

# Unsere Speisekarte Suggestion de La Forêt

\*

Ein kleiner Gruß aus der Küche

\*

## **Foie Gras**

in einer Terrine mit einer Brioche  
1/3/7/12

\*\*

## **Lotte**

als gebratenes Fischfilet,  
Tomatenstückchen & Basilikumsauce  
4/12  
\*\*\*

## **Coup de Fraîcheur**

12

\*\*\*

## **Gebratene Entenbrust**

Mit Honig aromatisiert  
& Verschiedene Karottenvariationen  
7/12

\*\*\*

## **Fromages**

en Ronde Affinée du Maître Fromager  
7

\*\*

## **Symphonie Gourmande**

rund um die Erdbeere  
1 / 7

\*\*

## **Die Freude des Konditors**

1 / 3 / 7 / 8

\*

## **Menü**

Vorspeise, zweite Vorspeise, Fleischgericht, Dessert 7 5

Vorspeise, zweite Vorspeise, Sorbet, Fleisch, Käse & Dessert 9 5

Mit Speisenbegleitung und einer Auswahl luxemburgischer Weine  
**Aufpreis von 35 € pro Person (3 Gläser)**

## Kalte Vorspeisen

### **Foie Gras**

in einer Terrine mit Brioche

1/3 / 7/12

27,5

### **Erbsen**

in Gazpacho  
& Tomatentartar

16,5

### **Tunfisch**

als Ceviche mit Koriander

4/6/11/12

22

### **Kaninchen**

en Galantine à la Sarriette

12

18,5

### **Cremiger Frischkäse aus Ziegenmilch**

Melone und Kräuter aus dem Garten

7

16

## Warme Vorspeisen

### **Artischocke**

à la Barigoule mit Basilikum

7/9/12

16

### **Ochsenschwanz**

als Ravioli mit Brühe

1/3/7

18,50

## Unsere Sorbets

### **Zitrone**

mit Limoncello

12

8

### **Birne**

mit Williams-Schnaps

12

9,5

### **Apfel**

mit Calvados

12

9,5

### **Passionsfrucht**

mit Crémant

12

8

## Fische

### **Gebratene Dorade**

Conchiglioni mit Tomaten  
& Emulsion aus schwarzen Oliven

1/3/4/7/12

**34**

### **Hummer und Quenelles**

Meeresfrüchte-Bisque  
& Fève de Marais

2/3/7/12

**36,5**

## Vegetarische Gerichte

### **Kartoffelwaffel**

Gemüse der Saison

1/3/5/7

**24**

### **Risotto**

mit Parmesan,  
Gemüse der Saison

5/7/12

**31,5**

## Fleisch

### **Kalbfleisch**

als Blanquette mit Sommertrüffeln  
& Frühlingsgemüse

7/12

**36**

### **Geflügel**

en Suprême – Gebratenes Filet mit brauner Butter  
& Erbsenpüree

7/12

**38,5**

### **Gegrilltes Rindersteak**

Zarte Kartoffeln & Pfeffersauce

7/12

**40,5**

## Für unsere Kleinen

Suppe / Tagesgericht / Eis

**28,5**

## Desserts und Käse

### **Eisparfait**

mit Aprikose und Mandel,

1/ 3 /7/8/12

14

### **Pfirsich und Himbeere**

in verschiedenen Varianten

1/ 3 /7/8/12

14

### **Schwarzwald**

de la Forêt

1/ 3 /7/12

14

### **Sorbets**

Variation

Auswahl an hausgemachten Sorbets

4

12

### **Farandole**

Eine Auswahl an Desserts von unserem Konditor

1/3/7

16

### **Käse**

in der verfeinerten Ronde des Käsemeisters

4

18