

Salades d'été gourmandes

(portion plat principal)

SALADE « BELLA ITALIA » (Jambon cru, mozzarella Burrata, pêches rôties, Gromperekichelchen)	31 €
SALADE LANDAISE DU CHEF (Tartare de bœuf, jambon cru, foie gras, salami aux truffes, Gromperekichelchen)	40 €
SALADE GAMBAS & BAR (fenouil aux agrumes, avocat, aïoli, Gromperekichelchen)	38 €
SALADE SUPRÊME DE PINTADE AUX GIROLLES (tomates, légumes, avocat, aïoli, Gromperekichelchen)	34 €
SALADE VEGETARIENNE (Croustillant au camembert de Berdorf, Burrata, pêches rôties, Gromperekichelchen)	31 €

Garnitures au choix : Frites / galette de riz au sésame

Suggestions aux curry rouge & lait de coco

(portion plat principal)

PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	34 €
VARIATION DE POISSONS (2 gambas, bar et saumon, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	40 €
SUPRÊME DE PINTADE (suprême de poulet, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	32 €
TOFU SAUTÉ (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	28 €

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

Gaspacho cuit (servi froid) affiné au Pesto maison		12 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		14 €
Planchette Jambon cru – Melon – salami aux truffes		22 €
Mozzarella Burrata sur lit de tomates, Pesto maison		18 €
Croustillant au Camembert de Berdorf – chutney pêches, figue rôtie		20 €
Tataki de thon rouge au sésame & parfums d'Asie		21 €
Les gourmandises d'été (Tataki de thon / foie gras / croustillant au camembert)		30 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, mesclun de salade au Parmesan		22 €
SURF & TURF (tartare de bœuf & 2 gambas sautées)		25 €
Homard tiède à l'orange, mesclun de salade		32 €
Foie gras de canard maison & figue rôtie accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		27 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	17 €
	1 DZ	30 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		17 €
Gromperekichelchen, jambon cuit, compote pommes		12 €

Trous normands

Sorbet C O L O N E L arrosé à la Vodka Cîroc	7,2 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7,2 €
Granité gingembre – Crémant sur lit de fruits exotiques	7,2 €

Poissons

	entré	/	plat
Daurade Sébaste & St. Jacques sautées en nage de safran et Vongolé	28 €		40 €
Turbot & Bar meunière sur lit de girolles sauce Crémant	30 €		42 €
Pavé de turbot sous croute de figues et amandes sauce Gewürztraminer, figue rôtie	35 €		48 €
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (bar, daurade, saumon)		/	42 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, daurade, bar,... servi en cocotte</i>			92 €

Viandes

Mignon de veau, jus aux girolles			38 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.		68€
	300g / pers		82€
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade au balsamique – noisette			35 €
Tartare de Bœuf, frites & salade			35 €
Filet de Cheval grillé, jus Balsamique aux poivrons grillés, frites			38 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »			27 €
Suprême de pintade sur fines tagliatelles, jus Porto-truffes			34 €

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

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		16 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, Entremet f. passion-Mint, sorbet melon)		16 €
ENTREMET FRUIT PASSION & CHOCOLAT BLANC Sorbet aux fruits exotiques		15 €
SOUFFLÉ CHOCOLAT & glace Stracciatella		15 €
FINE TARTE AUX PÊCHES & glace vanille Bourbon 15 minutes d'attente / avec frangipane aux amandes		15 €
TRIO DE SORBET EXOTIQUES sur fruits frais		15 €
Assiette de fruits frais		12 €
Sorbets ; COLONEL arrosé à la Vodka Cîroc & MELON au Porto rouge		13 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12 €
Dame Blanche		12 €
Café glacé		10 €
Café gourmand		15 €
Coupe Glacé	2 boules	7,2 €
	3 boules	10,4 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / banane / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / rhubarbe-fraise / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6,5 €
Irish Coffee		11,5 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		10,5 €

Proposition du Chef

Gaspacho cuit (servi froid) affiné au Pesto maison

ou

Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)



Les Gourmandises d'été

(Tataki de Thon rouge / foie gras / croustillant camembert)

ou

Homard tiède à l'orange, mesclun de salade

ou

Turbot & Bar meunière sur giroles, sauce Crémant



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Suprême de pintade fermière, jus Porto-Truffes



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, entremet f. passion, sorbet melon)

ou

ENTREMET FRUIT PASSION & CHOLOLAT BLANC
& sorbet aux fruits exotiques

ou

SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT & glace Stracciatella

(avec sorbet +7,2 €)

avec soupe : 85 €

sans soupe : 75 €

Menu Végétarien

Gaspacho cuit (servi froid) affiné au Pesto maison



Croustillant au Camembert de Berdorf – chutney pêches
figue rôtie, mesclun de salade



Tofu fumé & galette de riz au sésame
sur Wok de légumes, sauce curry rouge – lait coco



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 71 €

sans 1^{ère} entrée: 60 €

« *Sélection du Pêcheur* »

Menu Pinot Gris / Gewürztraminer

(nous vous conseillons d'accompagner ce menu d'un vin blanc fruité)

Duo de foie gras maison & St. Jacques sautées
verre de Gewürztraminer Luxembourgeois



Tataki de thon rouge aux parfums d'Asie



Turbot sous croûte de figues et amandes grillées
sauce crème au Gewürztraminer, figue rôtie



Petit assortiment de fromages affinés



Fine tarte au pêches cuite minute
glace vanille Bourbon

100 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière