Soße / Filet Beef with Red wine Sauce 1a-5-7b-9-12-	31,90 €
FILET DE BOEUF AU BEURRE MAÎTRE D'HOTEL Rinderfilet mit Kräuterbutter / Filet Beef with Herb Butter 1a-5-7b-9-	30,90 €
ENTRECÔTE DE BOEUF SAUCE AU PINOT NOIR Zwischenrippenstück mit Pinot noir Soße / Beef Entrecote with Red wine Sauce 1a-5-7b-9-12-	26,90 €
ENTRECÔTE DE BOEUF AU BEURRE MAÎTRE D'HOTEL Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter / Beef Entrecote with Herb Butter 1a-5-7b-9	26,50 €

Menus Enfants / Kindermenü / Children's menu

« DONALD DUCK » ESCALOPE VIENNOISE SERVI AVEC POMMES FRITES Wiener Schnitzel , Pommes Frites « Wiener Schnitzel » Served with French Fries 1a-3-5-6-7b-	10,50 €
« ASTERIX » CHICKEN NUGGETS SERVI AVEC POMMES FRITES Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken Nuggets with French Fries 1a-6-7a	10,50 €

Plats Classiques / Classic Dishes /

CORDON BLEU CRÈME CHAMPIGNONS SERVI AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES Veal Cordon Bleu Mushrooms Cream Sauce Served with French Fries and Vegetables -3-5-7b-9-12-	23,80 €
ESCALOPE VIENNOISE SERVI AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES VEAU / KALB / VEAL PORC / SCHWEIN Wiener Schnitzel , Pommes Frites und Gemüse serviert « Wiener Schnitzel » Served with French Fries and Vegetables 1a-3-5-7b-9-	19,80 € 17,50 €
BOUCHÉE À LA REINE SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE Königinnen Pastete mit Pommes Frites und Salat Chickenpastry with French Fries and Salad 1a2-5-6-7a-7b-9-12-	21,80 €
EMINCÉ DEVOLAILLE AU CURRY ET À L'ANANAS RIZ ET LÉGUMES Geschnetztes vom Hühnchen in Currysoße mit Ananas, Reis und Gemüse Sliced Chicken breast in Curry sauce with Pineapple, Rice and Vegetables 1a-5-7b-12	21,50 €
CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU, SAUCE À LA MOUTARDE DE MEAUX 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-	23,80 €
MAGRET DE CANARD DES LANDES À L'ORANGE FLAMBÉ AU	27,50 €

GRAND-MARNIER SERVI AVEC CROQUETTES ET LÉGUMES

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

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

Desserts / Crêpes

MOUSSE AU CHOCOLAT	8,90 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	8,90 €
CRÈME BRÛLÉE	7,50 €
TARTE AUX POMMES MAISON ET SA GLACE VANILLE	6,90 €
Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleeis, Homemade Apple pie with Vanilla Icecream	
CAFÉ GOURMAND ASSORTIMENT DE DESSERTS AVEC CAFÉ	12,90 €
Desserts Variationen + Kaffee	
GAUFRE DE BRUXELLES AU SUCRE	4,20 €
Brüsseler Waffel mit Zucker	
GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY	6,80 €
Brüsseler Waffel mit Sahne	
GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY ET FRAISES FRAÎCHES	7,50 €
Brüsseler Waffel mit Sahne und frischen Erdbeeren	

Glaces

GLACE ENFANTS	4,20 €
Gemischtes Kindereis (2 Kugeln)	
GLACE PANACHÉE	6,30 €
Gemischter Eisbecher mit Sahne , Mixed Ice cream	
DAME BLANCHE	7,90 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne , Vanila Ice cream with hot Chocolate	
CAFÉ GLACÉ	7,00 €
Vanille und Mokkaeis mit Kaffee und Sahne ,	
COUPE AUX FRAISES (SEUL. EN SAISON)	7,50 €
Eisbecher mit frischen Erdbeeren und sahne / with Strawberries	
COUPE «HEISSE LIEBE »	7,50 €
Eisbecher mit heißen Himbeeren und Sahne / with hot Raspberries	
COUPE «VICTOR HUGO »	7,50 €
Eisbecher mit heißen Kirschen / with hot Cherries	

COUPE BRÉSILIENNE

Eisbecher mit Karamell und Sahne, Ice cream with caramel

6,90 €

Snacks & Burgers

UITSMIJTER MET HAM OF KAAS 10,50 €
STRAMMER MAX MIT SCHINKEN ODER KÄSE

„ASTERIX“ 10,50 €
CHICKEN NUGGETS + POMMES FRITES

CROQUE MONSIEUR / 6,50 €
TOAST HAM KAAS / CHEESE AND HAM TOAST

TOAST HAWAII WITH CHEESE AND HAM 6,70 €

HAMBURGER XL FRITES 12,50 €

CHEESEBURGER XL FRITES 13,50 €

« HUGO BURGER XL » FRITES 14,50 €
avec Lard et Oeufs,
with Bacon and Egg,

Nos Asperges

En Entrée :

servis avec Sauce mousseline

Asperges Sauce Mousseline	15,90 €
Asperges Jambon Fumé	18,50 €
Asperges Jambon Cuit	18,50 €
Asperges aux Deux Jambons	18,50 €
Asperges Saumon mariné par nos soins	19,50 €

En Plat :

servis avec Sauce mousseline et pommes naturees

Asperges Sauce Mousseline	20,50 €
Asperges Jambon Fumé	25,50 €
Asperges Jambon Cuit	25,50 €
Asperges aux Deux Jambons	25,50 €
Asperges au Saumon mariné à l'Aneth	26,50 €
Pavé de Saumon aux Asperges	26,50 €
Entrecôte du Terroir aux Asperges	29,50 €
Filet de Boeuf du Terroir aux Asperges	33,90 €

