

„Proposition du jour“



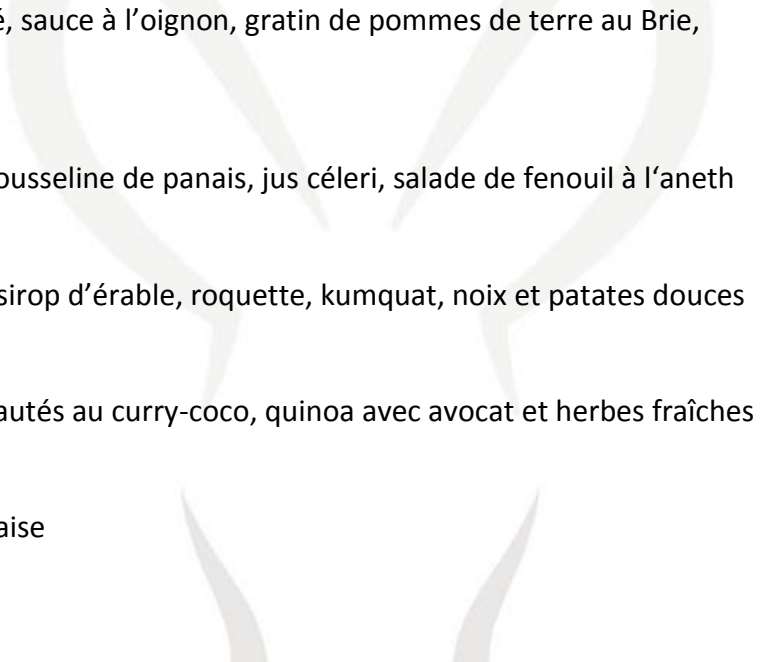
Frot no eisen Propositionounen
mat regional Produit'en vun Lëtzebuerger Produzenten:

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

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






LUXEMBOURG À LA CARTE
Sou schmaacht Lëtzebuerg

Suggestions du moment:








Foie de veau poêlé, sauce à l'oignon, gratin de pommes de terre au Brie, poire et noix	23,50€
Filet de sandre, mousseline de panais, jus céleri, salade de fenouil à l'aneth	24,10€
Picanha de Bœuf, sirop d'érable, roquette, kumquat, noix et patates douces	21,50€
Légumes d'hiver sautés au curry-coco, quinoa avec avocat et herbes fraîches	17,90€
Spaghettis Bolognaise	15,90€
Potage du jour	5,60€

Entrées classiques:




- Feierstengsalot 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 :

- | | | |
|---|---|--------|
|  | - Tarte tatin classique, espuma cidre, glace yaourt | 9,50€ |
|  | - Demi-sphère au duo de chocolat | 9,50€ |
|  | - Bande aux fruits exotiques | 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€ |

