

La Cuisine de l'Automne

Les Moules au Riesling (+-1,5 kg) [1]	27.20
Les Moules au Crémant (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules à la Battin Gambrinus (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules à la Crème (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules au Curry (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules à la Dijonnaise (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules à la Provençale (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules à la Thaïlandaise (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules au Poivre Vert (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules à l'Orange (+-1,5 kg) [1]	27.70
Les Moules au Roquefort (+-1,5 kg) [1]	27.70

Le Carpaccio de Cerf aux Copeaux de Foie Gras, Châtaignes et Noisettes. Entrée 19.80 Plat 26.40
Carpaccio vom Hirsch mit Spänen von der Stopfleber, Marone und Haselnuss

Le Pâté de Gibier Garni fait Maison Entrée 17.30 Plat 23.00
Hausgemachte Wildpastete

Le Ragoût de Gibier avec ses Garnitures (Marcassin, Chevreuil ou Biche, selon Marché) 31.60
Wildragout mit Beilagen (Frischling, Reh oder Hirschkuh, je nach Marktangebot)

Les Cuisses de Lièvre en Civet à la Luxembourgeoise 31.90
Hasenkeulen Luxemburger Art

Träipen mat Hausmacher Gromperpurée a Compote [1] 2 Pièces 19.40 3 Pièces 25.80
Boudin Noir avec Purée Maison et Compte de Pommes

Blutbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelpurée und Apfelmus

Panéierte Kuddelfleck mat gekachte Gromperen, Remoulade an Scharfer Zooss25.70
Tripes Panées avec Pommes Nature, Rémoulade et Sauce Piquante

Panierte Rinderkutteln mit Salzkartoffeln, Rémoulade und pikanter Soße

Kuddelfleck an Rouder Zooss mat gekachte Gromperen25.70

Tripes à la Sauce Tomates à la Luxembourgeoise avec Pommes Nature

Rinderkutteln in Tomatensoße Luxemburger Art mit Salzkartoffeln

Bouneschlupp oder **Lënsenzopp** oder **lerzebulli**, déi Dräi mat Speck a Mettwurst
oder **Gulaschzopp**, demno wat mir préparéiert hun 22.40

Soupe aux Haricots OU Soupe aux Lentilles OU Soupe aux Pois Cassés, les Trois avec Lard et Saucisse OU Soupe Goulasch, selon préparation du jour

Bohnensuppe ODER Linsensuppe ODER Erbsensuppe, alle Drei mit Speck und Mettwurst

ODER Gulaschsuppe, je nach Tageszubereitung

Les Chicons Gratinés à l'Ardennaise avec Pommes Nature22.30
Überbackene Endivien Ardenner Art mit Salzkartoffeln

Marinéiert Hierkefileten mat gekachte Gromperen20.90

Filets de Hareng Marinés avec Pommes Nature

Marinierte Heringsfilets mit Salzkartoffeln