

## Der Küchenchef empfiehlt / Suggestions



### Vorspeisen / Entrées

Gebratene St. Jacques & Scampis im Blätterteig,  
dazu eine Mango-Estragonsauce |  
**Feuilleté de St. Jacques et Scampis**, sauce mangue-estragon (2) 16,90 €

**Kleiner Salat mit Schafskäse**, (1-3-6-10)  
(gemischter Salat, Schafskäse, auf Toast mit Honig aromatisiert) |  
**Petite salade de chèvre**, (salade mixte, chèvre toasté au miel) 11,90 €

### Hauptspeisen / Plat principaux

**Duo von der Spargel mit gekochtem und/oder rohem Schinken**,  
dazu Mousselinsauce, Bratkartoffel mit Petersilie |

**Duo d'asperges, jambon cru et/ou cuit**  
sauce mousseline, pomme de terre au persil (1-6) 22,50 €

**Weisse Stangenspargel serviert mit frischem Salm**  
dazu Mousselinsauce, Reis |

**Asperges blanches, saumon braisé**,  
accompagné de sauce mousseline, riz (1-4-6) 23,80 €

**Gebratene Flugentenbrust** an Balsamico Sauce,  
dazu karamellisierte Schalotten, Roesti, Gemüsebouquet |

**Magret de canard** sauce balsamique, échalotes caramélisées,  
Roesti, bouquet de légumes (3) 28,60 €

**Lammsteak an Kräuterkruste mit mediterraner Sauce**  
dazu Kartoffelgratin und Gemüse |

**Steak d'agneau en croûte sauce méditerranéenne**  
gratin dauphinois, bouquet de légumes (6) 29,50 €

**Gemischter Grillteller** (Rind, Lamm, Pute, Schwein),  
Kräuterbutter, Kartoffelgratin |

**Grillades mixtes** (boeuf, agneau, dinde, porc),  
beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois (6) 26,90 €

**Ladysteak (Filet) vom Rind** (200 gr) Kräuterbutter, Ofenkartoffel |  
**Steak «Lady» filet de boeuf** avec beurre maître d'hôtel, pommes au four (6) 25,90 €

## Suppen / Potages

**Klare Bouillon Suppe** an Frühlingsgemüse |  
**Bouillon aux légumes de printemps** (G) 6,90 €

**Spargelrahmsuppe** |  
**Crème d'asperges** (G) 6,90 €

**Rinderkraftbrühe** mit Kräutercrêpes-Einlage |  
**Bouillon de boeuf** avec insert de crêpe aux herbes (G) 7,90 €

## Vorspeisen / Entrées

**Garnelencocktail** | **Cocktail aux crevettes** (2-3-6-10) 14,50 €

**"Feierstengsalot"**, Salat |  
**"Feierstengsalot"**, salade (1-6-10) 14,50 €

**Rindercarpaccio** mit Ruccola dazu gehobelter Parmesan |  
**Carpaccio de boeuf** servi avec rucola et copeaux de parmesan (G) 15,50 €

## Salatteller / Assiettes de salades

**Salat mit Scampis** |  
**Salade aux scampis** (G) 1/2 15,80 € | 19,70 €

**Chefsalat** | **Salade du chef**  
(Salat, gegrillte Hähnchenbruststreifen mit provinzialischen Kräutern, getrocknete Tomaten, Oliven, Fetakäse, pochiertes Ei, Grissini) |  
(Salade, lanières de poulet grillé aux herbes de provence, tomates séchées, Olives, feta, oeuf poché, Grissini) (3-6-8-10) 1/2 14,80 € | 17,90 €

**Bauernsalat** | **Salade campagnarde**  
(Salat, Spiegelei, Speck, Bratkartoffel, Emmentaler Käse, geröstete Brotcroutons, Tomaten, Gurken, Karotten) |  
(Salade, oeuf au plat, lardons, pommes de terre, fromage emmental, croûtons, tomates, concombre, carottes) (1-2-6-10) 1/2 14,80 € / 17,90 €



## Tiroler Spezialitäten / Spécialités Tyroliennes

**Tiroler Gröstl** (Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Rindfleisch,  
Speck und Spiegelei, in einer Pfanne serviert) |

**«Gröstl» tyrolien** (pommes de terres oignons, boeuf, lard,  
oeuf sur le plat, servi dans une poêle) <sup>(3)</sup> 18,90 €

**Käsespätzle serviert mit Röstzwiebeln** |

Pâtes artisanales servi au fromage et oignons fumés <sup>(1-3-6)</sup> 18,90 €

**Rinderfilet (300 gr.) «Tiroler Art»** (mit Tomatensauce, Zwiebeln...) |  
**Filet de boeuf façon tyrolienne** (sauce tomate, oignons...) 31,80 €

