



Suggestions du Chef

« Gromperenzalat mat Wirschtercher »

14,60 €

Salade de pommes de terre de Fingig avec saucisses viennoises

Potatoes salad with Vienna sausages

Kartoffelsalat mit Wiener Würstchen

« Judd mat Gaardebounen »

17,80 €

Collet de porc fumé aux fèves des marais et pommes de terre cuites à la vapeur

Smoked pork neck with broad garden beans and steamed potatoes

Geräucherter Schweinenacken mit Ackerbohnen und Dampfkartoffeln

« Träipen »

22,00 €

Boudin noir et pommes maréchal avec pommes de terre Grenaille

Fried blood sausage with apples Maréchal-style and Grenaille potatoes

Gebratene Blutwurst mit Äpfeln nach „Maréchal“ Art und Grenaille-Kartoffeln

« Ossobuco alla Milanese »

25,10 €

Jarret de veau façon milanaise et pâtes fraîches faites maison

Kalbshachse nach Mailänder Art mit hausgemachten Nuddeln

Veal shank Milan-style with homemade pasta

Choucroute Grand-Ducale arrosée au Crémant

28,30 €

Judd (Collet de porc fumé), Lard maigre fumé, Mettwurst, saucisse viennoise, saucisse de Morteau et pommes de terres cuites à la vapeur

Sauerkraut Farmer-style with Cremant of Luxembourg

Judd (Smoked pork neck), bacon, smoked sausage, Vienna sausage, Morteau sausage and boiled potatoes

Sauerkraut auf Bauernart mit Luxemburger Cremant

Judd (Geräucherter Schweinenacken), Speck, Mettwurst, Wiener Wurst, Morteau Wurst und Salzkartoffeln

**Filet de Bœuf au Calvados, flambé en Salle, Pommes de Terre Grenailles
et Pomme caramélisée**

39,90 €

Beef filet with calvados, flambéed at table, Grenaille potatoes and caramelized apple

Rinderfilet mit Calvados, am Tisch flambiert, Grenaille-Kartoffeln und karamellisiertem Apfel