




DINER CARTE

Mardi- Samedi / Dienstag- Samstag / Dinsdag- Zaterdag 18h00 – 20h00
Dimanche/ Sonntag/ Zondag 12h00 – 13h30 & 18h00 – 20h00

Allergenen @ Bar

Les Entrées – De Voorgerechten

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


 **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

 **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 au fromage Chevre Chaud** € 15,50
Mixed Salad with goat 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 Tin foil / Kabeljauw Papillot / Kabeljau Papillot

Filet de Sole/Saumon sauce Normande € 18,75

*Rolles of Sole fillet with Salmon Normande sauce / Gepocheerde Tong/zalmrolletjes met Normandesaus
Seezungenfilet mit Lachs Normandische soße*

Scampi's Maison € 16,75

*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

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

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