



Les Entrées

Potage du jour 1-3-7-9 5,00 €

Tagessuppe

Vitello Tonato mi-cuit façon Savory 4-7-10 13,50 € / 18,50 €

Halbgegartes Vitello Tonnato auf Savory Art

Tarte Tatin aux figues avec roquette et copeaux de Manchego (Veggie) 1-7 11,50 €

Feigen-Tarte Tatin mit Rucola und Manchego-Splitter

Scampis à l'ail (6 ou 12 pièces) 2-7 12,50 € / 26,00 €

Knoblauch-Scampis (6 oder 12 Stück)

Velouté de tomates blanches au pesto de tomates (Veggie) 1-7-9 6,50 €

Weisse Tomatensuppe mit Tomatenpesto

Coquilles St Jacques gratinées au chorizo 16,00 € / 30,00 €

sur un lit de ratatouille, sugo de tomates 9-14

Mit Chorizo gratinierte Jakobsmuscheln auf Ratatouille, dazu Tomatensugo

Millefeuille de foie gras au « Bamkuch » et son foie gras poêlé, 18,50 € / 35,00 €

gelée d'Ice Cider Ramborn 1-3-7

« Millefeuille » von Gänsestopfleber und „Bamkuch“ mit gebratener Gänsestopfleber und Sülze aus Ice Cider Ramborn

Salade asiatique et ses langoustines croustillantes, 18,50 € / 29,00 €

vinaigrette, sésame, soja, miel, gingembre 2-6-11

Asiatischer Salat mit knusprigen Langustinen, Vinaigrette, Sesam, Soja, Honig und Ingwer

Salade de feuilles de choux de Bruxelles rôties au miel, 16,00 € / 24,00 €

pleurotes poêlés, œuf de caille frit et halloumi grillé (Veggie) 1-3-7

Salat aus Rosenkohlblätter gebraten in Honig, dazu gebratene Austernpilze, frittiertes Wachtelei und gegrillter Halloumi

Les Végétariens

Galettes de pommes de terre douce gratinées au fromage de chèvre et 24,00 €

courge Butternut, salsa de tomates vertes 1-3-7

Süßkartoffelpuffer überbacken mit Ziegenkäse und Butternut-Kürbis, Salsa aus grünen Tomaten

Bowl de courge et quinoa avec roquette, noix, pois chiches et pousses, 22,00 €

vinaigrette tiède au lait de coco (Végan) 5-8-9

Kürbis-Quinoa-Bowl mit Rucola, Nüssen, Kichererbsen, Sprossen, lauwarme Vinaigrette mit Kokosmilch

Pour les enfants

Nuggets de poulet faits maison, pommes frites et légumes 1-4-7-9 7,50 €

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Gemüse

Petite escalope de veau panée, pommes frites et légumes 1-3-9 10,00 €

Kleines paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

Croque monsieur de Luxe 1-7-10-9 7,50 €



Les Poissons

Filet de skrei poêlé, purée de panais, épinards étuvés, 29,50 €
sauce béarnaise tomatée 3-4-7-9

Gebratenes Skreifilet mit pastinakenpüree, gedämpftem Spinat und Tomaten-Bearnaise

Filet de sandre rôti sur un ragoût de lentilles aux petits légumes, 29,00 €
sauce Crémant, pommes paille 1-4-7-9

Gebratenes Zanderfilet auf Linseneintopf mit kleinem Gemüse, Sektsauce und Strohkartoffeln

Duo de filet de rouget et turbot, fenouil confit, purée de petits pois, 31,00 €
coulis de poivron 4-7-9

Duo von Rotbarbe- und Steinbuttfilet, konfitiertem Fenchel, Erbsenpüree und Paprika-Coulis

Les Suggestions du Chef

Tomate surprise au crabe de neige, fromage frais, 16,50 €/ 30,00 €
herbes et pommes fruits, gelée à l'eau de concombre (*plat froid*) 7-14

Überraschungstomate mit Schneekrabbe, Frischkäse, Kräutern und Äpfeln, dazu Sülze aus Gurkenwasser