-> Dazu servieren wir Ihnen frisches Saisongemüse

-> Les plats sont accompagnés avec des légumes de saison



## Luxemburgische Spezialitäten / Spécialités Luxembourgeoises

**Königspastete** mit Pommes Frites und Salat |

**Bouchée à la Reine**, pommes frites, salade <sup>(1-6)</sup> 17,90 €

**Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu**

gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse,  
serviert mit Pommes Frites und Gemüse |

**Cordon bleu de veau** crème champignons  
(jambon cuit et fromage),  
pommes frites, légumes <sup>(1-3-6)</sup> 21,90 €

**«Feierstengsalob»**, Pommes Frites, Salat |

**Salade de viande de boeuf**, pommes frites, salade <sup>(1-5-10)</sup> 22,90 €

**Ardenner Schinkenplatte**, Pommes Frites und Salat |

**Assiette Jambon d'Ardennes**, pommes frites et salade <sup>(3-6-10)</sup> 22,50 €



## Aus dem heissen Topf / Les Marmites

**Vegetarischer Topf**, verschiedenes Gemüse an Sojasauce  
und Petersilienkartoffel |

**Marmite végétarienne**, Légumes mixtes sautés à la sauce soja,  
pommes de terre nature (9-11) 19,20 €



## Vom heissen Stein / Pierrade

	200 gr.	300 gr.	400 gr.
<b>Putenfilet   Filet de dinde</b>	18,90 €	23,20 €	29,80 €
<b>Rumsteak vom Rind   Rumsteak de boeuf</b>	20,80 €	26,20 €	33,90 €
<b>Rinderfilet   Filet de boeuf</b>	25,20 €	30,60 €	38,00 €
<b>Filet vom Lamm   Filet d'agneau</b>	23,80 €	28,90 €	36,80 €
<b>Filet vom Känguru   Filet de kangerou</b>	23,80 €	28,90 €	36,80 €
<b>Piraten Degen Spiess   Épée de Pirate (gemischt / mixte)</b>		27,90 €	36,20 €

## Beilagen / Garnitures

-> **Kleiner bunter Salat | Petite salade mixte** (3-5-10)

-> **Saucen | Sauces:**

- Kräuterbutter / Beurre maître d'hôtel (6) • Pfeffer / Poivre
- Provenzalisch / Provençale (3-6) • Knoblauch / A l'ail (9)

-> **Auswahl an Kartoffelbeilagen | Pommes de terre au choix:**

- Folienkartoffel mit Kräuterquark | Pommes de terre au four sauce herbes (6)
- Kartoffelgratin | Gratin (6) • Pommes Frites



Zu den Fleischgerichten empfehlen wir unsere speziell  
dazu passenden Weine. Die Weinkarte liegt für Sie bereit!

Avec cette viande nous vous recommandons un de  
nos vins spéciaux «pierrade». Demandez notre carte des vins!

## Fleischfondues / Fondues de viande

!! min. 2 Personen | min. 2 personnes

**Fondue Bourignonne 250 gr.** (1) 26,40 €

-> 3 Fleischsorten: Rind, Pute, Känguru  
-> 3 sortes de viande: boeuf, dinde, kangourou

## Käsefondues / Fondues au fromage



**Schweizer Käsefondue |  
Fondue au fromage suisse** (6) 18,90 €

**Provenzalische Käsefondue** mit Tomaten, Paprika... |  
**Fondue façon provençale** aux tomates, poivrons... (6) 19,80 €

-> Dazu werden gekochter und roher Schinken, Brotstückchen,  
Salzkartoffel, Gewürzgerken... serviert

-> Servi avec jambon d'Ardenne cru et cuit, pièces de pain coupés en cubes,  
pommes de terre à la vapeur, cornichons aigres,...

