






Carte de Menu






Entrée :

Velouté de potiron avec son grain et huile, scampi sauté 	12,50€
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€
Noix de coquilles St Jacques snakées avec topinambour, noisette et citron	19.50€
"Feierstengszalot" traditionnelle 	16.80€
Tarte flambée:	
Lardons, oignon rouge et fromage	11,00€
Chèvre, oignon rouge, noix et pommes	13,00€
Oignon rouge, Hokkaido et figues	12,00€
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 lëtzebuenger Produzenten:


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

Plat :

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€
BBQ Burger : bacon, tomates, cornichons, salade, sauce BBQ et pommes de terre wedges	24,50€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de boeuf, salade du moment 	25,70€
Filet de dorade royale, Fregola sarda crémeuse et chutney de poivron rouge 	27,20€
Paëlla végétarienne, légumes de saison, tofu fumé et salsa mojo 	19,50€
Notre JAMBON cru et cuit : (à volonté) Jambon cru et cuit marque nationale, salade mixte, vinaigrette maison et frites	25,40€
Kniddelen maison : - aux tomates et épinard, mesclun de salade 	19,70€
- aux lardons, mesclun de salade 	19,70€

Dessert :

« Apfelstrudel » avec sauce vanille	9,80€
Sphère praline et chocolat, orange et noisette	11,00€
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€

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