

Salades d'été gourmandes

(portion plat principal)

CAESAR SALADE (Suprême de poulet fermier, lard, croutons, Parmesan, Gromperekichelchen)	22,0€
TAGLIATA DE FILET DE BŒUF (Parmesan, réduction de Balsamique, Gromperekichelchen)	28,0€
SALADE GAMBAS & BAR (salade d'été, avocat, aïoli, Gromperekichelchen)	29,0€
SALADE DUO DE SAUMON (saumon sautée, saumon mariné à la Vodka et betterave rouge, aïoli, Gromperekichelchen)	24,5€
SALADE VEGETARIENNE (Gromperekichelchen gratiné au Camembert de chèvre de Berdorf, salade d'été, avocat)	18,5€

Garnitures au choix : Gromperekichelchen / Frites / riz sauvage

Suggestions d'été

POULET FERMIER AU CURRY ROUGE & LAIT DE COCO (suprême de poulet, légumes d'été et Gromperekichelchen)	23,5€
VARIATION DE POISSONS EN NAGE DE CURRY ROUGE & LAIT DE COCO (Bar, saumon et gambas sautés, légumes d'été et riz sauvage)	28,5€
GNOCCHI MAISON AUX LEGUMES D'ÉTÉ (Pesto & Parmesan)	17,5€
GNOCCHI MAISON CREMOLATA (sauce crème au jambon cru & champignons de Paris)	18,5€

Allergies, intolérances alimentaires :

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

à la carte

Entrées

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco	8,5€
Melon & Jambon Serrano	14,5€
Cocktail à la chair de crabes, pamplemousse & pêche	13,5€
Bonbon tiède au fromage de chèvre frais et miel petit mesclun de salade	16,5€
Planchette d'été (melon-jambon / cocktail de crabes / croustillant au fromage de chèvre frais)	19,5€
Carpaccio de bœuf « produit du terroir » légèrement fumé Parmesan et artichauts	18,0€
Mi-cuit de King Fish (maquereau) au citron vert et parfums d'Amérique latine	21,5€
Salade aux gambas sautées à l'ail et flambées au cognac	19,5€
Fine salade du Pêcheur (lotte, sandre et gambas sautés)	23,5€
Homard tiède à l'orange sur lit d'avocat et petits légumes	23,5€
Foie gras de canard maison & figue sautée accompagné de brioche toastée et d'Elbling façon « vin de paille »	23,0€
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	1 DZ 21,0€
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites	12,5€
Gnocchi maison, sauce crème au jambon cuit, Parmesan	9,0€

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	5,5€
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Luxembourgeois Gruber's	5,5€
Sorbet mirabelle-framboise arrosé à la Mirabelle	5,5€

Poissons

entré / plat

Feuilleté du Pêcheur garni de Gambas, lotte et bar sauce crème aux fines herbes	25,0€	32 €
Pavé de sandre rôti sur peau, poêlée de girolles sauce Crémant	23,5€	30 €
Médailillon de lotte rôti, sauce Crémant aux pistils de safran	27,0€	35 €
Pavé de saumon sous croûte de raifort et câpres sauce Crémant aux pistils de safran		27 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, sandre, lotte, bar... servi en cocotte</i>		72 €

Viandes

Duo d'agneau ; couronne à la Provençale, jus corsé au vin rouge & croustillant – moelleux aux légumes et parfums orientaux		30€
Joue de veau en cuisson lente, jus au thym, crêpes à l'ail d'ours et p.d.t.		28€
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	56€
	300g / pers	66€
Entrecôte grillée (Simmental) 250gr Béarnaise & poivre vert		25,5€
Tournedos de bœuf grillé, poêlée de girolles et jus de bœuf corsé		30€
Carpaccio de bœuf « produit du terroir » légèrement fumé Frites & salade		23€
Saltimbocca de filet de poulet fermier, jus Porto-Truffes, polenta crémeuse		25,5€
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		23,5€

Allergies, intolérances alimentaires:

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES		11,5€
GOURMANDISES D'ÉTÉ (Vacherin glacé, crème brûlée, Choco – Mint, sorbet rhubarbe au Gin)		12,0€
CHOCO – MINT accompagné de sa glace banane au rhum (Entremet au chocolat noir et bavaroise à la menthe)		12,0€
ÉCLAIRE AUX SORBETS exotiques & gelée à la mangues (sorbets : kiwi / exotique / abricot)		12,0€
Sorbet poire arrosé à la Williams		9,5€
Assiette de fruits frais		10,0€
Vacherin glacé, coulis framboise		8,5€
Dame Blanche		8,5€
Panna Cotta & fraises marinées au Grand Marnier		8,5€
Café glacé		8,5€
Café gourmand		12,0€
Coupe Glacé	2 boules	5,8€
	3 boules	8,0€
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / banane au rhum / fruits exotiques poire / mirabelle-framboise / abricot / kiwi / rhubarbe-fraise / fraise		
Elbling façon « vin de paille »	verre 7 cl	4,3€
Irish Coffee		8,8€
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		8,4€

Proposition du Chef

Melon & Jambon Serrano

ou

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco



Homard tiède à l'orange sur lit d'avocat et petits légumes

ou

Pavé de sandre rôti sur peau, poêlée de girolles
sauce crème au Crémant



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Duo d'agneau ; couronne à la Provençale, jus corsé au vin rouge
& croustillant – moelleux aux légumes et parfums orientaux



Gourmandises d'été (Vacherin glacé, Choco-Mint, crème brûlée, sorbet rhubarbe au Gin)

ou

CHOCO – MINT accompagné de sa glace banane au rhum

ou

Éclair aux sorbets kiwi / exotique / abricot & gelée à la mangues

(avec sorbet +5,5€)

avec 1^{ère} entrée: 67,5€

sans 1^{ère} entrée: 60€

Menu Végétarien

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco



Bonbon tiède au fromage de chèvre frais et miel
petit mesclun de salade



Gnocchi maison, sautée de légumes, Pesto & Parmesan



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 50€

sans 1^{ère} entrée: 43€

Dégustation d'été

Homard tiède à l'orange
sur lit d'avocat et petits légumes



Médailon de lotte rôti
sauce Crémant aux pistils de safran



Sorbet rhubarbe arrosé au Gin Luxembourgeois Gruber's



Couronne d'agneau « à la Provençale, jus corsé au vin rouge

OU

Joue de veau en cuisson lente, jus au thym



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

80 €

Le menu dégustation est servi de préférence par table entière