

At Public House, we are committed to sourcing our products locally and using only seasonal ingredients in every dish we create. Our philosophy is simple: let the ingredients speak for themselves.

Snacks

Homemade Sourdough bread ¹	4
Whipped charcoal butter ⁷	3
Selection of pickled seasonal vegetables	4
Public House sourdough crisps ¹	3
Oeufs mayo ³	6
Homemade pâté & pickles ¹	14
Comté, berdorfer vieux, brillat savarin, strawberry/red wine ^{1,7}	12

Starters

Bone marrow & grilled sourdough bread ¹	12
White asparagus, hazelnut, elderflower ^{3,8}	14
Burnt kohlrabi, buttermilk, pumpkin seeds, dill ⁷	14
Trout, white asparagus, radish, leche de tigre, fig leaf ^{4,7}	16
Zucchini flower, goat cheese, verbena, smoked sunflower seeds ⁷	16

Mains

Homemade sausage, herbs, potato salad, mizuna ^{1,7,10}	25
Côte à l'os to share with chimichurri 800g (two people)	55
Pike perch, fennel, apple, nasturtium ^{4,7,12}	25
Luxembourgish beef tartare ¹⁰	20
Asparagus risotto ⁷	20

Sides

Frites allumettes	4
Oven roasted potatoes	4
Oven roasted mixed vegetables	4
Salade with lambic vinegar	4

Desserts

Fresh out the oven cookie with tonka ice cream ^{1,7}	10
Woodruff mousse, rhubarb	10
Strawberry tartelette, elderflower ^{1,7,8}	10

All prices are in euros, taxes and service included.

Allergens: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk (including lactose), 8 tree nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphites, 13 lupin, 14 molluscs

Au Public House, nous privilégions des produits locaux et travaillons exclusivement avec des ingrédients de saison dans chacun de nos plats. Notre philosophie est simple : laisser les ingrédients s'exprimer pleinement.

Snacks

Pain au levain maison ¹	4
Beurre fouetté au charbon ⁷	3
Sélection de légumes en pickles	4
Croustillants de levain Public House ¹	3
Œufs mayo ³	6
Pâté maison & pickles ¹	14
Comté, Berdorfer vieux, Brillat-Savarin & fraise/vin rouge ^{1,7}	12

Entrées

Os à moelle et pain au levain grillé ¹	12
Asperges blanches, noisette, sureau ^{7,8}	14
Chou-rave brûlé, babeurre, graines de courge, aneth ⁷	14
Truite, asperges blanches, radis, leche de tigre, feuille de figuier ^{4,7}	16
Fleur de courgette, fromage de chèvre, verveine, graine tournesol fumée ⁷	16

Mains

Saucisse maison, herbes, salade de pommes de terre, mizuna ^{1,7,10}	25
Côte à l'os à partager avec chimichurri 800g (deux personnes)	55
Sandre, fenouil, pomme, feuille de capucines ⁷	24
Tartare de bœuf luxembourgeois ¹⁰	19
Risotto asperges ^{7,12}	18

Accompagnements

Frites allumettes	4
Pommes de terre rôties au four	4
Légumes mélangés rôtis au four	4
Salade au vinaigre de lambic	4

Desserts

Cookie tout juste sorti du four avec glace à la fève tonka ^{1,7}	10
Mousse aspérule odorante, rhubarbe ^{3,7}	10
Tartelette fraise, sureau ^{1,7,8}	10

all prices are in euros, taxes and service included.

allergens: 1 cereals containing gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk (including lactose), 8 tree nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame seeds, 12 sulphur dioxide and sulphites, 13 lupin, 14 molluscs