

Suppen / Potages

- Frischer Pilz Cappuccino | Cappuccino de champignons ⁽⁶⁾ 6,90 €
 Spargelcremesuppe | Crème d'asperges ⁽⁶⁾ 6,90 €
 Rinderkraftbrühe | Consommé de boeuf royal ⁽³⁾ 7,80 €

Vorspeisen / Entrées

- Garnelencocktail | Cocktail aux crevettes ⁽²⁻³⁻⁶⁻¹⁰⁾ 14,50 €
 "Feierstengszalot", Salat | "Feierstengszalot", salade ⁽¹⁻⁶⁻¹⁰⁾ 14,50 €
 Filet von der Dorade an leichter Biersoße auf Gemüsebett |
 Filet de dorade sauce légère à la bière sur lit de légumes ⁽³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁾ 14,90 €
 Froschschenkel aus der Pfanne mit Knoblauch & Petersilie |
 Cuisses de grenouilles à l'ail et au persil 14,90 €
 Rindercarpaccio mit Ruccola dazu gehobelter Parmesan |
 Carpaccio de boeuf servi avec rucola et copeaux de parmesan ⁽⁶⁾ 15,50 €

Salatteller / Assiettes de salades

- Vegetarischer Salat | Salade végétarienne**
 (Salat, hausgemachte Knödel und Saisongemüse) ⁽³⁻⁶⁻¹⁰⁾
 (salade, quenelles de farine et légumes de saison) ½ 14,80 € | 17,90 €

- Chefsalat | Salade du chef**
 (Salat, gegrillte Hähnchenbruststreifen, roher Ardener Schinken, frisches Basilikum
 gehobelter Parmesan, Tomaten, Salatgurken, Eier, Pinienkerne, Spiegelei
 (salade, poulet grillé, jambon cru d'Ardenne
 avec basilic frais et copeaux de parmesan, tomates, concombre,
 noix de pins, oeuf au plat) ⁽³⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰⁾ ½ 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) ⁽¹⁻³⁻⁶⁻¹⁰⁾ ½ 14,80 € / 17,90 €

- Meeressalat | Salade autour de la mer**
 (Salat, Riesengarnelen, Fischterrinen, Jakobsmuscheln, Tomaten, Gurken, Oliven, Karotten)
 (salade, scampis, terrine de poisson, St. Jacques et fruits de mer,
 tomates, concombre, olives, carottes) ⁽³⁻⁶⁻¹⁰⁾ ½ 15,80 € | 19,70 €

Der Küchenchef empfiehlt / Suggestions



Vorspeisen / Entrées

Weißer Spargel an Mousselinsoße mit gekochtem Schinken |
Asperges blanches sauce mousseline et jambon cuit (1-6) 16,40 €

Trio an Meeresfrüchten (Garnelen, Scampi, Jacobsmuschel) |
auf Polenta, dazu Hummersoße, Gemüse (2)

Trio de fruits de mer (gambas, scampis, Saint-Jacques)
sur un lit de polenta, sauce homardine, légumes 16,90 €

Hauptspeisen / Plat principaux

Zweierlei vom Spargel an Mousselinsoße, gekochter Schinken, Naturkartoffel | (1-6)
Duo d'asperges sauce mousseline, jambon cuit, pomme de terre nature 22,90 €

Rinderfilet mit Pesto, dazu Gemüse Parmesan und Ruccola |
Tagliata de boeuf au pesto, légumes, parmesan et roquette (3) 29,80 €

Lammfilet an Kräuterkruste mit mediteraner Soße
dazu Kartoffelgratin und Gemüse |

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

Kalbsnieren an grobkörniger Senfsoße, (im Topf), Salzkartoffel, Gemüse |
Rognons de veau, sauce moutarde à l'ancienne, servis en marmite,
pommes de terre nature, légumes 21,80 €

Gegrilltes Kotelett vom Rind, (500gr), Kräuterbutter, Folienkartoffel, Gemüse |
Côte à l'os grillée, (500gr), beurre maître d'hôtel,
pommes de terre au four sauce herbes, légumes de saison 28,90 €

