

Brasserie Karte

(von Mittwoch bis Samstag)

« KIRMESBRITT » neu interpretiert (Rinder-Consommé mit halbgegartem Wachteleiern und Trüffelnudeln)		9 €
RINDER - CARPACCIO MIT PESTO	Vorspeise	16 €
	als Hauptgang mit Pommes und Salat	23 €
FROSCHSCHENKEL IN KNOBLAUCHBUTTER GEBRATEN (kleines Salatbouquet mit weißem Dressing))	1 DZ als Hauptgang mit Pommes	21 € 24 €
SALAT MIT GEBRATENER SEEBRASSE & GARNELEN (mit weißem Dressing)	Vorspeise als Hauptgang mit Pommes	18 € 27 €

HAUPTGÄNGE

GEBRATENE GARNELEN & TATAKI VOM TUNFISCH MIT SESAM (Asiatische Marinade, Reismédaille mit Sesam gebraten)		30 €
RINDERFILET STREIFEN « STROGANOFF » mit Paprika und Champignons (Gemüse, Reismédaille mit Sesam gebraten)		25,5€
GEGRILLTE ENTRECOTE, BÉARNAISE & PFEFFERSAUCE (Gemüse & Pommes)	250g	25,5€
REHRAGUT NACH LUXEMBURGER ART (Herbstgarnitur, Spätzle in Haselnussöl gebraten)		24 €
KALBSBÄCKCHEN SANFT GESCHMORT, THYMIANSAUCE (Herbstgarnitur, Spätzle in Haselnussöl gebraten)		29 €

Allergien & Lebensmittelunverträglichkeiten:

Liebe Kunden . Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit gegenüber einem Lebensmittel haben, bitten wir Sie, uns dies bei der Bestellung mitzuteilen. Die Küche wird die bestellten Speisen so zubereiten, dass Sie diese, ohne gesundheitliche Bedenken genießen können.

Fisch

Vorspeise / Hauptgang

Feuilleté mit gebratenen Garnelen & Jakobsmuscheln Hummer Sauce	25,0€	32 €
Duo vom gebratenen Zander & grünen Steinpilz Ravioli Crémant Sauce	23,5€	30 €
Rote Seebrasse auf der Haut gebraten, Petersilien Emulsion	23,5€	29.5 €
Seeteufel im Serrano Schinken Mantel gebraten grünes Gemüsebett mit kleinen Oliven, Crémant Sauce	27,0€	35 €
Fisch & Meeresfrüchte Pfanne mit feinen Kräutern (2 pers.) Hummer, Gambas, Jakobsmuschel, Zander, Seebrasse, Seeteufel, ...		72 €

Fleisch & Wild

Kaninchenrücken mit feinen Schafspilzen gefüllt Thymian Jus		30€
Rinderfilet Rossini (mit gebratener Entenstopfleber), Portwein-Trüffel-Sauce		33€
« Chateaubriand » Rinderfilet (min. 2 Pers.)	200g / pers	56€
Béarnaise & Pfeffersauce	300g / pers	66€
Kalbsnierchen in Senfsauce		23,5€
Rehness mit Rosmarin gebraten, Waldpilz-Rahmsauce Herbstgarnitur und Nudelkroketten		29€
Lende vom jungen Hirschen, Wild Jus Herbstgarnitur und Nudelkroketten		32€
Grüne Steinpilzravioli, gebratene Steinpilze, Gemüse und Parmesansahne		26€

Allergien & Lebensmittelunverträglichkeiten:

Liebe Kunden . Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit gegenüber einem Lebensmittel haben, bitten wir Sie, uns dies bei der Bestellung mitzuteilen. Die Küche wird die bestellten Speisen so zubereiten, dass Sie diese, ohne gesundheitliche Bedenken genießen können.

Desserts

Käse - Variation		11,5€
DESSERT - VARIATION (Vacherin Eistorte, Crème Brûlée, Tiramisu, Quittensorbet mit Gin)		12,0€
TIRAMISU MIT SPEKULATIUS & Mandarinsorbet		12,0€
APPLE-PIE LAUWARM geeistes Nougat mit Nüssen, Vanilleeis		12,0€
CRÊPES SUZETTE flambiert im Saal / Vanilleeis		13,0€
HERBST - SORBETS begossen mit Mirabellen Brand (Parfums : Birne / Mandarine / Himbeer - Mirabelle)		11,0€
Früchteteller		10,0€
Vacherin Eistorte mit Himbeersauce		8,5€
Dame Blanche (Vanilleeis mit Schokoladensauce)		9,0€
Café Gourmand (Kaffee oder Espresso mit 3 cremigen Desserts)		12,0€
Eisbecher	2 Kugeln	5,8€
	3 Kugeln	8,0€
<i>Parfums</i> : Bourbon Vanille / Schokolade / Mokka / exotische Früchte Birne / Himbeer - Mirabelle / Mandarine / Kiwi / Erdbeere / Quitte – Maracuja		
Luxemburger Gewürztraminer Wein Glas 7 cl		4,5€
IRISH COFFEE		8,8€
Café STEINMETZ (Kaffee mit Zwetschgenbrand und Schlagsahne)		8,4€

Empfehlung vom Chef

Carpaccio vom Kalb nach italienischer Art

oder

Cappuccino von der Kürbissuppe & Maronen-Whisky Espuma



Tataki vom roten Tunfisch mit Sesam & gebratene Jakobsmuscheln

oder

Duo vom gebratenen Zander & grünen Steinpilz Ravioli, Crémant Sauce



« Chateaubriand » Rinderfilet, Béarnaise & Pfeffersauce

oder

Rehnuss mit Rosmarin gebraten, Waldpilz-Rahmsauce
Herbstgarnitur und Nudelkroketten



DESSERT - VARIATION (Vacherin Eistorte, Crème Brûlée, Tiramisu, Quittensorbet mit Gin)

oder

TIRAMISU MIT SPEKULATIUS & Mandarinsorbet

oder

APPLE-PIE LAUWARM geeistes Nougat mit Nüssen, Vanilleeis

(mit Sorbet +5,5€) mit 1^{er} Vorspeise: 67 € ohne 1^{ste} Vorspeise: 59,5 €

Vegetarisches Menü

Cappuccino von der Kürbissuppe & Maronen-Whisky Espuma



Terrine von der Aubergine mit Wallnüssen und gegrillten Zucchini
kleines Salatbouquet mit Gemüse



Grüne Steinpilzravioli, gebratene Steinpilze, Gemüse und Parmesansahne



das Desserts stehen Ihnen zur freien Auswahl

mit 1^{er} Vorspeise: 58,5 €

ohne 1^{ste} Vorspeise: 51 €

Menü Dégustation

Tataki vom Tunfisch mit Sesam & gebratene Jakobsmuschel

oder

Knusperrolle mit Schweinsfüssen und Entenstopfleber



Seeteufel im Serrano Schinken Mantel gebraten
grünes Gemüsebett mit kleinen Oliven, Crémant Sauce



Quitten – Maracuja Sorbet begossen mit feinem Gin JINZU



Lende vom jungen Hirschen mit Wild Jus
Herbstgarnitur

oder

Kaninchenrücken mit feinen Schafspilzen gefüllt
Thymian Jus



Dessert - Variation

76 €

Das Menü Dégustation wird vorzugsweise für den ganzen Tisch serviert