

RESTAURANTKARTE · · 12:00 – 15:00 & 17:00 – 18:45

VORSPEISEN

Gänsestopfleber, hausgemachte Brioche, Chutney der Saison	28,00 €
King-Crab-Lobster-Roll, Zitrusmayonnaise, Coleslaw, Feldsalat	27,00 €
Rote-Bete-Variation, frischer Ziegenkäse, Haselnussöl mit Honig, Tapioka-Chips	25,00 €
Lachs-Gravlax-Tartelette, Meerrettichcreme, eingelegtes Gemüse	26,00 €
Salat mit knusprigem Ziegenkäse, Honig und rohem Schinken	26,00 €

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet „Rossini“, Trüffel-Rinderjus, Gemüse (Foie gras optional +5€).....	38,00 €
Lackierte Entenbrust, Erbsenpüree, Blattspinat, Entenjus, Topinambur-Schaum.....	38,00 €
Luxemburger Schweinebauch, Kartoffelpüree, dicke Bohnen, Pesto	34,00 €
Fang des Tages, karamellisiertes Karottenpüree mit Honig, glasierte Karotten.....	38,00 €

DESSERTS

Karamellierter French Toast, Pistazien-Namelaka, Früchte der Saison, Vanilleeis	14,00 €
Rum-Baba, Mascarpone-Chantilly, Zitronensorbet	14,00 €

CARTE BRASSERIE · 12:00 – 18:45

Hausgemachtes knuspriges Luxemburger Hähnchen	24,00 €
Caesar Salad	26,00 €
Luxemburger Rinderburger, Berdorf-Käse, Zwiebelconfit, Hausmacher-Sauce, Pommes ..	26,00 €
Pulled-Pork-Burger, Coleslaw, Granny-Smith-Apfel-Pickles, Pommes	26,00 €
Vegetarischer Burger, Berdorf-Käse, Zwiebelconfit, Hausmacher-Sauce, Pommes	23,00 €
Veganes Lasagne	21,00 €
Spaghetti Bolognese	18,00 €
Spaghetti Bolognese	26,00 €
Beilage: Salat der Saison oder Pommes	5,00 €

DESSERTS

Crème brûlée mit Saisonfrüchten	14,00 €
Dame Blanche (Vanilleeis, heiße Schokolade).....	14,00 €
Sorbet-Variation	14,00 €