Gemischter Grillteller (Rind, Lamm, Pute, Schwein), Kräuterbutter, Kartoffelgratin |
Grillades mixtes (boeuf, agneau, dinde, porc), beurre maître d'hôtel, gratin dauphinois 23,90 €

Ladysteak (Filet) vom Rind (200 gr.) Kräuterbutter, Ofenkartoffel |
Steak «Lady» filet de boeuf avec beurre maître d'hôtel, pommes au four (6) 23,80 €

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) ⁽³⁾ 17,90 €

Käsespätzle serviert mit Röstzwiebeln |

Pâtes artisanales servi au fromage et oignons fumées ⁽¹⁻³⁻⁶⁾ 17,90 €

Tartiflette gratiniert mit Reblochon Käse

(Kartoffelscheiben, Zwiebel, Sahne, Speck, Reblochon Käse) |

Tartiflette gratinée au reblochon

(pommes de terre, oignons, lardons, crème, fromage reblochon) ⁽⁶⁾ 18,90 €

Sauerbraten mit Spätzle | **Boeuf rôti** aux «Spätzle» ⁽¹⁻³⁻⁶⁾ 18,90 €

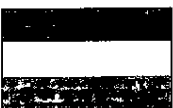
Rinderfilet (300 gr.) «Tiroler Art» (mit Tomatensoße, Zwiebeln...) |

Filet de boeuf façon tyrolienne (sauce tomate, oignons...) 29,80 €

-> 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 ⁽¹⁻⁶⁾ 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 ⁽¹⁻³⁻⁶⁾ 21,90 €

Kalbsmedaillon «Prince Orloff», Kartoffelkroketten und Gemüse |

Médailles de veau «Prince Orloff», pommes croquettes, légumes ⁽¹⁻⁶⁾ 27,90 €

«Feierstengszalot», Pommes Frites, Salat |

Salade de viande de boeuf, pommes frites, salade ⁽³⁻⁶⁻¹⁰⁾ 22,90 €

Ardenner Schinkenplatte, Pommes Frites und Salat |

Assiette Jambon d'Ardennes, pommes frites et salade ⁽³⁻⁶⁻¹⁰⁾ 22,50 €



Vom heissen Stein / Pierrade

	200 gr.	300 gr.	400 gr.
Putenfilet Filet de dinde	17,50 €	21,90 €	28,60 €
Rumsteak vom Rind Rumsteak de boeuf	19,20 €	24,90 €	32,50 €
Rinderfilet Filet de boeuf	23,80 €	28,90 €	36,80 €
Filet vom Lamm Filet d'agneau	23,80 €	28,90 €	36,80 €
Filet vom Känguru Filet de kangerou	23,80 €	28,90 €	36,80 €
Piraten Degen Spiess Épée de Pirate (gemischt / mixte)		26,40 €	34,60 €



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 €

Fischtopf, verschiedene Fischarten serviert in einer Fischsuppe, Gemüse, Naturkartoffel

Marmite du pêcheur, Bouillabaisse de poissons mixtes avec légumes
et pommes de terre nature ⁽¹⁻²⁻⁴⁻⁹⁻¹⁴⁾ 22,90 €

Beilagen / Garnitures

Kleiner bunter Salat | **Petite salade mixte** ⁽³⁻⁶⁻¹⁰⁾

Soßen | Sauces:

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

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 250gr ⁽⁷⁾ 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, Gewürzgurken... serviert
Servi avec jambon d'Ardennes cru et cuit, pièces de pain coupés en cubes,
pommes de terre à la vapeur, cornichons aigres,...

-> Zu den Käsefondues passt ein hervorragender weißer Fonduewein
-> Appréciez votre fondue avec un vin blanc spécial «Fondue»



Fisch / Poisson

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

Filet von der Dorade an leichter Biersoße auf Gemüsebett, Reis |
Filet de dorade sauce légère à la bière sur lit de légumes, riz ⁽³⁻⁴⁻⁶⁻¹⁰⁾ 24,90 €

Für unsere kleinen Gäste / Menus pour 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 €

(1) Gluten • (3) Oeufs • (6) Lait • (7) Soja • (9) Céréali