

La Cuisine de l'Automne

Les Moules au Riesling (+-1,5 kg) [1]	26.50
Les Moules au Crémant (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules à la Battin Gambrinus (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules à la Crème (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules au Curry (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules à la Dijonnaise (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules à la Provençale (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules à la Thaïlandaise (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules au Poivre Vert (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules à l'Orange (+-1,5 kg) [1]	27.00
Les Moules au Roquefort (+-1,5 kg) [1]	27.00

Le Carpaccio de Cerf aux Copeaux de Foie Gras, Châtaignes et Noisettes. Entrée 19.30 Plat 25.70
Carpaccio vom Hirsch mit Spänen von der Stopfleber, Marone und Haselnuss

Le Pâté de Gibier Garni fait Maison Entrée 16.90 Plat 22.50
Hausgemachte Wildpastete

L'Assiette Charcutière du Chasseur avec Pain Grillé et Crudités..... 23.80
Wildaufschnitt mit geröstetem Brot und Salat

Les Tranches de Gigue de Chevreuil Grillées au Four à Charbon de Bois Josper®
avec Spätzle, Chou Rouge et Compote de Pommes 29.60
Im Josper® Holzkohleofen gegrillte Scheiben von der Rehkeule mit Spätzle, Rotkohl und Apfelmus

Le Ragoût de Gibier avec ses Garnitures (Marcassin, Chevreuil ou Biche, selon Marché) 30.90
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 18.50 3 Pièces 24.60
Boudin Noir avec Purée Maison et Compote de Pommes
Blutbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelpurée und Apfelmus

Panierte Kuddelfleck mat gekachte Gromperen, Remoulade an Scharfer Zooss25.10
Tripes Panées avec Pommes Nature, Rémolade et Sauce Piquante
Panierte Rinderkutteln mit Salzkartoffeln, Rémolade und pikanter Soße

Kuddelfleck a Rouder Zooss mat gekachte Gromperen25.10
Tripes à la Sauce Tomates à la Luxembourgeoise avec Pommes Nature
Rinderkutteln in Tomatensoße Luxemburger Art mit Salzkartoffeln

La Véritable Carbonade à la Flamande avec Pommes Frites et Salade25.10
Flämische Karbonade mit Pommes Frites und Salat

Les Chicons Gratinés à l'Ardennaise avec Pommes Nature.....21.60
Überbackene Endivien Ardenner Art mit Salzkartoffel

Marinéiert Hierkefileten mat gekachte Gromperen20.20
Filets de Hareng Marinés avec Pommes Nature
Marinierte Heringsfilets mit Salzkartoffeln

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]