

Menu Gourmet à 39€



Eng gefüllten hausmaacher Krockette au choix
Une croquette maison farcie au choix



ou

Eng Rous vum gereecherte SAUMON, Gromperekichelcher mat enger Raiforts Zooss
Notre rosace de saumon fumé maison avec raifort et sa galette de pommes de terre



LET'Z POULET, Eisekuchen aus Gromperen mat „roudem Bouf“ vu Berduerf
an „Ourdaller“ - Zooss

Suprême de poulet luxembourgeois, gaufres de pomme de terre au « rouge Bouf » et sa
sauce à la Bière de l'Ourdaller

ou

Saumonéierte Forellefilet aus der Our, Porretten, Rieslingszooss a Gromperepüree
Filet de truite saumonée de l'Our, purée de pommes de terre, poireaux et sauce Riesling



Äerdbieren am Bliederdeeg mat hausmaacher Vanillsglace

Feuilleté de fraises, glace vanille maison

ou

De Kéisweenchen mat Spezialitéiten vun hei an Auswäerts
Le Chariot à fromages avec des spécialités locales et ailleurs
Supplément 6,00



Menu végétarien à 45€

Zalot „César“ mat gereechertem Tofu a Parmesan
Salade césar, tofu fumé et parmesan

ou

Tagliatelle mat roudem hausmaacher Pesto a Rucola
Tagliatelle au pesto rouge maison, roquette et pignon de pin



Gegrillte Geméisteller mat gereechertem Scamorza ,
Assiette de légumes grillés avec scarmorza fumé



Dräierlee Sorbet hausgemaach mat saisonale Friichten
Trilogie de sorbet et fruits de saison

ou

De Kéisweenchen mat Spezialitéiten vun hei an Auswäerts
Le Chariot à fromages avec des spécialités locales et ailleurs
Supplément 6,00



Menu dégustation à 59€

Homard, Avocado tartar, Cromesquis mat Krevetten a Passiouns-Vinaigrette

Homard, tartare d'avocat, cromesquis de crevette grises et sa vinaigrette passion

ou

Arancini mat « Roudem Bouf », schwaarzer Trüffe an engem Rucola-Espuma

Arancini au « Roude Bouf » à la truffe noire et espuma de roquette



KALLEFSPUJEL mat Morchelzooss, Gromperekichelcher mat püréierte Wuerzelen

Ris de veau aux morilles, galette de pommes de terre, purée de carottes épicé

ou

Bio - Goldbrassfilet, Fenchelzalot , Viergezooss a Basmatiräis

Filet de dorade bio, salade de fenouil, sauce vierge, riz basmati



Sabayon mat Grand Marnier a senger hausmaacher Vanillsglace

Le sabayon au grand Marnier et sa glace vanille maison

ou

De Kéisweenchen mat Spezialitéiten vun hei an Auswäerts

Le Chariot à fromages avec des spécialités locales et ailleurs

Supplément 6,00



Fir unzufänken

Nos Entrées Maison

Hausmaacher Fëschzopp mat sengem Ëmgeréits

La soupe de poisson maison et ses garnitures

12,50€



Homard, Avocadotartar, Cromesquis mat senger Passiouns vinaigrette

Homard, tartare d'avocat, cromesquis et sa vinaigrette passion

23,80€



Eng Rous vum gereecherte SAUMON, Gromperekichelcher mat enger Raiforts-Zooss
Notre rosace de saumon fumé maison avec raifort et sa galette de pommes de terre

15,80€



Feierstengszalot, pochéiert Ei, Toast a Vinaigrette

Salade de bœuf, œuf poché, toast et vinaigrette

14,80€

Fait
Maison

Notre Croquetterie

Krockette mat groe Krevetten
La croquette de crevettes grises

12,50€




Kéiskrockette mat roudem

Bouf vu Berduerf

La croquette de fromage Rouge

Bouf de Berdorf

 10,90€

SOU schmaacht
Lëtzebuerg

Fleesch, viandes

LET'Z POULET, Eisekuchen aus Gromperen mat „roudem Bouf“ vu Berduerf an „Ourdaller“- Zooss
Suprême de poulet luxembourgeois, gaufres de pomme de terre au « rouge Bouf » et sa sauce à la Bière de l'Ourdaller

29€



KALLEFSPUJEL mat Morchelzooss,
Gromperekichelcher mat püréierte Wuerzelen
Ris de veau aux morilles, galette de pommes de terre,
purée de carottes épicé

42€



Filet vum Rand mat Pefferzooss, saisonaalt Geméis
mat hausmaacher Fritten

Le filet de bœuf du terroir, sauce poivre,
légumes de saison et frites maison

42€



FËSCH, Poissons

Saumonéierte Forellefilet aus der Our, Porretten,
Rieslingszooss a Gromperepüree
Filet de truite saumonée de l'Our,
purée de pommes de terre, poireaux, sauce riesling

28€



Gegrillten Tëntefësch, Gromperepüree mat Zwiwwelen
an Zitruszooss

Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre
aux oignons et sauce citron

27€

Bio - Goldbrassfilet, Fenchelzalot , Viergezooss a
Basmatiräis

Filet de dorade bio, salade de fenouil, sauce
vierge, Riz basmati

28€



Broschette mat flambéierte SCAMPI,
Bärlauchzooss a Räis

Brochette de SCAMPI flambé à l'ail des ours, riz
25.50€

Notre coin Végé

Fräsch Tagliatelle mat roudem
hausmaacher Pesto, Rucola a Parmesan
Tagliatelles fraîches au pesto rouge maison,
roquette et parmesan
22,50€



Buddha bowl, Avocado, rout Rommelen, Feta
Vinaigrette mat Moschtert an Hunneg
Buddha bowl, avocat, betterave rouge, féta,
vinaigrette moutarde et miel
19.50€



César Zalot mat gereechertem Tofu, Parmesan ,
Croutonen a Kaperenzooss

Salade césar au tofu fumé, parmesan,
croutons sauce aux capres
22,50€

Sou schmaacht
Lëtzebuerg

E puer Klassiker aus der Lëtzebuenger Kichen



les incontournables de la cuisine luxembourgeoise

Hausmaacher Paschtéit mat
hausmaacher Fritten, Mayonnaise an Zalot
L'incontournable bouchée à la reine,
avec frites et mayonnaise maison et salade
23,50€

Sou schmaacht
Lëtzebuerg



Tagliatelle mat Scampien,
hausmaacher Pesto an Tomaten
Les Tagliatelles aux Scampis,
pesto maison et tomates
23,80€

Eisen Cheeseburger mat Lëtzebuenger
Rëndsfleesch, Roude Bouf, hausmaacher
Zooss, hausmaacher Fritten an Zalot
Notre cheeseburger, viande du terroir, fromage
« Roude Bouf », sauce maison,
frites maison et salade
21.50€

Sou schmaacht
Lëtzebuerg



HAM vum Haus MEYERS, Fritten an Zalot
Le classique jambon frites salade
25€



Eis Platen gi mat hausmaacher Fritten & hausmaacher Mayonnaise zerwéiert.

Nos plats sont servis avec frites maison et mayonnaise maison.

Fait
Maison