Paupiette de pintade farcie aux lardons, poireau et moutarde, 25,50 €
accompagnée de chou frisé, purée de pommes de terre, sauce raisins 7-10-12

Perlhuhn-Roulade gefüllt mit Speck, Lauch und Senf, dazu Wirsing, Kartoffelpüree und Traubensauce

Grosse bavette de bœuf d'ail farcie au fromage frais et fumée au noyer, 27,50 €
écrasé de pommes de terre à l'ail et aux oignons nouveaux, légumes,
beurre balsamique au miel 7-9

Großes Flank Steak vom Rind gefüllt mit Frischkäse geräuchert im Hickory-Rauch, dazu Kartoffelstampf mit Knoblauch und jungen Zwiebeln, Gemüse und Balsamico-Honig-Butter

Les Viandes

T-Bone-Steak 600 gr., beurre maître d'hôtel, 36,00 €
pommes Twister et salade verte 7-10

T-Bone-Steak 600 Gr. mit Kräuterbutter, Twister-Kartoffeln und Blattsalat

Carré d'agneau grillé, jus romarin, fagots de haricots verts 28,00 €
et pommes Dauphine 1-3-7-12

Lammkarree gegrillt mit Rosmarinjus, Speckbohnen und Dauphinekartoffeln

Cordon bleu de veau farci aux oignons et chorizo, légumes, 25,50 €
pommes de terre sautées, sauce tomates pimentée 1-3-9

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Zwiebeln und Chorizo, dazu Gemüse und Bratkartoffeln, feurige Tomatensauce

Magret de canard grillé, sauce fruit de la passion, 28,00 €
polenta aux olives et persil, tomate confite

Entenbrust mit Maracujasauce, Polenta mit Oliven und Petersilie, eingelegte Tomate



Les Classiques

Cordon bleu de veau pané , sauce champignons, légumes, pommes frites	1-3-7	24,50 €
<i>Paniertes Kalbs-Cordon bleu mit Champignonsauce, Gemüse und Pommes Frites</i>		
Duo de filet de bœuf luxembourgeois et argentin , sauces Kachkéis et poivre, gratin de pommes de terre, salade	1-7	32,50 €
<i>Duo von luxemburgischem und argentinischem Rinderfilet mit Kochkäse- und Pfeffer-Sauce, Kartoffel-gratin, Salat</i>		
Filet de cheval argentin , sauce à l'ail, oignons frits, pommes Twister		30,00 €
<i>Argentinisches Pferdefilet mit Knoblauchsauce, Röstzwiebel, Twister Pommes</i>		
Pointes de filet de bœuf , sauce à l'ail et au poivre, tagliatelles	1-3-7	28,00 €
<i>Rinderfiletstreifen mit Knoblauch-Pfeffersauce und Bandnudeln</i>		

Les Trésors du Pays

Iwwerbake Kniddelen mat Speckzooss, Äppelkompott an Zalot	1-3-7	17,50 €
<i>Quenelles de farine à la crème au lard gratinées, compote de pommes et salade - Überbackene Mehlknödel mit Specksauce, Apfelmus und Salat</i>		
Bouchée à la Reine , pommes frites, salade	1-4-7	20,00 €
<i>Königspastete, Pommes frites und Salat</i>		
Langue de veau , sauce madère, purée de pommes de terre et légumes	7-9-12	24,50 €
<i>Kalbszunge in Madeirasauce mit Kartoffelpüree und Gemüse</i>		
Rognons de veau , sauce aux grains de moutarde, pommes frites	1-7-10	23,50 €
<i>Kalbsnieren mit Senfkörnersauce und Pommes Frites</i>		
Friture de la Moselle (à volonté), frites	1-4	26,00 €
<i>Frittierte Moselfische (nach Belieben) mit Pommes Frites</i>		
Ham, Fritten an Zalot	1-3-10	24,50 €
<i>Jambon, pommes frites, salade - Schinken, Pommes frites und Salat</i>		
Träipen mat Gromperen, Moschtert, Äppelkompott an Zalot	7-9	23,00 €
<i>Boudin noir, pommes de terre vapeur, moutarde, compote de pommes et salade - Blutwurst mit Salzkartoffeln, Senf, Apfelmus und Salat</i>		
Joues de veau braisées , sauce marchand de vin, purée de pommes de terre et salsifis	7-9-12	27,50 €
<i>Geschmorte Kalbsbäckchen in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Schwarzwurzeln</i>		



