

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	5,50 €
Pineau des Charentes	5,10 €
Picon Bière	5,80 €
Picon Vin Blanc	5,60 €
Sherry	4,90 €
Apérol Spritz	6,90 €
Hugo	6,90 €
Whisky	6,10 €
Glenmorangie	9,10 €
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	2,90 €
Pression 0,50 l	4,60 €
Beck's 0%	2,80 €
Panaché/Radler	2,80 €
Chimay Bleu	4,60 €
Diekirch Grand Cru	3,60 €
Duvel	4,30 €
Kriek	3,70 €
Leffe Blonde	4,30 €
Leffe Brune	4,30 €
Weizenbier 0.50l	4,80 €
Weizenbier 0.50l 0%	4,30 €
Ramborn (Cidre)	4,90 €

SOFT DRINKS

Apfelschorle	2,30 €
Apfelschorle 1/2 l	4,30 €
Bitter Lemon	2,40 €
Schweppes Tonic	2,40 €
Sprite	2,20 €
Fanta	2,20 €
Coca-Cola	2,20 €
Coca-Cola Zéro	2,30 €
Ice Tea	2,20 €
Rosport 1/4 l	2,20 €
Rosport Blue 1/2 l	3,90 €
Rosport Blue 1 l	5,90 €
Viva 1/4 l	2,20 €
Viva 1/2 l	3,90 €
Viva 1 l	5,90 €

JUS DE FRUITS

Jus d'Abricot	2,60 €
Jus d'Ananas	2,60 €
Jus de Pommes	2,30 €
Jus de Tomate	2,60 €
Jus d'Orange	2,30 €
Jus Multifruits ACE	2,60 €

VIN AU VERRE

Weinschorle	2,80 €
Cola Vin	2,80 €
Rivaner	2,70 €
Riesling	3,00 €
Auxerrois	
(Grd. 1er Crû)	4,80 €
Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	5,50 €
Vin Rosé	3,20 €
Vin Rouge	3,50 €

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	8,50 €
1/2 Riesling	9,00 €
1/2 Auxerrois	
(Grd. 1er Crû)	15,20 €
1/2 Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	16,60 €
1/2 Vin Rosé	9,20 €
1/2 Vin Rouge	9,50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,30 €
Double Expresso	4,20 €
Café	2,40 €
Cappuccino Italien	2,70 €
Cappuccino Chantilly	2,90 €
Chocolat Chaud	
Chantilly	3,10 €
Chocolat Chaud	2,90 €
Décaféiné	2,40 €
Lait Russe	2,90 €
Infusion	2,10 €
French/Irish Coffee	7,50 €

DIGESTIFS

Amaretto	4,70 €
Amaro Ramazotti	4,60 €
Armagnac	7,40 €
Averna	4,60 €
Baileys	4,70 €
Buff	3,30 €
Calvados	6,10 €
Cognac Hennessy	7,00 €
Cognac Rémy Martin	7,90 €
Cointreau	5,00 €
Fernet Branca	3,50 €
Framboise	6,90 €
Grand Marnier	5,00 €
Grappa	4,70 €
Grappa Grande	
Marques	7,60 €
Jägermeister	3,20 €
Liqueur de Noix	3,90 €
Marc de Bourgogne	6,20 €
Mirabelle	6,20 €
Poire Williams	6,80 €
Sambuca	4,40 €
Vieille Prune	7,60 €
Limoncello	3,90 €

POTAGES / SUPPEN

CRÈME DE LÉGUMES a-1a-3-7a-7b-9 Gemüsesuppe Vegetable soup	6,20 €
CRÈME DE TOMATES À L'ESPUMA DE BASILIC a-3-6-7a-7b-9-10 Tomatensuppe mit Basilikum Espuma Tomato Soup with Basil Espuma	6,90 €

ENTRÉES / VORSPEISEN / STARTERS

ASSIETTE DE JAMBON FUMÉ DE NOS ARDENNES 3-5-6-9-10- Ardenner Räucherschinken Plate of smoked Ham from our Ardennes	13,80 €
DUO DE SAUMONS FUMÉ MAISON ET MARINÉ À L'ANETH 4-5-6-9-10- Marinierter und geräucherter Lachs Graved Lax and smoked salmon	17,10 €
CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN ET ROQUETTE 7a-7b- À L'HUILE D'OLIVE VIERGE Rinder Carpaccio mit Parmesan, Rauke Olivenöl Beef Carpaccio with Parmesan, Arugula with Olive Oil	14,90 €
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE À L'AIL 6 PIÈCES Burgunderschnecken in Knoblauchbutter Burgundian Snails in Garlic Butter a2-3-4-6-7a-7b-8a9-11-	11,50 €

SALADES / SALATE / SALADS

SALADE PAYSANNE AUX LARDONS ET CROÛTONS Salatteller mit Gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons und Spiegelei Farmers Salat Potatoes, Bacon, Croutons and Egg a-3-5-8b-8c-9-10- 1/2 PORTION	14,90 € 12,80 €
SALADE « FITNESS » AUX ESCALOPES FINES DE POULET AU SÉSAME Fitness-Teller an Knackigen Salaten mit Hähnchenstreifen in Sesamkörner paniert « Fitness » Salad with thin Slices of Chicken Filet with sesame seeds 1/2 PORTION a-3-5-6-8b-8c-9-10-11-	15,50 € 13,80 €
SALADE TIÈDE DE LA MER « MAX-INN » AUX FILETS DE POISSONS Lauwarmer Salatteller « Max-Inn » mit allerlei Fischfilets Salad of Sea « Max-Inn » with Fish Filets a-2-3-4-5-6-7a-7b-8b-8c9-10-11- 1/2 PORTION	19,80 € 14,90 €
SALADE DU BERGER AU CHÈVRE CHAUD AVEC TOMATES, PIGNONS DE PINS, NOIX ET ROQUETTE Salatteller mit Warmen Ziegenkäse, Pinienkernen, Walnüssen und Rucola Warm Goat Cheese Salad, Pine Nuts, Walnuts and Arugula a3-5-6-7a-7b-8b-8c-9-10-11- 1/2 PORTION	17,90 € 13,80 €
SALADE TIÈDE AUX SCAMPIS À L'AIL ET CHAMPIGNONS Lauwarmer Salatteller mit Riesengarnelen an Knoblauch und Pilzen Salad with Shrimp Scampi, Garlic and Mushrooms a-2-3-4-5-68b-8c-9-10 1/2 PORTION	19,50 € 14,50 €

