



Les Suggestions du Chef

Le Carpaccio de Melon et Roulade de Chèvre rôti au Jambon de Parme	18,60 €
<i>Melon carpaccio and roasted Parma ham rolls filled with goat's milk cheese Melonen-Carpaccio und Parmaschinken Röllchen mit gebratenem Ziegenkäse</i>	
Le ½ Melon Nature avec 100g de Jambon de Parme Affinage 18 mois	19,80 €
<i>With 100g Parma ham 18 months matured / Mit 100g Parmaschinken 18 Monate gereift</i>	
Le Tartare de Filet de Bœuf préparé à table	31,30 €
<i>Beef filet tartare fresh prepared at table Rind-Filet-Tartare am Tisch zubereitet</i>	
Le Tartare de Thon rouge aux Agrumes et Ciboulette	31,40 €
<i>Red tuna tartare with citrus fruits and chives – Roter Thunfisch-Tartare mit Zitrusfrüchten und Schnittlauch</i>	

Pour 2 personnes – Für zwei Personen – For two persons

Côte à l'os grillée +/- 1200g « Lëtzebuurger Rëndflesch » à la Sauce Béarnaise	36,90 € / pers.
Bouquetière de Légumes et Pommes Grenaille du Terroir	
<i>Grilled bone steak with bearnaise sauce, vegetables and local Grenaille potatoes Gegrilltes Bone-Steak mit Bearnaise Sauce, Gemüse und lokalen Grenaille Kartoffeln</i>	

Le Festival des Carpaccios « Lëtzebuurger Rëndflesch » au choix !

Portion Entrée – Starter dish – Vorspeiseportion	18,70 €
Portion Plat accompagné de Pommes de Terre Grenaille du Terroir	24,60 €
<i>Main course dish served with local Grenaille potatoes – Hauptgang-Portion mit lokalen Grenaille Kartoffeln serviert</i>	

Tradizionale

*Roquette, Grana
Rucola, Grana*

Provençale

*Tomates cerise, Céleri, Fenouil, Pignons de pin,
Pesto, Grana
Cherry tomatoes, Celery, Fennel, Pesto, Pine nuts,
Grana / Kirschtomaten, Sellerie, Fenchel,
Pinienkerne, Pesto, Grana*

Flammingo

*Endives, Cerneaux de Noix, Oeufs Dur, Grana
Chicory, Walnuts, Boiled Egg, Grana
Chicorée, Walnüsse, gekochte Eier, Grana*

Méditerranéo

*Radicchio, Tomates séchées, Olives, Câpres, Grana
Radicchio, Dried Tomatoes, Olives, Capers, Grana
Radicchio, Getrocknete Tomaten, Oliven, Kappern,
Grana*

Le Vitello tonnato au Tataki de Thon Rouge Frais au Sésame	26,90 €
Pommes de Terre Grenaille du Terroir	
<i>Fine sliced veal roast with tuna mayonnaise, onions, capers and Tuna fish steak "Semi-cooked" with sesame seeds and local Grenaille potatoes Sehr fein geschnittener Kalbsbraten mit Thunfisch Mayonnaise, Zwiebeln, Kapern, Thunfischsteak „Halbgar“ mit Sesamkörner und lokalen Grenaille Kartoffeln</i>	