

Unsere Winterkarte

Vorspeisen

Pastinaken-Suppe | Zwiebel- und Apfelkompott |

Praline aus schwarzer Blutwurst

13,50.-



Pochierte Forelle | Rote Beete Variation |

Bouillon vom Rohen Schinken von der Metzgerei „Meyer“

18,00.-



Entenleber-Terrine mit Schokoladenmarmor |

Frische der Orange | Chili Twist

25,00.-

Knuspriges vom Scampi | Variation von bunten Kürbissen

19,00.-

Vegetarische Faux Gras

17,50.-

Hauptgerichte

Gebratener Seehecht I

Kräftige braune Jus I Grünkohl I Kartoffelpfannkuchen

33,50.-

Seeteufelbäckchen I Cremige Parmesansauce I

Fregola di Sarde I Bunte Karotten

36,00.-

Kaninchenroulade I Zwetschgenjus I Getreidefantasie I Kohlrabi

27,50.-

Kalbsrücken I Sherryjus I Spitzkohl I

Sellerie I Hausgemachte Dauphine - Kartoffeln

34,00.-

Gelbe Hähnchenbrust I Reduzierte Jus I Wilde Brombeeren I

Brokkoli I Kartoffelblinis

26,00.-

Rinderfilet "Marque Nationale" I Jus mit Luxemburger Pinot Noir I

Champignonfrikassee mit Spinat I Kartoffel Mille-Feuille

39,00.-



Gebackener Kürbis I Geröstete Haselnuss I

Cremiger Wildreis I Petersilien-Öl

24,00.-



Die Klassiker des Bel-Air

Königinnenpastete nach Art des Bel-Air I
Kalbsbries I Geflügelknödel I Pommes Frites I Salat
32,00.-

Kaninchen nach Luxemburger Art I Senf-Sosse I
Frische Tagliatelle I Gemüse der Saison
30,50.-

Desserts

Illusion vom Apfel I Frischer Sellerie I
Erdnuss-Schaum

13,00.- 

Mandarinen-Tiramisu I Walnuss-Parfait I
Zitronenverbene-Sosse
13,50.-

Birne « Belle Hélène » nach Art des Bel-Air
13,00.-

Briochiertes « Pain Perdu » I Kokoseis I
Hausgemachter Coulis I Exotische Früchte
14,00.-