Le Gibier

Civet de chevreuil , spätzle et demi-poire aux airelles	1-3-9-12	25,50 €
<i>Rehragout mit Spätzlen und halber Birne mit Preiselbeeren</i>		
Ragout de marcassin , spätzle et demi-poire aux airelles	1-3-9-12	25,50 €
<i>Wildschweingulasch mit Spätzlen und halber Birne mit Preiselbeeren</i>		
Suprême de faisan rôti , chou frisé aux lardons, sauce aux prunes	1-3-9-12	27,00 €
<i>Gebratene Fasanbrust, Wirsing mit Speckwürfel, dazu Zwetschgensauce</i>		
Selle de chevreuil , sauce spéculoos, choux de Bruxelles, carottes, purée de pommes de terre aux marrons	1-7-8-9-12	32,00 €
<i>Rehrücken mit Spekulatius-Sauce, Rosenkohl, Möhren und Kartoffelpüree mit Maronen</i>		
Assiette froide maison de venaison	7-8-9	16,00 €/ 26,00 €
(jambon de marcassin, terrine de chevreuil, saucissons de sanglier, pâté de lièvre)		
<i>Kalte Hausmacher Wildbret-Platte (Wildschweinschinken, Rehterriner, Wildschweinsalami, Hasenpastete)</i>		

Les Desserts

Café gourmand	1-3-5-6-7-8	14,00 €
<i>Dessertteller mit einer Tasse Kaffee</i>		
Fondant au chocolat noir ou blanc et sa boule de glace vanille	1-3-5-7-8	12,00 €
<i>Schwarzes oder weißes Schokoladenfondant mit Vanilleeis</i>		
Tourelle de mousse au chocolat au cœur de framboises	3-5-7-8	9,00 €
<i>Schokoladenschaumtürmchen mit Himbeerfüllung</i>		
Crème caramel au citron et au thym	1-3-7	9,00 €
<i>Caramelcrème mit Zitronen und Thymian</i>		
Tiramisu aux poires caramélisées et au spéculoos	1-3-7	9,00 €
<i>Tiramisu mit karamellisierten Birnen und Spekulatius</i>		
Crumble aux mûres et prunes épicées avec une boule de glace vanille	1-7-8	9,50 €
<i>Crumble mit Brombeeren und würzigen Pflaumen, dazu eine Kugel Vanilleeis</i>		
Ile flottante	3-7	8,00 €
<i>Ile flottante (Eischnée auf Vanillesauce und Karamell)</i>		
Brownie aux marrons , glace caramel et sa sauce au caramel beurre salé	1-3-7-8	9,50 €
<i>Maronen-Brownie mit Karamell-Eis, dazu Karamellsauce mit gesalzener Butter</i>		
Sorbet citron-concombre, Gin Hendrix	3	10,00 €
<i>Zitrone-Gurke Sorbet mit Gin</i>		
Sorbet pommes Calvados	3	10,00 €



14-18/01/20.....	Soirées Kniddelen
28/01-01/02/20.....	Soirées Scampis
07/02/20.....	Soirée Poisson Culinaire*
11-15/02/20.....	Soirées Fondue Fromage
14-15/02/20.....	Menu St-Valentin *
25-29/02/20.....	Soirées Burger
10-14/03/20.....	Soirées Carpaccio
24-28/03/20.....	Soirées Tapas



30/03 au 06/04/20 « *Congé* »

* Soirée avec réservation et acompte de 50%

Pour plus d'informations:
Veuillez nous contacter
par tél 26 74 54 48 ou
par email info@savory.lu