

## **Fir unzefänken**

### Nos Entrées

**Gereecherter Saumon aus eiser Haascht, Gromperekichelcher,  
Meerrettich-Kraiderzooss**

Le Saumon Fumé de notre Fumoir, Galette de Pommes de Terre,  
Sauce Raifort aux Fines Herbes

14,80 €



**Avocado Tartare, Gréng Spargelen, Estragon, jonke Spinat Toast**

Le Tartare d'Avocat aux Pointes vertes, Estragon, Jeunes Pousses Toasts

13,60 € 



**Bauerenzalot (Speck, Dréischelen, Gromperen, Ënnen an Ee)**

Salade Paysanne (Lardons, Champignons, Pommes de terre, Oignons, Œuf)

14,00 € 



**Gessekéis vum Bio-Haff Baltes am Knusperdeeg mat „Tête de Moine“ (4 Stéck)**

Croustillant de Chèvre Bio de la Ferme Baltes, Tête de Moine (4 Pièces)

14,00 €  



**Bouneschlupp mat Mettwurst mat Bliederdeeg iwwerbak**  
La « Bouneschlupp » (soupe traditionnelle Luxembourgeoise aux haricots verts)  
en Croûte, Mettwurst

7,50 € 



**Bisque vum Homard mat Ëmgeréits**  
La Bisque de Homard et ses Garnitures

13,50 €



**Zopp vum Hong mat Räis a rengem Geméis**  
La Soupe de Poule au Riz, Mirepoix de Légumes

6,50 € 



**Gromperenzopp mat Lëtzebuenger Crémant, engem pochéiertem Ee an Trüffelstécker**  
La Soupe de Pommes de Terre au Crémant luxembourgeois, Œuf poché,  
Brisures de Truffe

8,00 € 



## **Aus Mier, Floss a Séi**

### Nos Poissons et Crustacés

Saumonéierter Forellefilet aus der Our, gro Krevetten, Schallottenzooss,  
Gromperepüree, Geméis

Filet de Truite Saumonée de l'Our, Sauce aux Echalotes,  
Purée de Pommes de Terre, Légumes

23,00 €



Cabillaud am grénge Curry mat platte Bounen, Papaya a Räis  
Cocotte de Cabillaud, Curry Vert, Haricots plats, Papaye, Riz

24,00 €



Scampien, Tagliatelle am Basilikumpesto, Tomaten  
Les Tagliatelles aux Scampis, Pesto, Basilic, Tomates

19,00 €



Aile de Raie mat Kaperen, Botter mat Hieselnëss,  
Gekachte Gromperen vum Lëtzebuenger Bauerenhaff  
Aile de Raie aux Câpres, Beurre aux Noisettes, Pommes de Terre Régionales

21,00 €



## **Vun de Wisen an de Koppen**

### Nos Viandes

Wienerschnitzel mat enger Dréischelszooss, Fritten an Zalot  
Escalope de Veau Viennoise, Sauce Champignons, Frites, Salade

22,00 €

Cordon Bleu mat enger Dréischelszooss, Fritten an Zalot  
Cordon Bleu, Sauce Champignons, Frites, Salade

23,50 €

Faux-Filet vum Päerd mat enger Zooss wéi aus der Provence , saisonaalt Geméis,  
Fritten an Zalot

Faux-Filet de Cheval, Sauce Provençale, Légumes, Frites, Salade

24,00 €

Pavé vum Rumpsteak, saisonaalt Geméis, Fritten an Zalot  
Pavé de Rumpsteak, Légumes, Frites, Salade

19,80 €

Sou Schmaacht  
Lëtzebuerg  
Lëtzebuerg 2024

Rëndsfilet, saisonaalt Geméis, Fritten an Zalot  
Filet de Bœuf, Légumes, Frites, Salade

36,00 €

Zosen beim Fleesch – Sauces pour accompagner la viande

Beurre maître d'hôtel  
Sauce au poivre

Sauce provençale  
Sauce aux champignons

**Hausmaacher Lasagne**  
Lasagne Maison

19,50 €

Sou Schmaacht  
Lëtzebuerg  
Lëtzebuerg 2024

## Fir d'Weltbierger

### Nos Burgers



**Eisen Cheeseburger mat Lëtzebuenger Rëndsfleesch, Kéis, Hausmaacher Zooss,  
Fritten an Zalot**

Notre Cheeseburger, Viande du Terroir, Fromage, Sauce Maison, Frites, Salade

18,50 €



**Hausmaacher Saumonsburger mat enger Tartarezooss, Pampelmousse, Râis an Zalot**  
Burger de Saumon Maison, Sauce Tartare, Pamplemousse, Riz, Salade

18,50 €



**Tofuburger mat enger Tamarin-Bananenzooss, Zalot**  
Burger de Tofu, Sauce Tamarin-Bananes, Salade

18,50 €



**Zelleriburger, Remoulade, Râis an Zalot**  
Burger de Céleri, Sauce Remoulade, Riz, Salade

18,50 €



## **Fir eis Frënn vum gréng Geméis**

### **Nos Plats Végétariens**

**Gratin vun den Artichauten, Spinat, gréng Spargelen a Parmesan**  
Gratin d'Artichaut, Epinards, Asperges Vertes et Parmesan

21,00 € 

**Geméiscurry mat Mango, parfüméierte Räis, Mango-Tofu**  
Curry de Légumes, Mangue, Riz parfumé, Tofu-Mangue

19,00 €  

**Geessekéis vum Bio-Haff Baltes am Knusperdeeg mat „Tête de Moine“ (8 Stéck)**  
Croustillant de Chèvre Bio de la Ferme Baltes, Tête de Moine

