

Notre Menu Suggestion du Mois

Die erste kulinarische Entdeckung

*

Foie Gras

& seine Brioche mit Walnüssen

Begleitet von einem Chutney und einem Gelee aus Sauternes

2/4/5/6/14

**

Seeteufel

Als gebratenes Pavé

in halbgesalzener Butter mit einer Porree-Deklination

4/7/12

Coup de Fraîcheur

12

Entenbrust

Gebraten in Honig,

Begleitet von pürierter Roter Beete.

1/3/5/7/12

oder

Reh

im Filet auf einem Bett aus karamellisiertem Rotkohl,

Knuspriger Kürbis

1 / 3 / 5 / 7 / 12

(Supplement von 8€)

Käse

in gereifter Runde vom Käsemeister

7

ou

Farandole

Gourmande „La Forêt“

rund um die Früchte der Saison

1 / 3 / 7

**

Das Vergnügen des Konditors

1 / 3 / 7 / 8

*

Preis des Menüs 86,00 € par Pers.

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".
Supplement von 30,00 € pro Pers. (3 Gläser)

Notre Menu

Balade en Saveur du Moment

*

Scampis

mit Mango- und Avocado-Tartar
Begleitet von seiner Guacamole

1/3/5/7

Kürbisse

in Cappuccino

7

Gelber Seelachs

als gebratenes Pavé,
Konfierter Sellerie
& gebratene Girolles

2/ 4/ 11/12

Oder

Geflügelbrust

in Kräuterkruste

Begleitet von einer Maismousseline, kräftigem Jus mit schwarzem Knoblauch.

5/ 7 / 8 / 12

Fromages

en Ronde Affinée

7

oder

Clementine

in Macaron und Parfait Glacé
rund um die Früchte der Saison

3 / 7 / 8

**

Preis des Menüs

Vorspeise, Fisch- **oder** Fleischgericht, Käse **oder** Dessert **56,50 €**

Vorspeise, 2te Vorspeise, Hauptgericht Fisch **oder** Fleisch, Käse **oder** Dessert **62,50 €**

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".

Supplement von 30,00 € pro Pers. (3 Gläser)

Änderungen an unseren Menüs können folgende Konsequenzen haben
einen Zuschlag

Unser vegetarisches Menü

Menu Tentation du Moment

*

Blinis

Mit Dill aromatisierte Creme
und knackigem Gemüse

7

Steinpilze

im Velouté

Gesalzene Schlagsahne

3/7

Risotto

Mit frischen Girolles und geriebenem Parmesan verfeinert.

1 / 3 / 7

Fromages

en Ronde Affinée

7

ou

Die Quitte

als Eisparfait serviert auf seinem Chutney

1/3/7

**

Preis des Menüs

Vorspeise, Fisch- **oder** Fleischgericht, Käse **oder** Dessert **56,50 €**

Vorspeise, 2te Vorspeise, Hauptgericht Fisch **oder** Fleisch, Käse **oder** Dessert **62,50 €**

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".

Supplement von 30,00 € pro Pers. (3 Gläser)

Für unsere Kleinen

Der kleine warme Teller nach Wahl **20,50 €**

A la Carte

Vorspeisen

Foie Gras 26,50 €
& Brioche mit Walnüssen
Begleitet von einem Chutney & Sauternes-Gelee.

1/3/7/8/12

Scampis 17,50 €
in Tatar mit Mango und Avocado
Begleitet von seiner Guacamole

1/2/6/10/11/12

Velouté 12,50 €

der Saison

7

Marcassin 17,50 €
in Terrine mit einem Chutney und
Salat von Feldsalat

1/3/5/7/12

Lachs 18,50 €
in Gravalx mit Zitrusfrüchten

4

Unsere Gerichte

Gelber Seelachs 34,50 €
als gebratenes Pavé, Eingelegter Sellerie
& gebratene Girolles

2/ 4/ 11/12

Marcassin 32,50 €
in Civet, Rotkohl Cerle und Spaetzle

1/3/5/12

Geflügel-Suprême 32,50 €

in Kräuterkruste

Begleitet von einer Maismousseline, kräftigem Jus mit schwarzem Knoblauch

5/7/8/12

Reh 38,50 €
im Filet auf einem Bett aus karamellisiertem Rotkohl,
Knuspriger Kürbis

Rindersteak 38,50 €
Pfeffersauce, mit Kartoffeln
Gebraten in halbgelber Butter

5 / 7 /12