

Carte de Menu - Restaurant et Brasserie

Entrée :


Velouté de panais avec magret de canard fumé	13,50€
Carpaccio de betteraves aux noix caramélisées, cranberry, fromage de chèvre et jambon de gibier	16,50€
Carpaccio de bœuf classique: rucola-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto basilic	16,20€
Gnocchi sautées à la bolognaise de chevreuil et pecorino	17,50€
"Feierstengszalot" traditionnelle	16,80€
Tarte flambée:	
- Lardons, oignon rouge et fromage	13,00€
- Saumon fumé, oignon rouge, fromage	14,50€
- Chèvre, oignon rouge, noix et pommes	13,00€
Nos quiches maison: (servies avec un bouquet de salade du moment)	
- La classique - lorraine	11,40€
- Du pays - chèvre	11,40€

Plat :

Filet de bœuf, sauce truffe, gâteau de pommes de terre et chou rouge	38,90€
Ragoût de marcassin, spätzle au beurre et compote d'airelles	26,50€
Dos de biche poêlé, sauce de noix noires, chou pointu et pommes dauphine	36,90€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf et salade	26,50€
Filet Bar rôti avec ragoût de salsifis-poire-haricots verts et sauce au vin blanc	27,90€
Notre JAMBON mixte de la Boucherie Steffen : (à volonté)	25,40€
Jambon cru et cuit marque nationale, salade mixte, vinaigrette maison et frites	
Kniddelen maison :	
- crème Hokkaido, raisins marinés, noix	19,70€
- aux lardons, mesclun de salade	19,70€
Curry de légumes, tofu fumé, noix de cajou, riz au jasmin	21,60€
Linguine sauce crème aux truffes noires (5g truffes fraîches)	28,50€

Dessert :

Dame blanche	9,20€
Café glacé	9,20€
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace caramel beurre salé	12,90€
Tarte du jour	8,90€
Cannelés façon baba au rhum	12,50€
Banoffee revisité (banane, dulce de lèche, chocolat)	12,50€

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

Regional Produit'en vun lëtzebuurger Produzenten