

Suggestions du chef

"Mettwurst grillen"

Saucisses grillées avec pommes de terre grenaille sautées, lardons et oignons /
Grilled meat sausage with a fried grenaille potatoes, bacon and onions / Gegrillte
Feischwurst, Grenille Bratkartoffeln, , speck und zwiebeln

23.90€

"Judd mat Gaardebounen"

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/ Geraucherter schweinenacken mit
ackerbohnen und dampfkartoffeln

27.50€

"Träipen"

Boudain noir et pommes maréchal avec pommes de terre Grenaille/ Fried blood sausage
with appels Maréchal-style and Grenaille potatoes/ Gebratene Blutwurst mit Äpfeln nach,
"Maréchal" Art und Grenaille-Kartoffeln

29.50€

"Ossobuco alla Milanese"

Jarret de veau façon milanaise et pâtes fraîches maison/ Kalbshachse nach Mailänder Art mit
hausgemachten Nuddeln / Veal shank Milan-style with homemade pasta

35.90€

Choucroute Grand-Ducale arrosée au Crémant

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

Sauerkraut Farmet-style with Cremant of Luxembourg

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

Sauerkraut auf Bauernart mit Luxembourg Cremant

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

33.30€

Filet de bœuf au Calvados, flambé en Salle, pommes de terre grenailles et pomme caramélisée

Beef filet with calvados, flambead at table, grnaille potatoes and caramelized apple/ Rinderfilet
mit calvados, am tisch flambiert, grenaille-kartoffeln und karamellisiertem apfel

43.20€

