



## SUGGESTIONS



### Plat du jour

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

18,00 €

**Filet de canette, sauce rhubarbe,** <sup>1-3-6-7-9-10-12</sup> 22,70 €  
compotée rhubarbe, écrasé de pommes de terre  
et asperges

Liste des allergènes : Allergènes en **gras** / Traces en non gras

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfités

## SUGGESTIONS



### Suggestion of the day

Allergens: Our staff can you give the information

18,00 €

**Duckling fillet, rhubarb sauce,** <sup>1-3-6-7-9-10-12</sup> 22,70 €  
rhubarb compote, mashed potatoes and asparagus

List of allergens: Allergens in **bold** / Traces in not bold

1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites

## EMPFEHLUNGEN



### Gericht des Tages

Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal

18,00 €

**Entenfilet, Rhubarbersauce** <sup>1-3-6-7-9-10-12</sup> 22,70 €  
Rhabarberkompott, Kartoffelpüree und Spargel

Allergenliste: Allergene in **Fettdruck** / Spuren in nicht Fettdruck

1. Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch - 5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8. Nüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Sulfite

## NOTRE CARTE

Servi entre 11h30 et 14h30

<b>Saumon fumé maison</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11</sup> Servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes	23,00 €	<b>Omelette jambon, fromage</b> <sup>3-7-10-12</sup> Oeufs fermiers, jambon, fromage accompagnée de frites et mesclun de salade	14,80 €
<b>Salade de Scampis</b> <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> Salade de quinoa, scampis, avocat, coco, grenade, piquillos, mangue, sucrine et vinaigrette passion	19,80 €	<b>Bouchée à la reine</b> <sup>1-3-7-9-10-12</sup> Feuilleté maison garni de ris et de collet de veau, poule et champignons, accompagné de frites et de mesclun de salade	17,10 €
<b>César au poulet</b> <sup>1-2-3-4-6-7-8-10-11-12</sup> Filet de poulet fermier, anchois, avocat, parmesan, sucrine, croûtons et sauce maison	17,80 €	<b>Tartare de boeuf</b> <sup>1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12</sup> Origine luxembourgeoise avec frites et mesclun de salade	19,60 €
<b>Falafel et houmous</b> <sup>1-6-8-9-10-11-12</sup> Houmous, falafel, légumes crus et cuits	16,90 €	<b>Letz'burger</b> <sup>1-3-7-8-10-12</sup> Steak de bœuf Luxembourgeois, double crème à la moutarde, Letzkäse, salade, lard paysan	18,90 €

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

(en supplément d'un plat à la carte, en portion)

Légumes de saison	4,80 €	Portion de frites	<sup>3-10-12</sup> 3,80 €
Mesclun de salade	<sup>3-10-12</sup> 3,80 €	Portion de riz	3,80 €

## POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

Cheese burger	<sup>1-3-7-8-11</sup> 12,50 €	Escalope de volaille panée	<sup>1-2-3-4-7-8-9-10-11</sup> 13,50 €
---------------	-------------------------------	----------------------------	--

## OUR MENU

Served between 11h30 and 14h30

<b>Homemade smoked salmon</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11</sup> 23,00 € served with its "Gromperekichelcher" sucrine, radish, carrots and herbal bibeleskaes	<b>Ham and cheese omelet</b> <sup>3-7-10-12</sup> 14,80 € Farm eggs served with fries and mixed salad
<b>Scampi salad</b> <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 19,80 € Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut, pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion	<b>Vol-au-Vent</b> <sup>1-3-7-9-10-12</sup> 17,10 € Homemade puff pastry garnished with sweetbreads, collar of veal, hen and mushrooms served with fries and mixed salad
<b>Chicken Caesar</b> <sup>1-2-3-4-6-7-8-10-11-12</sup> 17,80 € Free-range chicken fillet, anchovies, avocado, parmesan, sucrine, tasty homemade sauce	<b>Beef tartare</b> 19,60 € <b>Luxembourgish origin</b> <sup>1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12</sup> with fries and mixed salad
<b>Falafel and hummus</b> <sup>1-6-8-9-10-11-12</sup> 16,90 € Hummus, falafel, raw and cooked vegetables	<b>Letz'Burger</b> <sup>1-3-7-8-10-12</sup> 18,90 € Luxembourg beef steak, double cream with mustard, Letzkäse, salad and peasant bacon

