

## Carte saisonnière

### Menu 3 services à 39€

#### Entrées :

- Borscht façon Gudd Dikrich, crème épaisse et Blinis faits maison 14.50€
- Croustade de foie gras, canard et prunes sèches, gelée de rhubarbe et fleur de sureau 17.10€
- Scampis sautés à l'ail des bois et beurre brun, tombée d'épinard, sauce beurre blanc et cracker au sésame 16.50€
- Panna Cotta d'asperges, tempura d'asperges, pesto d'ail des ours, fraise à la vinaigrette mirin-fou 11.90€

#### Plats :





- Couronne d'agneau, jus d'agneau au cidre et myrtilles, oignons grelots, pommes parisiennes et courgettes 28.10€
- Suprême de poulet tandoori, légumes du moment, sucrose snackée, riz complet, dip de yaourt et concombre 24.80€
- Filet de loup de mer poché au beurre de sapin, fenouil et champignons sautés, jus de poisson babeurre et huile de verveine 26.00€
- Comme une quiche végétarienne ; beignets de légumes panés, trio de sauces : betteraves, céleri et fenouil sauté 19.90€

#### Desserts :

- Ananas rôti, pain brioche toasté, glace coriandre, fraise des bois et émulsion de menthe et coriandre 9.00€
- Verrine gourmande au Baileys de notre pâtissière 9.00€
- Assiette de fromage, chutney de fruits, raisins et noix (suppl. 2€ au menu) 11.00€







La composition de votre menu se fera uniquement sur la carte saisonnière.

## Nos petits Classiques :

- Carpaccio de bœuf classique ; vinaigrette balsamique, roquette, basilic, pignons de pin et parmesan \*  12.90€
- Carpaccio de boeuf "Harry's Bar" ; vinaigrette moutarde, ciboulette, mélange de tomates \*  12.90€
- Feiertagszalat traditionnelle façon « GUDD DIKRICH »\*  11.30€
- Bouquet de salade aromatisé à la vinaigrette de noix, fromage de chèvre de la ferme Baltes, noix caramélisées\*  17.20€

\* Possible en plat : 5€ suppl. (frites et salade)

## Nos Classiques :

- Le meilleur du bœuf ; le filet rosé, légumes de saison, sauce béarnaise, accompagné d'une salade et Gromperekichelchen  29.80€
- Kniddelen maison aux tomates et épinard frais, mesclun de salade  19.20€
- Demi-poulet fermier mariné de notre rôtisserie, jus réduit monté au beurre fumé, tombée de champignons de saison, purée de pommes de terre onctueuse  26.30€
- Bouchée à la reine, frites maison et salade du moment  23,50€
- Veggie Burger de chou-fleur et lentilles vertes, chutney d'oignon rouge, tomate et cottage cheese, accompagné de frites maison et salade  22.70€
- Notre New York Burger ; pain brioche, 250 gr bœuf, emmenthal, cornichons, bacon, œuf, oignons frits, tomate, accompagné de frites maison et salade  19.80€

  
*LUXEMBOURG À LA CARTE*  
**Sou schmaacht Lëtzebuerg**

## Dessert :

- Suggestion du chef 9.00 €
- Ananas rôti, pain brioche toasté, glace coriandre, fraise des bois et émulsion de menthe et coriandre 9.00 €
- Verrine gourmande au Baileys de notre pâtissière 9.00 €
- Café ou thé gourmand, 4 petits délices à savourer 9.00 €
- Notre véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon, glace caramel beurre salé 9.00 €
- Café glacé 7.50 €
- Dame blanche 7.50 €
- Assiette de fromages affinés, chutney de fruits, raisin et noix 11.00 €