



# DINER CARTE

Mardi-Vendredi / Dienstag-Freitag / Dinsdag-Vrijdag 17h30 – 20h30  
Samedi-Dimanche/Samstag-Sonntag/Zaterdag-Zondag 12h00 – 20h30


Allergenen @ Bar

## Les Entrées – De Voorgerechten

**Carpaccio de Bœuf** € 10,75  
*Beef Carpaccio / Runder Carpaccio / Carpaccio vom Rind*

**Saumon Fumée** € 10,75  
*Smoked Salmon / Gerookte Zalm / Geräucherter Lachs*

**Jambon d'Ardennes avec Melon** € 10,75  
*Smoked Ham with Melon / Gerookte Ardennerham met Meloen / Gerauchter Schinken mit Melone*

 **Toast aux Champignons** € 9,00  
*Toast with Mushrooms / Toast met gebakken Champignons  
Toast mit Pilzen*


**Bouchée à la Reine** € 9,00  
*Chicken Pie / Kippenpasteitje / Königinpastete*

**Pâté Maison** € 7,00  
*Homemade Paté / Paté van het Huis / Terrine nach Art des Hauses*

**Potage à l'Oignon** € 5,50  
*Onion Soup / Uiensoep / Zwiebelsuppe*

**Potage de Moutarde** € 5,50  
*Mustard soup / MosterdSoep / Senfsuppe*

**Creme de Tomate** € 5,50  
*Tomato soup / Tomatensoep / Tomatensuppe*

 **Pain avec Beurre Maître d'hôtel** € 4,00  
*Bread with herbal Butter / Brood met Kruidenboter  
Brot mit Kräuterbutter*

## Les Salades – De Salades

**Salade Maison** € 15,50  
*With smoked Salmon and Shrimps / Met gerookte Zalm en Garnalen / Mit geräucherter Lachs und Garnelen*

**Salade Paysanne** € 15,50  
*Mixed Farmersalad / Gemengde Boerensalade / Bauernsalat*

 **Salade au fromage Chevre Chaud** € 15,50  
*Mixed Salad with goath Cheese / Gemengde Salade met Geitenkaas / Salat mit Ziegenkäse*

 **Salade Végétarien** € 15,50

## Les Viandes – De Vleesgerechten

**Tournedos € 24,50**

*Fillet Steak / Biefstuk van de haas / Rinderfilet*

**Pavé de Rumsteak de Cheval € 19,75**

*Horse Rumpsteak / Paarden kogelbiefstuk / Pferd Rumpsteak*

**Escalope de Porc € 17,00**

*Breaded Pork Escalope/ Gepaneerde Varkensschnitzel*

*Paniertes Schweine Schnitzel*

**Cordon Bleu de Porc € 18,00**

*Pork Escalope filled with Ham and Cheese /Varkensschnitzel gevuld met Ham en Kaas / Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt*

**Saté de Poulet 200 gram € 15,55**

*Chicken saté / Kipsaté / Hähnchen Spieße*

**Sauce au Choix / Sauce of your choice / Saus naar Keuze / Soße nach Wahl**

*Beurre maitre Hôtel/Champignons/Poivre Verte/Béarnaise/Cacahuète/Maison/Paprika a la Hongroise*

*Herbal Butter/Mushroom/Green pepper/Béarnaise/Peanut/Maison/Hungarian*

*Kruidenboter/Champignon/Groene peper/Béarnaise/Pindasaus/Maison/Zigeuner*

*Kräuterbutter/Pilzen/Grünen Pfeffer/Bearnaise/Erdnuss Soß/Maison/Ungarische Art*

**Spareribs 600gram € 18,75**

*Marinated Spare Ribs / Gemarineerde Varkens ribben / Marinierte Schweinerippchen*

**Palette Gyros de Dinde € 17,75**

*Turkey Gyros / Kalkoensgyros / Truthahn Gyros*

**Bouchée à la Reine € 15,50**

*Chicken pie / Kippenpasteitje / Königinpastete*

**Jambon, Frites & Salade € 15,50**

*Ham, Chips & Salad / Ham, Frites & Sla / Schinken, Pommes & Salat*

**Hamburger, Frites & Salade € 12,50**

 **Burger de Legumes, Frites & Salade € 13,50**

*Tous nos plats sont servis avec salade, légumes et Pommes Frites / All main courses will be served with salad, Vegetables and Chips / Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Sla, Groente en Frites / Alle Hauptspeisen werden mit Salat, Gemüse und Pommes serviert*