## SIDE DISHES

(in addition to a main dish)

<b>Seasonal vegetables</b> 4,80 €	<b>French fries</b> <sup>3-10-12</sup> 3,80 €
<b>Mixed salad</b> <sup>3-10-12</sup> 3,80 €	<b>Rice</b> 3,80 €

## CHILDRENS DISHES

(children up to 10 years old)

<b>Cheese burger</b> <sup>1-3-7-8-11</sup> 12,50 €	<b>Breaded chicken cutlet</b> <sup>1-2-3-4-7-8-9-10-11</sup> 13,50 €
--	--

## UNSERE KARTE

Serviert zwischen 11:30 und 14:30 Uhr

<p><b>Hausgemachter Räucherlachs</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11</sup> 23,00 € serviert mit Kartoffelpuffer, Sucrine, Radieschen, Karotten und Kräuter-Bibeleskaes</p> <p><b>Scampi-Salat</b> <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 19,80 € Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss, Granatapfel, Mango, Salat, Passionsfrucht Vinaigrette</p> <p><b>Cesar-Hühnchen</b> <sup>1-2-3-4-6-7-8-10-11-12</sup> 17,80 € Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, Sardellen, Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons</p> <p><b>Falafel und Humus</b> <sup>1-6-8-9-10-11-12</sup> 16,90 € Hummus, Falafel, rohes und gekochtes Gemüse</p>	<p><b>Omelett mit Schinken und Käse</b> <sup>3-7-10-12</sup> 14,80 € mit Freilandeier, serviert mit Pommes und gemischtem Salat</p> <p><b>Königinpastete</b> <sup>1-3-7-9-10-12</sup> 17,10 € Hausgemachter Blätterteig garniert mit Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hühnchen und Pilzen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat</p> <p><b>Rindertartar</b> 19,60 € <b>Luxemburgischer Herkunft</b> <sup>1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12</sup> mit Pommes und gemischtem Salat</p> <p><b>Letz' Burger</b> <sup>1-3-7-8-10-12</sup> 18,90 € Steak vom Luxemburger Rind, Doppelrahm mit Senf, Letzkäse, Salat und Bauernspeck</p>
---	--

## BEILAGEN

(zu einem Gericht Ihrer Wahl)

<p><b>Ratatouille</b> 4,80 €</p> <p><b>Gemischter Salat</b> <sup>3-10-12</sup> 3,80 €</p>	<p><b>Pommes frites</b> <sup>3-10-12</sup> 3,80 €</p> <p><b>Reis</b> 3,80 €</p>
---	---

## KINDERTELLER

(Kinder bis 10 Jahre)

<p><b>Cheese Burger</b> <sup>1-3-7-8-11</sup> 12,50 €</p>	<p><b>Paniertes Hühnerschnitzel</b> <sup>1-2-3-4-7-8-9-10-11</sup> 13,50 €</p>
---	--

## APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	10 cl	3,30 €
Bière Clausthaler (sans alcool)	33 cl	3,40 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	4,10 €
Picon Bière		6,00 €
Porto rouge / Porto blanc	8 cl	6,10 €
Campari	4 cl	5,40 €
Martini blanc / Martini rouge	4 cl	5,40 €
Cynar	4 cl	5,40 €
Kir au vin blanc	12 cl	6,30 €
Kir Royal	12 cl	12,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	5,80 €
Gin Gordon's	4 cl	5,40 €
Apérol Spritz	28 cl	8,80 €

