









Carte de Menu

(en terrasse ou à emporter)

Entrée :

Velouté de carottes façon asiatique 	11,50€
Carpaccio de bœuf classique: roquette-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto basilic	16.20€
"Feierstengszalot" traditionnelle 	16.80€
Tarte flambée:	
- Lardons, oignon rouge et fromage	12,00€
- Chèvre, oignon rouge, noix et pommes	13,00€
Nos quiches maison:	
- La classique - lorraine 	11,40€
- Du pays - chèvre  (servies avec un bouquet de salade du moment)	11,40€

Plat :

Filet de boeuf aux asperges vertes grillées, pommes de terre frites maison et sauce au poivre	36,80€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de boeuf, salade du moment 	25,70€
Dos de saumon avec «Gromperenkichelcher » poireaux glacés et sauce moutarde-miel 	25,40€
Notre JAMBON cru et cuit : (à volonté)	25,40€
Jambon cru et cuit marque nationale, salade mixte, vinaigrette maison et frites	
Kniddelen maison : - aux tomates et épinard, mesclun de salade 	19,70€
- aux lardons, mesclun de salade 	19,70€
Risotto d'asperges crémeux, chips parmesan et petite salade du moment	21,60€

Dessert :

Dame blanche	8,20€
Café glacé	8,00€
Et nos Suggestions de la pâtissière « an der Bäckerei »	



Vous recevez votre plat dans « l'ECOBX consigne 5€ » prêt à déguster à la maison

Regional Produit'en vun lëtzebuerger Produzenten:

- Dentzer Marc, Beringen - Heederhaff, Contern - Losch Martin, Cruchten - Meyrishaff, Bastenduerf
- Ferme Baltes - Schanck Haff - Dudel Magie

E gudden Appetit

Bleiwit gesond & monter