

## **„Proposition du jour“**



Frot no eisen Propositionounen  
mat regional Produit'en vun Lëtzebuerger Produzenten:

- Dentzer Marc, Beringen
- Heederhaff, Contern
- Losch Martin, Cruchten
- Meyrishaff, Bastenduerf
- Ferme Baltes
- Schanck Haff
- Dudel Magie





Rand-Fleesch, Poulets, Eeër, Geméis, Kéis an Nuddelen



## Suggestions des vins :

<b><i>Vin Blanc</i></b>	<b><i>0.15l</i></b>	<b><i>0.25l</i></b>	<b><i>0.50l</i></b>
Pinot Gris, Gottesgof Cave Claude Bentz, Remich	7.00€	12.00€	24.00€
Pinot Blanc, Molaris Clos " Mon Vieux Moulin", Duhr Frères, Ahn	4.80€	9.50€	18.00€
Chardonnay, Machtum Hohfels Domaine Viticole Schlink, Machtum	5.30€	9.90€	18.80€
Riesling „Elterberg Wormer“ Pundel vins purs, Wormeldange	5.90€	10.60€	21.10€
Auxerrois, Kurschels, Wellestener, Cave Claude Bentz, Remich	5.40€	10.00€	18.90€
<b><i>Vin Rosé</i></b>	<b><i>0.15l</i></b>	<b><i>0.25l</i></b>	<b><i>0.50l</i></b>
Bardolino Chiaretto, Italie Domaine Zenato	4.80€	9.50€	18.00€
Albaflor Rosado Vins Nadal, Mallorca	5.50€	10.10€	19.50€
<b><i>Vin Rouge</i></b>	<b><i>0.15l</i></b>	<b><i>0.25l</i></b>	<b><i>0.50l</i></b>
Pinot Noir Domaine Viticole Schlink, Machtum	6.70€	11.90€	23.80€
L’Air de Rien, France Château du vieux parc, Corbières	4.80€	9.50€	18.00€
Viu Bodega Galmés i Ribot, Mallorca	5.00€	9.70€	18.20€

## Entrées classiques:




- Feiertagszalat traditionnelle façon « GUDD DIKRICH »\*  15,30€
- Carpaccio de bœuf classique ; vinaigrette balsamique, roquette, basilic, pignons de pin et parmesan \*  14,50€
- Carpaccio de boeuf "Harry's Bar" ; vinaigrette moutarde, ciboulette, mélange de tomates \*  14,50€
- Bouquet de salade aromatisé à la vinaigrette de noix, fromage de chèvre de la ferme Baltes, noix caramélisé  17,20€
- Tartare de saumon à la pomme verte Granny Smith, crème de gingembre confit, petit nid de ciboulette et aneth, chips de pain céréales\* 16,80€
- Salade de scampis poêlés, vinaigrette au yaourt et agrumes, avocat et segments d'orange et pamplemousse 17,50€

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

## Plats classiques:

- Le meilleur du bœuf ; le filet rosé, légumes de saison accompagné d'une salade et frites maison  29.80€
- Cordon Bleu façon Gudd Dikrich, purée de pommes de terre onctueuse, jus corsé, légumes glacés 24,50€
- Kniddelen maison aux tomates et épinard frais, mesclun de salade  19.20€
- Demi-poulet fermier mariné de notre rôtisserie, jus corsé, tombée de légumes de saison, purée de pommes de terre onctueuse  26.30€
- Bouchée à la reine, frites maison et salade du moment  23,50€
- Burger maison au poulet, nugget, english mustard, ananas, tomate, fromage Appenzeller, frites maison et salade  20.90€
- 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, bœuf, fromage Emmenthal, cornichons, bacon, œuf, oignons frits, tomate, frites maison et salade  19.80€

## Dessert :

-  - Déclinaison autour de la pomme et caramel 9,50€
-  - Forêt noire façon Gudd Dikrich 9,50€
-  - Baba maison à la Quetsch 9,50€
- Café ou thé gourmand, 4 petits délices à savourer 10,00€
- Notre véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon, glace caramel  
beurre salé 10,00€
- Café glacé 7,80€
- Dame blanche 7,80€
- Assiette de fromages affinés, chutney de fruits, raisin et noix 11,90€