RISOTTOS

RISOTTO AU DOS DE CABILLAUD ET ASPERGES VERTES SAUCE RIESLING 24,80 €
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 22,90 €
Risotto mit Scampi und Pesto
Risotto with Shrimp Scampi and Pesto
24-7b-

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES, TOMATES CERISES ET PIGNONS DE PIN 15,90 €
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 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 14,50 €
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 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 21,50 €
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 26,50 €
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-

ESCALOPE DE SAUMON SAUCE HOMARDINE SERVIE AVEC RIZ 22,50 €
Lachsfilet mit Hummersoße serviert mit Reis
Salmon Filet with Lobster sauce served with Rice

PLATS DU PAYS / AUS DER LUXEMBOURGISCHEN KÜCHE / DISHES OF COUNTRY

- PLATEAU DE JAMBON D'ARDENNES CRÛ ET CUIT** 22,50 €
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** 21,70 €
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 POIVREVERT ET COGNAC** 29,90 €
Rinderfilet mit Grüner Pfeffersoße / Filet Beef with Green Pepper Sauce
1a-5-7b-9-12-
- FILET DE BOEUF AU BEURRE MAÎTRE D'HOTEL** 28,50 €
Rinderfilet mit Kräuterbutter / Filet Beef with Herb Butter
1a-5-7b-9-
- ENTRECÔTE DE BOEUF SAUCE POIVREVERT ET COGNAC** 24,50 €
Zwischenrippenstück mit Grüner Pfeffersoße / Ribeye steak of Beef with Green Pepper Sauce
1a-5-7b-9-12-
- ENTRECÔTE DE BOEUF AU BEURRE MAÎTRE D'HOTEL** 23,90 €
Zwischenrippenstück mit Kräuterbutter / Ribeye steak 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 12,50 €
Königinnen Pastete mit Pommes Frites
Chickenpastry with French Fries
1a2-5-6-7a-7b-9

**PLATS CLASSIQUES /
UNSERE KLASSIKER /
CLASSIC DISHES**

<p>CORDON BLEU CRÈME CHAMPIGNONS SERVI AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES VEAU / KALB / VEAL PORC / SCHWEIN</p> <p>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-</p>	<p>23,50 € 18,50 €</p>
<p>ESCALOPE VIENNOISE SERVI AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES VEAU / KALB / VEAL PORC / SCHWEIN</p> <p>Wiener Schnitzel , Pommes Frites und Gemüse serviert « Wiener Schnitzel » Served with French Fries and Vegetables 1a-3-5-7b-9-</p>	<p>19,50 € 16,90 €</p>
<p>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-</p>	<p>19,50 €</p>
<p>EMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY ET À L'ANANAS RIZ ET LÉGUMES Geschnetzeltes vom Hühnchen in Currysoße mit Ananas, Reis und Gemüse Sliced Chicken breast in Curry sauce with Pineapple, Rice and Vegetables 1a-5-7b-12</p>	<p>20,50 €</p>
<p>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-</p>	<p>23,50 €</p>
<p>MAGRET DE CANARD DES LANDES À L'ORANGE FLAMBÉ AU 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 -9-</p>	<p>25,50 €</p>

DESSERTS / CRÊPES

MOUSSE AU CHOCOLAT	8,50 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET SA GLACE VANILLE	8,50 €
CRÈME BRÛLÉE	6,90 €
TARTE AUX POMMES MAISON ET SA GLACE VANILLE	6,50 €
CAFÉ GOURMAND ASSORTIMENT DE DESSERTS AVEC CAFÉ	12,50 €

Desserts Variationen + Kaffee

CRÊPE AU SUCRE	4,20 €
Pfannkuchen mit Zucker	
CRÊPE AUX FRAISES (SEUL. EN SAISON)	7,90 €
Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren	
CRÊPE COMÉDIE FRANÇAISE	7,90 €
Pfannkuchen mit Vanilleeis und heißer Schokolade	
GAUFRE DE BRUXELLES AU SUCRE	4,20 €
Brüsseler Waffel mit Zucker	
GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY	6,50 €
Brüsseler Waffel mit Sahne	
GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY ET FRAISES FRAÎCHES	7,50 €
Brüsseler Waffel mit Sahne und frischen Erdbeeren	

VICTOR HUGO GLACES

GLACE ENFANTS	3,90 €
Gemischtes Kindereis (2 Kugeln)	
GLACE PANACHÉE	5,90 €
Gemischter Eisbecher mit Sahne	
DAME BLANCHE	7,50 €
Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne	
CAFÉ GLACÉ	6,90 €
Vanille und Mokkaeis mit Kaffee und Sahne	
COUPE AUX FRAISES (SEUL. EN SAISON)	7,20 €
Eisbecher mit frischen Erdbeeren und sahn / with Strawberries	
SORBETS PANACHÉS	7,90 €
BANANASPLIT	7,90 €
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 Cherrys	
COUPE BRÉSILIANNE	6,50 €
Eisbecher mit Karamel und Sahne	