

Hotel Brimer

GRUNDHOF • LUXEMBOURG ▲▲▲▲

Carte

Liste des prix 2019 pour les banquets



*Hôtel Restaurant Brimer
1 Route de Beaufort 6360
Luxembourg*

LES POTAGES

----- Suppen

Oxtail clair au Sherry Klare Suppe mit Sherrywein	9,00 euro.
CONSOMME ROYAL Klare Suppe mit Eierstich	9.50 euro.
CONSOMME A LA BRUNOISE DE LEGUMES Klare Suppe mit fein geschnittenem Gemüse	9.50 euro.
CONSOMME CELESTINE Klare Suppe mit Pfannkuchenstreifen	9.00 euro.
CREME DE CHAMPIGNONS Pilzencremesuppe	9.50 euro.
CREME D'ASPERGES euro.Spargelcremesuppe	9.50 euro.
CREME DE CERFEUIL Kerbelcremesuppe	9.00 euro.
CREME DE VOLAILLE Hühnercremesuppe	9.50 euro.
CREME DE TOMATES Tomatencremesuppe	9.00 euro.
CREME DE LEGUMES Gemüsecremesuppe	9.50 euro.
SOUPE DE POISSONS croutons à l'ail Fischsuppe	15.50 euro.
BISQUE DE HOMARD Hummercremesuppe	18.50 euro.

ENTREES FROIDES

AVOCAT EN EVENTAIL aux crevettes roses du Nord Avocadosfrucht mit Garnelen (Artichaut frais en saison)	20.50 euro.
LA POEELE DE CREVETTES ROUGES SUR SALADE A L'HUILE VIERGE. Scampis in Olivenöl gebraten auf Salat	22.50 euro.
EFFEUILLEE DE SAUMON FUME <u>fait Maison</u> Räucherlachs auf dünnen Teigscheiben angerichtet, Kräuterrahmsauce	19.50 euro.
FOIE D'OIE AU NATUREL <u>FAIT MAISON</u> 1 tranches Gänseleberpastete mit Napftoast	21.00 euro.
MELI MELO DE RIS DE VEAU ET FOIE GRAS Kalbsbries angerichtet auf Salat mit Gänseleberpastete	25.00 euro.
MAGRET DE CANARD DE CHALLANS fumé instant maison aux copeaux de foie gras Entenbrust frisch geräuchert auf Salat angerichtet	23.50 euro.
ESCALOPE DE FOIE D'OIE CHAUDE aux pommes reinettes Gänseleber gebraten mit Äpfeln	25.00 euro.
PANACHE de Saumon mariné fait Maison, Melon, Magret de Canard Marinierter Lachs, Melone, geräucherte Entenbrust	22.00 euro.
DOS D'UN LAPIN FARCI sur salade de frisée Kaninchen gefüllt auf Frisee-salat angerichtet	20.50 euro.
VOLAILLE DE BRESSE EN BALLOTINE SUR lit de salade Hähnchen eingerollt, in Scheiben geschnitten auf Salat	19.50 euro.
CAILLE FUMEE fait Maison sur lit de salade et FOIE GRAS Wachtel geräuchert auf Salat mit Gänseleber	23.50 euro.
SALADE DES 3 POISSONS DE MER vinaigrette aux petits légumes, Verschiedene Fische auf Salat, Dressing mit feinem Gemüse	29.50 euro.
SALADE AUX LARDONS en Mesclun, AUMONIERE DE CHEVRE de BERDORF Salate Mesclun mit Speck, Ziegenkäse im knusperigen Teig	19,50 euro.
ASSIETTE GOURMANDE DU MARCHÉ Gourmetteller	34.00 euro.

TERRINE DES 3 POISSONS Saumon Soles Brochet Fischpastete mit verschiedenen Fischen	19.50 euro.
DUO DE SAUMON fumé et mariné à l'avocat Zwei Arten von Lachs, mariniert, geräuchert mit Avocadosfrucht	21.50 euro.
SALADE DE BAR ET COQUILLES ST. JACQUES poelées aux pignons de pin Wolfsbarsch mit Jakobsmuscheln	32.00 euro.
BROCHETTE DE SAUMON ET CREVETTES ROUGES Fischspiess auf Salat angerichtet	23.50 euro.

