



FOOD



LOUNGE & RESTAURANT

STARTERS

CARPACCIO DE THON AU WASABI ET CITRON VERT

Thunfisch-Carpaccio mit Wasabi und Limetten

Tuna carpaccio with wasabi and lime

18.00 €

CARPACCIO DE BOEUF À L'HUILE DE TRUFFE

Rinder-Carpaccio mit Trüffelöl

Beef carpaccio with truffle oil

18.00 €

**ÉFFILOCHÉ D'ENDIVES CRUES AU MAGRET DE CANARD ASSAISONNÉ DE
POIVRE ET VINAIGRETTE AUX NOIX ACCOMPAGNÉE DE PAIN POLAIRE**

Rohe Endivien mit Entenbrust, Pfeffer, Vinaigrette aus Nuss und Schwedisches Softbröd

Raw endives with duckbreast, pepper, vinaigrette of nuts and swedish soft bread

18.00 €

COCKTAIL DE CREVETTES GRISES AU PIMENT D'ESPELETTE ET COMBAWA

Garnelen Cocktail mit Espelette Pfeffer und Combava

Prawn cocktail with Espelette pepper and Combava

18.00 €



WARM STARTERS

CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET CHAMPIGNONS SAUVAGES
AU BEURRE À L'AIL ET LARD PAYSAN

Schneckenpfanne und Waldpilze mit Knoblauchbutter und Bauernspeck
Snail pan and wild mushrooms with garlic butter and farmer's bacon

18.00 €

BEIGNETS DE GAMBAS AVEC NOIX DE COCO ET MANGUE

Frittierte Garnelen mit Kokosnuss und Mango
Fried prawns with coconut and mango

22.00 €

POÊLÉE DE FÊVES DES MARAIS ET OEUF MIROIR

Gebratene Saubohnen mit Spiegelei
Sauted broad beans with fried egg

14.50 €

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS ET MOUSSE À LA TRUFFE

Pilzcremesuppe mit Trüffelschaum
Mushroom cream with truffle foam

14.50 €

VELOUTÉ DE POTIRON ET CHÂTAIGNES TORRÉFIÉES

Kürbissuppe mit gerösteten Kastanien
Pumpkin soup with roasted chestnuts

12.50 €



SALADS

SALADE GOURMANDE FAÇON CESAR

Caesar-Salat

Caesar salad

19.50 €

SALADE DE SCAMPIS FLAMBÉS AU RHUM, ANANAS RÔTI ET VINAIGRETTE AUX ÉPICES

Salat mit in Rum flambierten Scampi, gerösteter Ananas und Gewürz-Vinaigrette

Fried scampi salad with rum, roasted pineapple and spice vinaigrette

19.50 €

ROUELLES DE CALAMARS SAUTÉS À L'AIL, POUSSSES D'ÉPINARDS ET HUILE DE NOISETTE

Gebratene Tintenfischröllchen mit Knoblauch, Spinatsprossen und Haselnussöl

Sauted squid rolls with garlic, spinach and hazelnut oil

19.50 €

SALADE DE CHÈVRE À LA VINAIGRETTE AU MIEL, GRAINES DE MOUTARDE ET FRUITS MOELLEUX

Ziegenkäsesalat mit Honig-Vinaigrette, Senfkörner und getrockneten Früchten

Goat cheese salad with hony vinaigrette, mustard seeds and dried fruits

19.50 €

DUO DE QUINOA ET TOFU EN SALADE, CROQUANT DE SOJA ET SUCRINE À L'HUILE DE NOISETTE

Quinoa Duo mit Tofu Salat und knusprigem Soja mit Sucrinsalat und Haselnussöl

Quinoa duo with tofu salad and crunchy soy with sucrine salad and hazelnut oil

18.50 €



FISH

DOS DE CABILLAUD BARDÉ DE LARD AU COULIS DE POIVRONS ROUGES

Kabeljaufilet mit Speck und Paprikacoulis
Cod fish with bacon and red pepper coulis

26.50 €

COEUR DE SAUMON D'ÉCOSSE ACCOMPAGNÉ D'UNE ÉMULSION AUX AGRUMES

Schottisches Lachsfilet mit einem Zitruschaum
Scottish salmon fillet with citrus foam

26.50 €

SCAMPIS RÔTIS AU RIZ MADRAS ET ÉMULSION DE COCO ET CURRY

Gebratene Garnelen mit Madras-Reis und Kokos-Curry-Schaum
Roasted scampis with Madras rice and coconut curry foam

25.50 €



MEAT

TAGLIATA DE BOEUF ÉPICÉE BLACK ANGUS D'IRLANDE (220 G)

Feuriges Rumpsteak vom Irischen Black Angus Rind in feinen Scheiben

Spicy sliced Irish Black Angus beef

28.00 €

PICANHA DE BOEUF ARGENTIN FACON CHIMICHURRI (300 G)