18,50 €  

**Bio-Camembert am Deeg mat Dréischelen, a gebrode Gromperen**  
Le Feuilleté de Camembert Bio, Poêlée de Champignons, Pommes de Terre rissolées

18,50 €  

## **Fir eis kleng Frënn**

**Menu Enfants – avec boisson et boule de glace**

12,00 €

**Tagliatelle mat Bolognaizezooss**  
Tagliatelles Sauce Bolognaise

**Chicken Nuggets mat Fritten oder Räis**  
Chicken Nuggets, Frites ou Riz

**Hausmaacher Paschtéit mat Fritten oder Räis**  
Bouchée à la Reine, Frites ou Riz



**Hamburger mat Fritten oder Räis**  
Burger, Frites ou Riz



## **Dat Bescht aus der Lëtzebuerger Kichen**

Les incontournables de la Cuisine Luxembourgeoise

**Hausmaacher Paschtéit mat Hénger vum Meyrishaff, Fritten an Zalot**  
Bouchée à la Reine, Poules du Meyrishaff, Frites, Salade

19,50 €

  
Sou schmaacht  
Lëtzebuerg  
Le Luxembourg est une terre de gourmandise



**Kuddelfleck op Dikrecher Aart a Weis**  
Tablier de Sapeur à la Diekirchoise

17,00 €

  
Sou schmaacht  
Lëtzebuerg  
Le Luxembourg est une terre de gourmandise



**Ham, Fritten an Zalot**  
Duo de Jambon du Pays, Frites, Salade

19,50 €

  
Sou schmaacht  
Lëtzebuerg  
Le Luxembourg est une terre de gourmandise



**Träipen mat Gromperepüree, Äppelkompott, roudem Kabes**  
**a Lëtzebuerger Moschtert**  
Boudin Noir, Purée de Pommes de Terre, Compote de Pommes, Choux Rouge  
Moutarde de Luxembourg

20 €

  
Sou schmaacht  
Lëtzebuerg  
Le Luxembourg est une terre de gourmandise



**Judd mat Gaardebounen**  
Probablement le plus célèbre de tous les Plats Luxembourgeois

21 €

  
Sou schmaacht  
Lëtzebuerg  
Le Luxembourg est une terre de gourmandise



## **Eis Pizzaen**

### **Nos Pizzas**

#### **Margherita**

Tomate, mozzarella

9,50 €

#### **Prosciutto**

Tomate, mozzarella, jambon

12,50 €

#### **Prosciutto Funghi**

Tomate, mozzarella, jambon, champignons

13,50 €

#### **Hawaïenne**

Tomate, mozzarella, jambon, ananas

13,50 €

#### **Salami**

Tomate, mozzarella, salami doux

13,50 €

#### **Diavola**

Tomate, mozzarella, salami piquant

14,00 €

#### **Dolomiti**

Tomate, mozzarella, jambon, salami piquant, lardons, oignons, mascarpone

16,00 €

#### **Capricciosa (garniture mélangée)**

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives

14,50 €



**Quatre Fromages**

Tomate, 4 fromages

15,50 €

**Tonno**

Tomate, mozzarella, thon, oignons, ail, tomate fraîche, olives

14,00 €

**Scampis**

Tomate, mozzarella, scampis, tomate fraîche, ail

16,50 €

**Del Mare**

Tomate, mozzarella, scampis, saumon fumé, tomate fraîche, crevettes,  
oignons, ail

18,00 €

**Végétarienne**

Tomate, mozzarella, légumes de saison

13,00 €

**Suppléments au choix : (1 €)**

Jambon  
Salami  
Salami piquant  
Fromage  
Champignons  
Lard  
Scampi (pc)

Œuf  
Olive  
Ananas  
Roquette  
Anchois\*  
Ail\*

\* sans supplément de prix

## **Fir d'Schneekerten**

Nos Douceurs de « Fin »

Tiramisu vum Moment  
Le Tiramisu du Moment

6,50 €

De Kaffi fir de Schneekert  
Le Café Gourmand

11,00 €

De Schockelaskuch mat engem mëllen Häerz, Vanillsglace  
Le Moelleux au Chocolat avec sa Glace Vanille

8€

Eis traditionell Crème Brûlée  
La Crème Brûlée traditionnelle

6,50 €

Dame Blanche

6,50 €

Coupe Brésilienne

6,50 €

Coupe aux Framboises

8,50

Eis Glacen: Schockela, Mokka, Vanill, Äerdbier  
Nos Glaces : Chocolat, Moka, Vanille, Fraises

1,50 €/Boule

Eis Sorbeten: Zitroun, Hammbier  
Nos Sorbets : Citron, Framboises

2,00 €/boule

## **Eis Produzenten**

### Nos Producteurs

Kinnen vu Maarnech

Boucherie Mangen vu Bettenduerf

Bio Haff Baltes

Siebenaller Kails vu Kierchen

Forellen aus der Our

Schanck-Haff vun Hëpperdang

Mondo del Caffè

Pains et Tradition

Fair Trade



Wann dir eng Allergie oder Intoleranz op verschidde Produiten huet, kënnt Dir gären  
no eiser Kart mat den Allergene froen.

En cas d'allergie ou d'intolérance à certains produits, n'hésitez pas à nous demander  
notre carte spéciale avec les allergènes.