



## STARTERS

<b>Duck Liver Pâté</b> _____ Fruit Chutney, Brioche	19,50
<b>Gravlax Salmon</b> _____ Herb Cream, Granny Smith Apple and Fennel	18,50
<b>Mediterranean-Style Beef Carpaccio</b> _____ Burrata Cream, Pesto, Semi-Dried Cherry Tomatoes and Toasted Pine Nuts as main course with French Fries	19,00 / 28,00
<b>Beef Carpaccio</b> _____ Olive Oil and Balsamic Vinegar Vinaigrette, Rocked salad, sliced Parmesan as main course with French Fries	19,00 / 28,00
<b>Brown Shrimps</b> _____ Cocktail Sauce, Avocado Duo and Grapefruit Pearls	19,50 / 28,00

## VEGETARIAN

<b>Burrata di Bufala</b> _____ Caponata of Eggplant and Semi-Dried Datterino Tomatoes	19,00
<b>Vegetarian Spring Rolls</b> _____ Sweet Chili Sauce	16,00

## CLASSICS

<b>Chicken Vol-au-Vent with Mushrooms</b> _____ Homemade French Fries, Salad	27,00
<b>Beef Tartar</b> _____ Homemade French Fries, Salad	27,50
<b>Beef Burger</b> _____ between two potato pancakes Tartar Sauce, Raclette Cheese, Tomato, Pickle, Salad	28,50
<b>Fried Moselle Fishes</b> _____ Remoulade Sauce, homemade French Fries	33,00

All prices are in euro and include VAT.



### Starter / Main course

## MAIN

<b>Gourmet Salad of the Pavillon</b> _____ Red Gambas, Duck Liver Pâté, Avocado, Shrimps, Gravlax	34,00
<b>Fried Sole</b> _____ mashed Potatoes, Vegetables	50,00
<b>Plancha-Seared Sea Bass Fillet</b> _____ Melting Eggplant, Grilled Zucchini and a Lightly Spiced Tomato Jus	30,00
<b>Beef Fillet Steak</b> Luxembourgish terroir _____ Homemade French Fries, season Vegetables, Sauce at your choice	39,00
<b>Black Angus Rip Steak</b> _____ Homemade French Fries, Salad, Sauce at your choice	33,00
<b>Warm Half Lobster with its Bisque</b> _____ Assorted Carrots and Camargue Rice	39,00

Our Sauces: Red Wine, Green Pepercorn, Béarnaise

Extra Salad 3,00

Extra French Fries 4,00

## DESSERTS

<b>Old Marc Brandy Glacé</b> _____	11,00
<b>Fresh Fruit Salad</b> _____ Mango Marinade, Vanilla Ice Cream	10,00
<b>Chocolate Fondant</b> _____ Salted Butter Caramel, Vanilla Ice Cream	12,00
<b>Café Gourmand</b> _____ Served with three sweet Treats	12,00
<b>Crème Brûlée</b> _____	11,00

All prices are in euro and include VAT.



## VORSPEISEN



Vorspeise / Hauptgericht

<b>Entenleberpastete verfeinert mit Gewürztraminer</b> _____ Früchte-Chutney, Brioche	19,50
<b>Gebeizter Lachs</b> _____ Kräutercreme, Granny-Smith-Apfel und Fenchel	18,50
<b>Mediterranes Rinder-Carpaccio</b> _____ Burratacreme, Pesto, confierte Kirschtomaten und geröstete Pinienkerne als Hauptspeise mit hausgemachten Pommes Frites	19,00 / 28,00
<b>Rinder-Carpaccio</b> _____ Vinaigrette mit Olivenöl und Balsamico-Creme, Rucola und Parmesan als Hauptspeise mit hausgemachten Pommes Frites	19,00 / 28,00
<b>Nordseekrabben</b> _____ Cocktailsauce, Avocado-Duo und Grapefruit-Perlen	19,50 / 28,00

## VEGETARISCH

<b>Burrata di Bufala</b> _____ Auberginen-Caponata und confierte Datterino-Tomaten	19,00
<b>Vegetarische Frühlingsrollen</b> _____ Sweet Chili Sauce	16,00

## KLASSIKER

<b>Königinpastete</b> _____ hausgemachte Pommes Frites, Salat	27,00
<b>Rindertartar</b> _____ hausgemachte Pommes Frites, Salat	27,50
<b>Burger vom Rinderfilet</b> _____ zwischen zwei Kartoffelpuffern Tartarsoße, Käse, Tomate, Gurke, Salat	28,50
<b>Frittierte Moselfische</b> _____ Remoulade Sauce, hausgemachte Pommes Frites	33,00

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.

## HAUPTSPEISEN



<b>Gourmet-Salat</b> _____ mit roten Gambas, Entenleberpastete, Avocado, grauen Garnelen und Gravlax	34,00
<b>Seezunge nach Müllerinart</b> _____ Kartoffelpüree, Gemüse	50,00
<b>Gegrillter Wolfsbarschfilet</b> _____ Geschmorte Aubergine, gegrillte Zucchini und leicht pikanter Tomatenjus	30,00
<b>Rinderfilet</b> Luxemburger Terroirfleisch _____ hausgemachte Pommes Frites, Gemüse, Soße nach Wahl	39,00
<b>Entrecôte vom Black Angus-Rind</b> _____ hausgemachte Pommes Frites, Salat, Soße nach Wahl	33,00
<b>Warmer halber Hummer mit Bisque</b> _____ Karottenvariation und Camargue-Reis	39,00

Soßen: Pinot Noir, Grüner Pfeffer, Béarnaisee

Extra Salat 3,00

Extra Pommes Frites 4,00

## DESSERTS

<b>Eisparfait mit Vieux Marc</b> _____	11,00
<b>Frischer Fruchtsalat</b> _____ mit Manguo-Marinade und einer Kugel Vanilleeis	10,00
<b>Schokoküchlein mit flüssigem Herz</b> _____ Salzbuttermarmelade und einer Kugel Vanilleeis	12,00
<b>Café Gourmand</b> _____ und seine drei Köstlichkeiten	12,00
<b>Crème Brûlée</b> _____	11,00

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.