## Menu Enfants – Kindermenu

**Frikandel/Croquette/Chickennuggets et frites € 6,50**

## Les Poissons – De Visgerechten

**Filet de Saumon Pochée sauce Béarnaise € 18,75**

*Salmon filet with Béarnaise sauce / Zalm filet met Béarnaise saus / Lachsfilet mit Béarnaise Soße*

**Cabillaud en Papillote € 16,75**

*Cod Fish in Tinfoil / Kabeljauw Papillot / Kabeljau Papillot*

**Scampi's Maison € 16,75**

**Morceaux de cabillaud panés et frité € 12,75**

*Fried Fish / Kibbeling / Frittierter Fisch*

*Tous nos plats sont servis avec salade, légumes et Pommes Frites / All main courses will be served with salad, Vegetables and Chips / Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Sla, Groente en Frites / Alle Hauptspeisen werden mit Salat, Gemüse und Pommes serviert*

## Pasta's

**Lasagne Maison € 12,50**



**Lasagne Végétarien € 12,50**

**Spaghetti Bolognaise € 12,50**

**Spaghetti au Saumon € 16,50**

## Desserts

**Dame Blanche** € 6,95

*Vanilla ice with hot chocolat sauce/Vanille ijs met warme Chokoladesaus/Vanilleeis mit warme Schokoladensoße*

**Coupe Mont Blanc** € 6,95

*Vanilla ice with Eggluquer & hot chocolat sauce/Vanille ijs met Advocaat & warme Chokoladesaus/Vanilleeis mit Eierlikeur & warme Schokoladensoße*

**Coupe de la Sure** € 6,95

*Vanilla ice with warm forest Fruit/Vanille ijs met warme Bosvruchten/Vanilleeis mit warmen Waldfrüchten*

**Café Glacé** € 6,95

*Vanilla ice with coffee extract/Vanille ijs met koffie extract/Vanilleeis mit warme Kaffeextrakt*

**Pêche Melba** € 6,95

*Vanilla ice with peaches and strawberry sauce/Vanille ijs met perzik en aarbeien saus/Vanilleeis mit Pfirsiche und Erdbeersauce*

**Coupe Colonel** € 6,95

*Lemon Sorbet with Vodka/Citroen Sorbet met Vodka  
Zitronensorbet mit Vodka*

**Coupe enfant** € 4,00

**Tarte du jour** € 3,00

*Cake of the Day/Taart van de Dag/Kuchen des Tages*

## Boissons Chaudes

Café / Deca / Espresso / Thé	€ 2,50
Cappuccino / Latte Macchiato	€ 3,50
Choky Crème	€ 3,50
Irish / French / Italian Café	€ 5,50

## Softdrinks

Lodyss 0,2 L / Lodyss Petillante 0,2 L	€ 2,50
Lodyss 0,5 L / Lodyss Demi-petillante 0,5	€ 4,00
Coca Cola / - Zero / Fanta / Sprite	€ 2,50
Fuze Tea Lemon / - Peach	€ 2,50
Schweppes Tonic / - Bitter Lemon	€ 2,50
Apfelschorle	€ 2,50
Jus d'Orange / - Pomme / - Multi	€ 2,50

## Bières

Bières au Fut Diekirch	€ 2,50 0,25L	€ 4,50 0,5L
------------------------	--------------	-------------

## Bières en Bouteilles

Diekirch Grand Cru / - 0,0 / Radler	€ 3,00
Lefte Brune / - Blonde / Hertog Jan	€ 3,00
Hoegaarden / Hoegaarden Rosé	€ 3,00
Franziskaner / Franziskaner 0,0	€ 3,50

## Vins

Vins Maison	Verre ¼	Pichet ½	Pichet
Elbling Schlink	€ 2,50	€ 3,00	€ 5,00
Rivaner Schlink	€ 2,50	€ 3,00	€ 5,00
Rouge Maison	€ 3,00	€ 3,75	€ 6,70
Rosé Maison Schlink	€ 3,00	€ 3,75	€ 6,70

## Coctails

Aperol Spritz	€ 7,50
Mojito	€ 7,50
Hugo	€ 7,50

## Apéritifs

Martini Blanc / Rouge / Bellini	€ 4,00
Porto Blanc / Rouge	€ 4,00
Campari / Cynar sec / Ricard	€ 4,00
Amer Bière	€ 4,00
Coupe Crémant	€ 5,00
Kir Vin Blanc	€ 3,50
Kir Royal	€ 6,00
Crodino	€ 3,00

## Digestifs

Amaretto / Bailey's / Tia Maria	€ 4,00
Sambucca / Averna	€ 4,00
Grand Marnier/Cointreau/Calvados	€ 4,50
Lëtzebuer Drëpp	€ 3,30
Eau de Vie	€ 4,50
Remy Martin VSOP / Whisky	€ 5,50