

## Suppen

<i>Zucchini-suppe mit einem Kerbel Cappuccino</i>	7,00 €
<i>Tagessuppe</i>	6,50 €

## Vorspeisen

<i>Weinbergschnecken Burgunder Art</i>	6 Stück 9,50 €	12 Stück 14,50 €
<i>Schollenfilet im Tempurateig, Feldsalat mit roten Zwiebel sowie Estragon Remouladensosse</i>		13,50 €
<i>Blätterteigtasche gefüllt mit einer Füllung von Ente, Pistazien und Gänseleber auf Salat</i>		17,00 €
<i>Lachs mit einer Senfkornkruste mit einem Sud aus Vermouth</i>		15,00 €

## Salate

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
<i>Provinzialischer Scampisalat</i>	17,00 €	25,00 €
<i>Salat- und Rohkostteller</i>	7,00 €	11,00 €
<i>Hähnchenbrust nach Art Tagliata, Schalottenconfit und Spiegelei</i>		16,00 €
<i>Salat mit gebratener Hühnerleber und Feigen</i>	8,00 €	14,00 €

## Fondues

<i>Fondue Burgunder Art</i>	<i>Gemischtes Fleisch</i> (Rind, Geflügel/ +- 300gr p.pers.)	22,00 €
<i>Fondue Bacchus</i>	<i>Geflügel</i> (+- 300gr p.pers.)	24,00 €
	<i>Gemischtes Fleisch</i> (Rind, Geflügel/ +- 300gr p.pers.)	25,00 €
	<i>Gemischter Fisch</i> (Lachs, Scampis/ +- 250gr p.pers.)	30,00 €
	* Aufpreis zusätzliches Fleisch +-100 g	5,00 €
	* Aufpreis zusätzliche Scampi +-100 g	8,00 €
	* Aufpreis zusätzlicher Lachs +-100 g	7,00 €
	Bestellung ab 2 Personen möglich)	

## L'entre-deux-mets

<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	4,70 €
<i>Birnensorbet mit Williamsbirnenbrand</i>	4,70 €
<i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	4,70 €
<i>Sorbet von schwarzen Johannisbeeren / Passionsfrucht/ Himbeere mit Schaumwein</i>	4,70 €

## Hauptgerichte

<i>Schollenfilet im Tempurateig, Feldsalat mit roten Zwiebel sowie Estragon Remouladensosse</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Lachs mit einer Senfkornkruste mit einem Sud aus Vermouth</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Kurz gebratene Rotbarbe, gehackte Austernpilzen und Tomatensosse mit Salbei</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Rohes Tartar vom Stockfisch, gegrillter Toast</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Luxemburger Rindertournedos, (Kartoffelgratin) Sosse nach Wahl (Grüner Pfeffer, Sahne, Knoblauchbutter) Gebratene Gänseleber                      Zuschlag</i>	<i>30,00 € 7,00 €</i>
<i>In Averna (Bitterlikör) marinierte Entenbrust</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Nierchen mit Kräuterbutter, Pellkartoffel mit Sauerrahm</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Filet mignon vom Kalb mit Knoblauch und Portwein hausgemachte Tagliatelle</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Regionales Rindersteak Sosse nach Wahl (Grüner Pfeffer, Sahne, Knoblauchbutter)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Rohes Steak Tartar von uns zubereitet, Pommes Frites und Salat</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Rahmsosse, Pommes Frites und Salat</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Paniertes Schweineschnitzel Wienerart, Pommes Frites und Salat</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Königinpastete, Pommes frites und Salat</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Gnocchis mit einer Spargelcreme, Parmesan Crumble und pochiertem Wachtelei</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Raviolis mit Frischkäse und Nüssen, Brennesselcreme</i>	<i>14,00 €</i>

## Geniessen Sie unser Käsesortiment !

*Käseteller*

*klein 6,00 € gross 9,00 €*

Probieren Sie die Spezialitäten unseres Küchenchefs, Thierry Duchemin  
Und entdecken Sie unsere verschiedenen Feinschmeckermenüs und Anregungen !!

## Gastronomisches Feinschmeckermenü à 75,00 €

### Desserts und Eisvariationen

<i>Kaffee « Gourmand »</i>		<i>9,00 €</i>
<i>Tasse Kaffee mit seinen verschiedenen Leckereien</i>		
<i>Dame Blanche</i>		<i>7,50 €</i>
<i>Obstkuchen mit Schlagsahne</i>		<i>5,50 €</i>
<i>Windbeutel mit warmer Schokoladensosse</i>		<i>7,50 €</i>
<i>Frischer Obstsalat</i>		<i>7,00 €</i>
<i>Der Kern ist unsichtbar, sie sehen nur das Herz (Zitronenmousse und..)</i>		<i>8,00 €</i>
<i>All-in one box (süss &amp; salzig, knusprig &amp; schmelzend, schwarz &amp; weiss)</i>		<i>8,00 €</i>
<i>Waffel mit Eis</i>	<i>pro Kugel</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Waffel mit Sorbet</i>	<i>pro Kugel</i>	<i>2,30 €</i>