ENTREES CHAUDES ET POISSONS

TOURTE A LA CHAIRE DE BROCHET ET SAUMON D'ECOSSE aux jeunes épinards achs und Hecht im Blätterteig mit Spinatblättern	22.50 euro.
ESCALOPE D'UN SAUMON D'ECOSSE fumé instant Sauce Mousseline frischer Lachsschnitzel geräuchert Sauce Mousseline	21.50 euro.
FILET DE TURBOTIN et MILLEFEUILLE D'EPINARD Sauce Champagne Steinbuttfilet in Champagnersauce	36.00 euro.
MEDAILLON DE LOTTE AUX JEUNES LEGUMES Sauce au basilic 1/2 portion Seeteufel mit Gemüse in Basilikumsauce	31.00 euro. 26,00 euro.
FRICASSEE D'UN HOMARD EN ENTIER sur pâtes fraîches Hummer auf Nudeln in Basilikumsauce	62.00 euro.
FILET DE BAR A LA PIPERADE DE POIVRONS Wolfsbarsch	29.50 euro.
FEUILLETE DE COQUILLES ST JACQUES et LOTTE Julienne de légumes Jakobsmuscheln und Seeteufel im Blätterteig (en saison)	34.00 euro.
TOURBILLON DE SOLES FARCIES A LA CHAIRE DE SAUMON Seezungenfilet eingerollt mit Champagnersauce	31,50 euro.
DOS DE JEUNE CABILLAUD A LA NAGE DE LÉGUMES Sauce homardine pommes vapeur Junger Kabeljau in Hummersauce	29,50 euro.

MEDAILLON DE LOTTE Spaghetti de courgettes ou asperges selon saison. Sauce légèrement tomatée Seeteufel mit Zuccinistreifen	30.50 euro.
DOS DE SKREY (jeune Cabillaud de Norvège) ET CREVETTES ROUGES aux petits légumes Sauce aux étrilles Junger Kabeljau und Scampis in Krabbensauce	29.50 euro.
LE CHOIX E LA MER (3 poissons différents suivant arrivage) aux pointes d'asperges Variation vom Meer 1/2 portion	34,50 euro. 29.50 euro.
RISOTTO DE CREVETTES ROUGES AU CURRY LEGER Scampis in leichter Currysauce	29.50 euro.
DUO DE SAUMON ET TURBOTIN Sauce au Cerfeuil Lachs und Steinbutt in Kerbelsauce	32,00 euro.
LOTTE ROTIE ENTIERE AU LARD GRILLE Sauce Champagne feuilleté aux épinard ou légumes de saison. Seeteufel mit Speck,gestampfte Kartoffeln	31.50 euro.
BROCHETTE DE LOTTE, GAMBAS ET CHORIZO Sauce tomate au basilic	31.50 euro.
FILET DE SANDRE AUX PATES FRAICHES Sauce Homardine Zanderfilet in Hummersauce	29.50 euro.
LE FEUILLETE DE SAUMON D'ECOSSE Label rouge Asperges blanches, Sauce champagne	28,50 euro.
TRONCON DE TURBOTIN aux Queues d'Ecrevisses Steinbutt mit Krebsen	34,50 euro.
FILETS DE ROUGETS BARBET GRILLES Sauce au basilic tomates confites Rotbarbe gegrillt in Basilikumsauce ,	29.50 euro.

LA GRANDE GRILLADE DE LA MER 1/2 Homard
Saumon, Morue, crevettes rouges, Bar Sauce armoricaine 62.00 euro.
Grosse Variation vom Meer

DOS DE SKREY(jeune Cabillaud de Norvège) et St. Jacques
purée de topinambour, Sauce au Champagne 32.50 euro.

