

Carte de Menu

Entrée :

"Feierstengszalot" traditionnelle	16.80€
Bouquet de salade aromatisé à la vinaigrette de noix, fromage de chèvre de la ferme Baltes; mélange de noix torréfiées	18.60€
Carpaccio de bœuf classique: roquette-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto basilic	16.20€
Fritto Misto (Moules, calamars, crevettes et poisson du jour) avec sauce cocktail et bouquet de salade du moment	19.40€
Salade avec cèpes sautés et julienne de jambon cru	19,80€
Tarte flambée:	
Lardons, oignon rouge et fromage	11,00€
Chèvre, oignon rouge, noix et pommes	13,00€
Oignon rouge, crevettes, aneth, roquette	13,00€
Nos quiches maison: (supplément de 5€ comme plat)	
La classique - lorraine	11,40€
La végétarienne - aux légumes	11,40€
Du pays - chèvre	11,40€
Toutes les quiches seront servies avec un bouquet de salade du moment	

Regional Produit'en vun lëtzebuurger Produzenten:

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

Plat :

Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de boeuf, salade du moment	25,70€
Kniddelen maison : - aux tomates et épinard, mesclun de salade	19,70€
- aux lardons, mesclun de salade	19,70€
Truite meunière entière, beurre d'amande, pommes de terre au persil et salade verte	26,80€
Notre meilleur du bœuf: le filet; potiron grillé et purée, jus d'oignons et oignons frits	35,80€
Entrecôte de veau base température, chou frisé à la crème et croquettes d'amandes	32,50€
Linguini aux girolles à la crème avec salade de cresson	19,80€
Notre JAMBON cru et cuit : (à volonté)	25,40€
Jambon cru et cuit marque nationale, salade mixte, vinaigrette maison et frites	

Dessert :

Trilogie sorbet : fraise-basilic; abricot-thym; citron vert	9,00€
Mojito (sorbet menthe, espuma citron vert et rhum blanc)	9,50€
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace caramel beurre salé	12,00€
Tarte du jour de notre pâtissière	8,20€
Café glacé	8,20€
Dame blanche	8,20€
Assiette de fromages affinés, accompagnée de pain et confiture d'oignon	14,90€