

Carte restaurant

Menu du jour

13.80€

Quiche du jour

11.80€

Salade Mesclun

SALADES GOURMANDES

Feierstengszalat

& Gromperekichelcher

Salade de viande, oeuf dur, salade verte

Plat : 18.70€

Salade Thaiï

Mesclun et crudités, dés de poulet sweet chili thaiï et sauce soja, gingembre frais, noix de pécan, sésame

18.30€

Salade de chèvre chaud

Salade verte, toast de pain, tomates cerises, chèvres, miel, cerneaux de noix, oignons rouges, lardons

17.50€

Salade Roquefort

Endives rouges, roquefort, poire et noix

17.50€

FLAMMENKUCHEN

Traditionnelle

Lardons, oignons

10.80€

Chèvre miel

Oignons rouges, Chèvre, miel

12.80€

Raclette fumée

Lardons, oignons, raclette fumée

13.40€

Boudin noir

Boudin noir et pommes rainettes

13.50€

New

Norvégienne

Saumon fumé, oignons rouges, câpres, ciboulette

14.50€

Cèpes et truffes

Eringy, persil haché, oignons rouges

14.80€

 Lëtzebuergesch Rezept

LES PÂTES

Lasagnes tradition

Lasagne maison, emmental rapé, sauce tomate

14.90€

Lasagnes végétariennes

Lasagnes maison, emmental rapé, sauce tomate, béchamel, légumes du soleil

15.90€

Risotto aux pleurotes eringy

Eringy sautés à l'ail

18.50€

Kniddelen à la luxembourgeoise

Sauce crème aux lardons, kniddelen, compote de pomme

17.50€

LES POISSONS

Filets de harengs à la luxembourgeoise

Filets de Harengs, sauce hareng, pommes de terre, oignons rouges, noisettes concassées

Plat : 18.50€

Gromperekichelcher & Saumon Fumé maison

Mesclun, saumon fumé, crème raifort

21.50€

Pavé de saumon grillé

Pavé de saumon, purée de betterave, riz basmati, sauce vin blanc et aneth

22.50€

Filets de harengs
à la luxembourgeoise



LES INCONTOURNABLES

Bouchée à la reine Maison

Feuilleté maison, mesclun, frites

19.50€

Boudin noir à la luxembourgeoise

Boudin noir, purée de pomme de terre, salade verte, compote de pomme

19.40€

Cordon bleu de volaille aux champignons

Frites, mesclun, poelée de légumes

22.50€

Entrecôte de bœuf Irlandaise grillée

Frites, mesclun de salade

Sauce au choix : béarnaise, beurre maître d'hôtel, crème champignons, sauce au bleu

25.80€

Gratin d'endives au jambon

Salade verte

14.50€

Gratin savoyard

Pommes de terre, oignons, lardons, fromage à raclette fumée, salade verte

14.50€

BURGER ET TARTARE

Tartare de boeuf classic

Coupé au couteau, frites, salade

19.50€

Tartare de boeuf à la Truffe

Coupé au couteau, frites, salade

21.50€

 **Tartare de boeuf saveurs asiatiques**
Coupé au couteau, huile sésame, cacahuètes, piment, soja, gingembre frais, frites et salade

20.50€

Cheese burger classic maison

Frites, salade

17.80€

Angus beef burger XXL au fromage

Frites, salade

19.80€

LES GIBIERS

Estouffade de marcassin St Hubert

Marcassin, spaetzle, choux au vin rouge, compote de pomme

24.80€

Côte à l'os de marcassin dry aged

Spaetzle, choux au vin rouge, poire pochée au vin rouge

26.60€



Médaille de marcassin Saint Hubert

Spaetzle, choux au vin rouge, poire pochée au vin rouge

26.60€



Noisette de chevreuil Grand Veneur

Spaetzle, choux au vin rouge, poire pochée au vin rouge, airelles

29.40€

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromage affiné

Fromages sélectionnés par Kaempff-Kohler

8.80€

Dessert du jour

Sélection quotidienne de saison

6.50€

Flammenkuche sucrée

Pomme, cannelle et miel

12.80€

Verrines glacées

Tropical, fizz, dulcey, abricotine, lorraine, williamette, croq' sun, muesli

5.80€

Café ou thé gourmand

Accompagné de mignardises

7.00€



Osmose



KAEMPPF-KOHLER

LUXEMBOURG