FILET DE BAR ROTI A LA VINAIGRETTE TIEDE DE
LEGUMES , croustillant de pomme de terre 29.50 euro.
Seewolf mit feinem Gemüse in Sauce vinaigrette

FILET DE DORADE SEBASTE ROTIS SAUCE HOMARDINE
verrine de petits légumes de saison. 28.50 euro.

LA MARMITE DU PECHEUR Poelées beurre blanc 36.00 euro.
Variation vom Meer in Schnittlauchsauce

SORBETS

SORBET POMMES VERTES AU CALVADOS 9.00 euro.

SORBET MANDARINE AU CREMANT 9.00 euro.

SORBET POIRE A LA WILLIAMINE 9.00 euro.

SORBET MIRABELLES AU MIRABELLE 9.00 euro.

SORBET FRUITS EXOTIQUES au Porto blanc 10.00 euro.

SORBET GRIOTTES AU KIRSCH 9.00 euro.

VIANDES

FILETS DU CARRE D'AGNEAU A LA FLEUR DE THYM Lammfilet in Thymiansauce	33.00 euro
MEDAILLON DE VEAU SAUCE BORDELAISE Kalbsmedaillon in Rotweinsauce	34.50 euro
CARRE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DES BOIS Kalbsrücken mit Waldpilzen	32.00 euro
MIGNONS DE PORC Sauce au Poivre Schweinmedaillon in Pfeffersauce	28.50 euro
FILET DE BOEUF Sauce aux trompettes des bois Rinderfilet mit Waldtrompetern	32.00 euro
CONTREFILET A LA MIGNONETTE DE POIVRE Rinderbraten in Pfeffersauce	29.50 euro
FILET DE BŒUF ENTIER SAUCE BEARNAISE OU BIEN SAUCE CHORON Rinderbraten mit Sauce Choron	32.00 euro
BOEUF ANGUS CONFIT AUX LÉGUMES (Plat mijoté) Schmorbraten mit Gemüse	29.50 euro
POULARDE DE BRESSE SAUCE CHAMPAGNE Hähnchen aus der Gegend von Bresse in Champagnersauce	29.50 euro
SOURIS D'AGNEAU braisé pommes nouvelles Lammhaxe geschmort	28.50 euro
MAGRET DE CANARD DE CHALLANS SAUCE BORDELAISE ou bien à l'orange Entenbrust in Rotweinsauce	31.50 euro
SUPREME DE PINTADE DES LANDES FARCIE AU FOIE D'OIE ET EPINARD Perlhuhn gefüllt mit Gänseleber und Spinat	31.50 euro
CAILLE FARCIE AU FOIE D'OIE Wachtel gefüllt mit Fleisch und Gänseleber	32.50 euro

½ PIGEON SAUCE MADERE TOAST AU FOIE DE CANARD POELE ET PAILLASSON DE POMMES Taube mit Knoblauch	34.50 euro
SUPREME DE POULET FARCI LABEL ROUGE sauce Périgieux, gratin de penne	29.50 euro
GIGOT D'AGNEAU A LA FLEUR DE THYM Lammkeule in Thymiansauce	32.00 euro
FICASSEE D'UNE VOLAILLE FERME <u>BIO</u> au Beaujolais ou au Riesling Huhn vom Hof in Rotweinsauce oder Rieslingsauce	30.50 euro
FILET DE BOEUF CUIT ENTIER SAUCE AU VIN ROUGE Rinderfilet in Rotweinsauce	32.00 euro
DOS DE LAPEREAU EN CREPINETTE Kaninchenrücken	31.50 euro
EPAULE DE PORCELET ROTI A LA MOUTARDE Spahnferkel	28.50 euro
NAVARIN D'UN AGNEAU DE LAIT LEGUMES Milchlammragout mit Gemüse	29.00 euro
JOUES DE VEAU CONFITES AUX PETITS LEGUMES Schweinebacken geschmort mit Gemüse	32.50 euro
JOUES DE BOEUF CONFITES AUX PETITS LEGUMES	29.50 euro