Picanha vom argentinischen Rind mit Chimichurrisoße

Argentinian Picanha beef with Chimichurri sauce

28.50 €

FILET DE BOEUF BLACK ANGUS D'IRLANDE AU POIVRE DE TASMANIE

(180 G / 250 G)

Filet vom irischen Black Angus Rind mit Tasmanie Pfeffersoße

Irish Black Angus beef fillet with Tasmanie pepper sauce

28.50 € / 34.50 €

ENTRECÔTE BLACK ANGUS D'IRLANDE RÉDUCTION DE VIN ROUGE (300 G)

Entrecôte vom irischen Black Angus Rind mit mit Rotweinssoße

Irish Black Angus rib steak with red wine sauce

34.50 €

AIGUILLETES DE CANARD AU MIEL ET SÉSAME

Entenstreifen mit Honig und Sesam

Duck stripes with honey and sesame

26.50 €

SUPRÊME DE POULET JAUNE AU CURRY ET GINGEMBRE(220 G)

Hähnchenbrust mit Curry und Ingwer

Chicken breast with curry and ginger

25.00 €

STEAK TARTARE DU TERROIR

Tartar vom luxemburgischen Rind

Steak tartare from regional beef

24.00 €



BURGERS

DOUBLE CHEESEBURGER DU TERROIR AU MAREDSOUS, BACON ET OIGNONS CARMELISÉS

Double Cheeseburger mit Maredsous-Käse, Speck und gebratene Zwiebeln
Double Cheeseburger with maredsous cheese, bacon and roasted oignons

26.00 €

CHEESEBURGER AU SAUMON ET RAIFORT

Lachs-Cheeseburger mit einer Meerrettich
Salmon cheeseburger with horseradish

25.00 €

CHEESEBURGER À LA VOLAILLE TEX-MEX

Geflügel-Cheeseburger mit Tex-Mex-soße
Chicken cheeseburger with Tex-Mex sauce

24.00 €

CHEESEBURGER À LA BETTERAVE ET CÉRÉALES

SAUCE MOUTARDE EN GRAIN 

Rüben-Getreidecheeseburger mit Senfkörnersoße
Beet-cereal cheeseburger with mustard seeds sauce

22.00 €



PASTA

GRANTORTELLI AUX CÈPES ET SAUCE AUX CHOIX ✓

Grantortelli mit Steinpilzen und Soße nach Wahl

Grantortelli with ceps and sauce of your choice

18.50 €

GNOCCHI SAUCE AUX CHOIX ✓

Gnocchi mit Soße nach Wahl

Gnocchi with sauce of your choice

18.50 €

/

CRÈME DE PESTO ET CHORIZO DOUX

BOLOGNAISE

NAPOLITAINE ✓

CRÈME DE PARMESAN ✓

LÉGUMES SAUTÉS ✓

ALLERGENES

CHERS CLIENTS, NOUS VOUS INFORMONS, QUE NOTRE SERVICE DISPOSE D'UNE CARTE CONTENANT LES ALLÉRGÈNES, LAQUELLE PEUT ÊTRE MISE À DISPOSITION EN CAS D'INTOLÉRANCE À CERTAINS DE NOS PRODUITS.

LIEBE GÄSTE, UNSER SERVICETEAM STELLT IHNEN AUF ANFRAGE GERNE EINE SPEISEKARTE BEREIT, WELCHE ENTHALTENE ALLERGENE AUSWEIST.

DEAR GUEST, PLEASE BE INFORMED THAT A MENU MENTIONING THE ALLERGENS OF ALL PRODUCTS IS AVAILABLE UPON REQUEST.



DESSERTS

CRÈME DE COCO AU TAPIOCA, CITRON VERT MANGUE ET FRUITS DE LA PASSION

Kokosnusscreme mit Tapioka, Limetten, Mango und Maracuja
Coconut cream with Tapioca, lime, mango and passion fruit

9.50 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR FAIRTRADE ET GLACE VANILLE

Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis
Chocolate cake and vanilla ice-cream

9.50 €

PANNA-COTTA AUX ÉPICES DOUCES, MARMELADE D'ORANGE ET COULIS DE CACAO

Panna-Cotta mit süßen Gewürzen, Orangenmarmelade und Kakaocoulis
Panna-cotta with sweet spices, orange marmalade and cocoa coulis

9.50 €

VARIATION DE GLACES

Cremige Eis-Variation · Variation of ice-cream

Vanille, chocolat au lait, fraise et pistache
Vanille, Milkschokolade, Erdbeer und Pistazie
Vanilla, milk chocolate, strawberry, pistachio

9.50 €

VARIATION DE SORBETS

Erfrischende Sorbet-Variation · Refreshing variation of sorbets

Fruit de la passion, framboise, citron, poire
Maracuja, Himbeer, Zitrone und Birne
Passion fruit, raspberry, lemon and perry

9.50 €

CAFÉ GOURMAND

Gourmet-Kaffee
Gourmet coffee