## SOFT DRINKS

\*supplément sirop Monin grenadine ou menthe verte +0,80 €

Orange ou citron frais pressé	27 cl	5,40 €
Jus Vaihinger	20 cl	3,60 €
orange ou pomme ou multifruits ou tomate		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	4,90 €
Coca-Cola, Coca-light, Coca-Zéro, Sprite	20 cl	3,60 €
Fanta, Fuze Tea	20 cl	3,80 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	3,60 €
Vittel, Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,30 €
Vittel, Lodyss, Rosport Bleu, San Pellegrino*	50 cl	4,90 €
Thé glacé du moment		6,50 €
Thé glacé pêche ou fruits des bois ou Menthe		6,50 €

## CHAMPAGNES / CRÉMANT

### Champagne Duval Leroy :

Brut fleur de Champagne 1 <sup>er</sup> cru	37,5 cl	34,40 €
Brut fleur de Champagne 1 <sup>er</sup> cru	75 cl	48,20 €
Brut rosé 1 <sup>er</sup> cru	37,5 cl	32,10 €
Brut rosé 1 <sup>er</sup> cru	75 cl	57,00 €

Coupe de Champagne Duval Leroy 1<sup>er</sup> cru 12 cl 12,40 €

Crémant Clos des Rochers 75 cl 37,10 €

## VINS BLANCS

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom"

6,80 € (12cl) - 32,50 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"

19,70 € (37,5cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"

7,00 € (12cl) - 17,10 € (37,5 cl) - 33,50 € (75 cl)

Chardonnay "Remerschen Kreitzberg"

7,70 € (12cl) - 36,80 € (75 cl)

## VINS ROUGES

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"

7,00 € (12cl) - 16,10 € (37,5cl) - 33,30 € (75 cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Beaumes de Venise "Fût de Chêne"

5,90 € (12cl) - 28,20 € (75 cl)

## VINS ROSÉS

### BORDEAUX

Château Rauzan Despagne

6,10 € (12cl) - 16,40 € (37,5cl) - 29,00 € (75 cl)

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"

6,90 € (12cl) - 32,70 € (75 cl)

## BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

\* au lait de soja + 0,90 €

Café * ou décaféiné *	3,30 €
Espresso	3,20 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Double Espresso	4,20 €
Double Espresso Macchiato	5,00 €
Café portion	5,30 €
Cappuccino italien * ou chantilly	4,40 €
Verre de lait entier froid * ou chaud *	2,90 €
Chocolat chaud enfant	4,10 €
Chocolat chaud, chocolat chaud Viennois maison	5,60 €
Chocolat froid maison	5,10 €
Latte Macchiato *	4,40 €
Latte Macchiato Caramel *	5,00 €
Chai tea latte *	6,70 €
Irish coffee	7,50 €

## INFUSIONS & TISANES

Rooibos "Cape Town"	3,60 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
Fruits des bois	3,60 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	
Camomille	3,60 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
Tisane fenouil	3,60 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	
Menthe	3,60 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	
Tisane Relax	3,60 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	
Verveine-Menthe	3,60 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	

## THÉS

servis en théière (0,40l), thé en vrac

Darjeeling Margeret's Hope Second Flush	5,90 €
Thé noir du jardin le plus célèbre des Indes à 2000 mètres d'altitude, parfum subtil, très long en bouche, légère note boisée et de fruits mûrs.	
Earl Grey	5,90 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
Sencha Special Fin	5,90 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
Romeo et Juliette	5,90 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
Marrakech Mint	5,90 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
Thé noir indien	5,90 €
Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins	

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline

Darjeeling TGFOP	3,60 €
Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	
Earl Grey Impérial	3,60 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
Ceylon OP1	3,60 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
Spécial Jasmin	3,60 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
Rose d'hiver	3,60 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
Bancha Fiorito	3,60 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
Spécial Gunpowder	3,60 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
Marrakech Mint	3,60 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	