

Unser Menü Suggestion du Mois

Die erste Entdeckung der Küche

*

Foie Gras
in verschiedenen Variationen
1/3/7/12

**

Seezunge
in Ballotine
und Kräuterkruste
Sauce nach normannischer Art
1/2/4/7/12

Coup de Fraîcheur
12

Kalbfleisch
als gebratenes Medaillon,
Mini-Pilzpastete
und Pastinakenpüree
1/5/7/12

Käse
in gereifter Runde vom Käsemeister
7

oder

Farandole
Gourmande "La Forêt"
rund um die Früchte der Saison
1 / 3 / 7

**

Das Vergnügen des Konditors
1 / 3 / 7 / 8

*

Menüs **86,5**

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".
Supplement 30 (3 Gläser)

Unser Menü Balade en Saveur du Moment

*

Steinpilze
in einer cremigen
Royale-Suppe mit geräuchertem Speck
3/7/12

Thunfisch
als Tataki
mit knackigem Gemüse und geröstetem Sesam
4/6/11

Kabeljau
als gebratenes Steak
mit Brokkoli-Mousseline und kandiertem Sellerie
4/7/9/12

ou

Ente
als gebratene Entenbrust
mit Karottenvariation
1/3/5/12

Käse
als gereifter Rundkäse
7

ou

Schokolade
als Fondant

1/3/7
**

Menüs

Vorspeise, Fisch- **oder** Fleischgericht, Käse **oder** Dessert **56,5**

Lachs, Vorspeise, Hauptgericht Fisch **oder** Fleisch, Käse **oder** Dessert **62,5**

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".
Supplement von 30 (3 Gläser)

Änderungen an unseren Menüs können folgende Konsequenzen haben
einen Zuschlag

Unser vegetarisches Menü

Menu Tentation du Moment

*

Gemüse der Saison

gepresst
Kerbelvinaigrette
3/5/10

Linsen

als Cremesuppe mit pochiertem Ei
3/7

Ziegenkäse und Spinat

in Ravioli
Lauch-Emulsion
1/3/7

Käse

en Ronde Affinée
7

ou

Karamellisierter Apfel

in Cheesecake, Spekulatius-Keks
1/3/7/12

**

Menüs

Vorspeise, Hauptgericht, Käse **oder** Dessert **56,5**

Hors d'Oeuvre, Vorspeise, Hauptgericht, Käse **oder** Dessert **62,5**

Mit "Accord Mets & Sélection Vins Luxembourgeois".
Supplement von 30 (3 Gläser)

Für unsere Kleinen

Der kleine warme Teller nach Absprache **20,5**

A la Carte

Vorpeisen

Foie Gras 26,5
in Terrine
Feigenchutney und Brioche
1/3/7

Ziegenfrischkäse 17,5
im Salat, Honigvinaigrette

Saisonale Cremesuppe 12,5
in mit pochiertem Ei
3/7

Lachs 18,5
als Gravlax
mit Zitrusfrüchten
4

Unsere Hauptspeisen

Kabeljau 32,5
als gebratenes Steak
Brokkoli-Mousseline und kandierter Sellerie
4/7/9/12

Ziegenkäse und Spinat 32,5
in Cannellonis
Creme mit Sommertrüffel
1/3/7

Kalbfleisch 34,5
als gebratenes Medaillon,
Mini-Pilzpastete
und Pastinakenpüree
1/5 / 7 / 12

Rinderfleisch 40,5
als gebratenes Steak
Gemüse der Saison und Sauce Bordelaise
5/7/12

Risotto 34,5
cremig mit Safran,
Spänen von gereiftem Parmesan
5 / 7 / 12