## Fisch / Poisson



**Riesengarnelen mit Knoblauch, Reis und Gemüse |  
Gambas à l'ail, riz et légumes de la saison** (2) 23,80 €

**Seezunge Müllerin, Petersilienkartoffel und Saisongemüse |  
Sôle meunière, pommes de terre au persil, légumes** (4) 29,60 €

## Für unsere kleinen Gäste / Menus enfants



**Micky Maus** (Schnitzel mit Pommes Frites, Mayo, Ketchup) |  
**Micky Maus** (Escalope viennoise, pommes frites, mayo, ketchup) (1-3-6) 12,90 €

**Königspastete** mit Pommes Frites und Gemüse |  
**Bouchée à la Reine, pommes frites, légumes** (1-6) 13,90 €

## Nachtisch / Desserts

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Eis | (1-3-6)  
 Tarte aux pommes tiède sauce vanille et glace 6,80 €

Tiramisu (1-3-6) 6,80 €

Crème brûlée (3-6) 6,80 €

Café Glacé | Dame Blanche (6) 6,80 €

Parfait Grand-Marnier (6) 7,00 €

Schokoladenmousse | Mousse au chocolat (6) 6,90 €

Vanilleeis mit heißen Früchten | (6)

Glace vanille aux fruits des bois chaudes 7,00 €

Coupe «Hot Stone» mit Walnüssen und Nusslikör | (6-8)

Glace aux noix et liqueur de noix 7,20 €

Kaiserschmarren | Crêpe façon tyrolienne (1-3-6) 6,80 €

1 Kugel Eis (Vanille, Schoko, Nusslikör, Mocca, Erdbeer, Pistazie) | (1-3-6-8)

1 boule glace (Vanille, chocolat, liqueur de noix, mocca, fraise, pistache) 2,30 €

## Heisse Getränke / Boissons chaudes

Tee | Thé | Espresso | Café 2,50 €

Double Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato (6) 3,00 €

Irish Coffee | Café italien (6) 8,50 €

## Digestifs

Vieille Prune 6,90 €

Mirabelle 6,90 €

Framboise 6,90 €

Poire Williams 6,90 €

Remy Martin 7,40 €

Calvados 7,40 €

Jack Daniels 7,40 €

Amaretto 6,80 €

Baileys 6,80 €

Limoncello 6,80 €

Averna 6,80 €

Sambucca 6,80 €

Jägermeister 6,80 €



... aus Luxemburg

BUFF

6,80 €



... aus Tirol

Obstler

6,30 €

Zirbenschnaps

6,80 €

Haselnussschnaps

6,80 €

Marillenschnaps

6,80 €

Marillenliqueur

6,80 €

## Softdrinks

Coca Cola	2,30 €
Coca Cola Light	2,30 €
Fanta, Sprite	2,30 €
Viva, Rosport Blue 0,2	2,30 €
Viva, Rosport Blue 0,5	3,80 €
Viva, Rosport Blue 1 l	5,80 €
Tonic, Bitter Lemon	2,50 €
Ice Tea	2,50 €
Apfelschorle	2,50 €

## Säfte / Jus

Orange	2,50 €
Orange pressé	3,60 €
Pommes	2,50 €
Ananas	2,50 €
Abricot	2,50 €
Multivitamines	2,50 €

## Bier / Bières

Pression Simon 33 cl.	3,00 €
Pression Simon 50 cl.	5,80 €
Bière sans alcool 33 cl.	3,50 €
Hoegaarden / rosé	3,70 €

## Apéritifs

Campari orange   soda	6,40 €
Crodino blanc   rosé	5,90 €
Cynar orange   soda	6,40 €
Martini rouge   blanc	5,90 €
Porto rouge   blanc	5,90 €
Picon Bière	6,40 €
Coupe Crémant	6,40 €
Kir Royal	6,80 €
Apérol	7,20 €
Hugo	7,20 €
Ricard	6,40 €
Muscat de Beaumes de Venise	7,30 €

## Cocktails

Caipirinha	8,90 €
Mojito	8,90 €
Piña Colada	8,90 €
Sex on the Beach	8,90 €

Kriek	3,70 €
Leffe Blonde   Brune	4,20 €
Weizenbier 50 cl.	5,50 €
Weizenbier sans alcool	5,50 €

## Offene Weine / Vins au verre

Rotwein   vin rouge	Glas   verre	¼	½
Côte du Rhône (F)	4,40 €	6,50 €	9,50 €
Espagne (fruité)	4,90 €	7,90 €	12,50 €
Cabernet Sauvignon (F)	5,80 €	8,50 €	14,30 €
Zweigelt (A)	5,80 €	8,50 €	14,30 €

Roséwein   vin rosé	Glas   verre	¼	½
Côte du Rhône (F)	4,40 €	6,50 €	9,50 €
Côteaux d'Aix en Provence (F)	5,80 €	8,50 €	14,30 €

Weißwein   vin blanc	Glas   verre	¼	½
Bernard Massard (L)	4,20 €	6,50 €	9,50 €
Chardonnay (F)	5,80 €	8,00 €	14,30 €
Gloden / Renaissance (L)	5,80 €	8,00 €	14,30 €

vin fruité avec caractère