GIBIERS SUIVANT LA SAISON

CIVET DE MARCASSIN Wildschweinragout	29,50 euro
CIVET DE CHEVREUIL GRAND VENEUR Légumes frais de saison, pâtes fraîches REHRAGOUT MIT PILZEN, GEMUESE, FRISCHE BANDNUDELN	30.50 euro
CIVET DE FAON SAUCE GRAND VENEUR Légumes frais de saison, pâtes fraîches Champignons des bois, pommes aux airelles HIRSCHKALBRAGOUT MIT PILZEN UND GARNITUREN	29,50 euro

MEDAILLON DE CHEVREUIL GRAND VENEUR

Légumes frais de saison, pâtes fraîches
Champignons des bois, pommes aux aïrelles

REHMEDAILLON

34,50 euro

MEDAILLON DE BICHE GRAND VENEUR

Légumes frais de saison, pâtes fraîches
Champignons des bois, pommes aux aïrelles

HIRSCHMEDAILLON

32,50 euro

GIGUE DE BICHE OU DE CHEVREUIL GRAND VENEUR

HIRSCHKEULE ODER REHKEULE

31.00 euro

GARNITURES AUX PLATS DE POISSONS

Légumes, pommes vapeur ou riz basmati ou pâtes

GARNITURES AUX PLATS DE VIANDES

3 x légumes frais du marché à choisir

Gratin dauphinois

Pommes nouvelles grenailles selon saison

Pommes aux lardons et oignons

Pommes dauphine

Pommes mousseline aux lardons et ciboulette

Pommes forestières aux lardons et champignons des bois

Pommes rôties aux oignons et au lard.

Pommes en robe des champs purée oignons et ciboulette,

Pommes boulangères au consommé oignons et lardons

DESSERTS

PANNA COTA aux fruits rouges et Sorbet Yaourt fraises	12.80 euro
CREME BRULEE Brandcreme	11.50 euro
NOUGAT GLACE AU COULIS DES FRAMBOISES Rahmeis mit kandierten Früchten Himbeersauce	12.80 euro
FRUITS FRAIS A LA GLACE VANILLE BOURBON faite Maison Frische Früchte mit Vanilleeis	12.80 euro
ASSIETTE AUX DIFFERENTS DESSERTS Verschiedene Nachtische	15.50 euro
CORNE D'ABONDANCE AUX FRUITS FRAIS Blätterteig mit Eis und frischen Früchten	13.50 euro
LA TRILOGIE DE SORBETS Verschiedene Sorbetsorten	12.80 euro
TRIOLOGIE AU CHOCOLAT NOIR ET BLANC Schokoladennachtisch Sauce anglaise	12,80 euro
ASSIETTE A LA POMME (petite tarte, sorbet pommes) Apfelassortiment	12.80 euro
TUILE aux amandes , fruits exotiques et glaces Tulpe aus Mandelteig ,Früchten und Eis hausmacher	12,80 euro
PARFAIT GRAND MARNIER Halbgefrorenes mit Grand Marnier	12,80 euro
PARFAIT CREMANT SPECULOS aux noix caramelisées Halbgefrorenes mit Spekulatius, Cafésauce	13,50 euro
CREME MASCARPONE aux fruits rouges Sorbet Framboises	12.80 euro
GLACE VANILLE COULIS AUX FRUITS et tuile aux amandes	12.80 euro
TARTELLETTE AUX NOIX et CAMEL glace maison	13.50 euro
CROQUANT PRALIN AU CHOCOLAT BLANC ET NOIR	12.80 euro
FARANDOLE DE FRUIT FRAIS AU POINTES DE MERINGUE Et glace vanille	12.80 euro
TIRAMISU MAISON aux biscuits roses de Reims	12.80 euro

GAUFRE MAISON aux fruits rouges glace vanille ou carambar	12.80 euro
CREMEUX DE YUZU sur spéculos façon cheesecake, sorbet orange sanguine.	12.80 euro
DOME A LA MANGUE, dés d'ananas confits.	12.80 euro
TARTELLETTE AU CHOCOLAT, poire vanille, quenelle de mousse à l'amande.	12.80 euro

Hôtel Restaurant Brimer Grundhof