Entrée

Potage du moment et sa garniture	16€
Tomate Burrata & Scarmoza	16€
Carpaccio de bœuf classique: Pesto, tomate, roquette et parmesan	20€
"Feierstengszalot" traditionnelle	19€
Tarte flambée :	
- Classique au lard	16€
- Saumon fumé	17€
- chèvre	16€

En supplément:

Pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf	5€
Salade	5€

Nos sorbets

Crémant marque nationale ou eaux de vie artisanales	6€

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

2025

Gault&Millau

13|20

Restaurant de terroir 2022

Am Fall vun Allergien, frot eis „Allergenes Kaart"
En cas d'allergies, demandez notre „carte allergènes"

Menu 3 services à 55€ - uniquement le soir

aussi possible en plat individuel

Entrée :	
Velouté de topinambour et émulsion noisettes torréfiées caramélisées	16€
Filet Américain, œuf de caille et chips de légumes	19€
Salade de chou kale, parmesan, patate douce et grain de potiron mariné à la vinaigrette moutarde	17€
Plat :	
Cabillaud rôti, bisque de homard, légumes glacés et salade de fenouil	35€
Suprême de caille au jus de Porto, pommes de terre fondantes au romarin et mousseline de légumes	38€
Chou-fleur en robe de Tempura, sauce piquante, riz basmati et sésame ***(Vegan)***	25€
Dessert:	
Banana Split revisité	14€
Tarte exotique déstructurée	14€
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignons	16€

Regional Produit'en vun lëtzebuerger Produzenten

Ferme Holzmacher, Angelsberg
Lëtzebuerger Naturschutzfleesch
Bob Kaes, Meyrishaff
Légumes et herbes aromatiques « A Guddesch »

Plat

Viande luxembourgeoise de la plus haute qualité où le pâturage permanent de nos bovins est en parfaite harmonie avec la protection de la nature et le renforcement de la biodiversité ***« Lëtzebuerger Naturschutzfleesch »***	
Suggestions « ***Lëtzebuerger Naturschutzfleesch*** » avec accompagnements - Filet - Basse côte ***Sauce aux choix :*** *champignons /poivre/beurre maître d'hôtel* ***Accompagnements*** *:* *Pommes de terre frites/PDT au four/riz basmati*	 43€ 39€
Le cordon bleu de veau, sauce champignons, pommes frites et poêlée de légumes	32€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf et salade	29€
Notre JAMBON mixte de la ***Boucherie Steffen*** : Jambon cru et cuit marque nationale, salade mixte, vinaigrette maison, frites maison	28€
Fish and chips « A Guddesch », pommes de terre frites et son bouquet de salade	29€
Kniddelen maison: accompagnées d'un bouquet de salade du moment - aux lardons et à la crème - Autour du parmesan 60 mois	 23€ 23€

Dessert

Dame blanche	11€
Café glacé	11€
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace au caramel beurre salé	15€
Tarte du jour, servie avec une boule de glace vanille et chantilly	11€
Banana Split revisité	14€
Tarte exotique déstructurée	14€
Café Gourmand avec café ou thé infusion	16€
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignons	16€

Nous vous proposons pour votre Apéritif ou avec le Dessert

Eclat - Muscat de Mireval ; Domaine de la Rencontre	9€
Sagesse - Domaine de la Rencontre	9€
Muscato d'Asti	9€

Ass et fir e Gebuertsdag, eng Hochzäit, e Conveniat, eng Versammlung, Seminairen oder soss e Fest ?

Mir maachen lech gären eng Propose fir Äert Fest a këmmeren eis ëm déi ganz Organisatioun !

Blummen, Dekoratioun, Musek oder och speziell Attraktiounen bidde mir mat un;

Mir beroden lech gären:

Lutz Helena