

Unsere Karte zur Jahreszeit NOVEMBER 2017

Entrées

Mausöhrchensalat	12,00
Feldsalat, Radieschen, pochiertes Ei, Aufschnitt vom Kalb	
Assiette "de maufel"	13,50
Entrée-Teller mit hausgemachter Pâté, Maufel-Pastete im Teig & Mousse von der Entenleber	

Hauptgänge

Kniddelen	14,50
Luxemburger "Pasta" mit Maronen, Preiselbeeren, Thymian	
Coq au Riesling	19,50
Duett vom Schwarzfeder-Hähnchen, Estragon-Trauben, Pommes Allumettes	
Tranche vom Lachs	21,50
Vanille-Sellerie, Frisée, Mandarine, Purée von der Süsskartoffel	
Gezupfte Lammhaxe im Strudel	24,00
Dreierlei vom Mais, Lavendel-Jus	

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer	9,00
Bauchspeck, Schalotten, Lauch & Creme Fraîche	
Flammkuchen 'du Chef'	12,00
Maronen, Preiselbeere, Ziegenkäse	

Dessert

Brioche Gratin	6,00
Brioche, Creme Anglaise, Quitten-Zimt-Kompott	

Käse-Auswahl

Assiette Fromage	9,00
Trauben, Früchte-Senf, Walnuss-Brot	

*

Unser Menü im November 2017

Salat vom Grünkohl	10,00
Eingelegte Tomaten & Röstzwiebeln Sherry-Vinaigrette, Zitrone	
*	
Petersilienwurzel-Süppchen	9,00
pikanter Rotkohl-Salat, Kürbiskern-Öl	
*	
Ochsenbäckchen	22,50
Getrübelter Kartoffelstampf Perlzwiebeln, Kräutersaitlinge	
*	
Assiette Dessert	9,00
Parfait vom Spekulatius, Rosmarin-Kirschen & Pistazien-Crème	

Menü-Preise *

3-Gang-Menü "Ochsenbäckchen"	39,50
<i>Süppchen, Bäckchen, Dessert</i>	
4-Gang-Menü "Ochsenbäckchen"	49,00
<i>wie oben beschrieben</i>	
3-Gang-Menü "Lachs"	38,50
<i>Süppchen, Lachs, Dessert</i>	
4-Gang-Menü "Lachs"	48,00
<i>Menü wie oben beschrieben, mit Lachs im Hauptgang</i>	

* Die Menü-Komponenten können auch
einzeln bestellt werden

Wein-Empfehlungen

Crémant de Luxembourg	
2013 Krier Millésimé Brut, Fl 0,75L	44,90
"Coupe" (Glas 0,1 L)	7,80
2015 Château Roquefort	31,50
"Sauvignon-Semillon", Bordeaux Blanc	
2016 Riesling "Fass 16", BIO	31,80
Gutswein Peter Lauer, Saar (D), Fl. 0,75L	
2015 Pinot Gris Domaine Privé GPC	37,00
Caves Krier Fères, Luxembg (L)	
2015 Spätburgunder	34,50
Weingut Friedrich Becker, Pfalz (D), Fl. 0,75L	

*