NOS ENTRÉES

entrée / plat

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer — 19,50
Chutney de Fruits, Brioche dorée

Le Saumon Gravlax à l'Aneth — 18,50
Tagliatelles de Butternut et Agrumes, Crème fouettée au Raifort

Les Noix de Saint-Jacques de Dieppe rôties — 24,00
Mousseline de Céleri-rave, Noisettes torréfiées et Jus crémé à la Pomme

Les Crevettes grises — 21,00 / 30,00
Sauce Cocktail, Duo d'Avocats, Perles de saveur Pamplemousse

Le Velouté de Topinambour — 16,00
Brioche toastée au Chèvre et à la Figue, Croustillant de Magret de Canard

NOS VÉGÉTARIENS

Les Lasagnes à la Courge — 18,00
Champignons forestiers, Béchamel au Thym

Les Nems Végétariens — 17,00
Accompagnés de sauce au piment doux

NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine — 27,00
Frites maison, Salade

Le Tartare de Boeuf — 27,50
Frites maison, Salade

Le Burger de Filet Boeuf — 28,50
entre deux "Gromperekichelcher"
sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Cornichons, Salade

La Friture de la Moselle — 33,00
sauce rémoulade, Frites maison

Tous les prix sont en EURO, TTC

NOS PLATS

La Salade Gourmande du Pavillon — 34,00
Gambas rouges, Foie gras, Avocat, Crevettes grises, Saumon Gravlax

La belle Sole meunière — 50,00
Purée de Pommes de terre, petits Légumes

Le Filet de Sandre rôti — 31,00
Risotto crémeux Poireaux-citron, Champignons forestiers, Sauce safranée au Crémant

Le Médaillon de Biche rôti — 38,00
son Jus de réduction,Chou rouge, mélange de Champignons
Poire au Pinot Noir, Croquettes de Pommes de Terre

Le Coeur de Filet de Boeuf Terroir luxembourgeois — 39,00
Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix

L'Entrecôte de Boeuf Black Angus — 33,00
Frites maison, Salade, Sauce au choix

Nos Sauces: Pinot Noir, Poivre Vert, Béarnaise

Supplément Salade 3,00 Supplément Frites 4,00

NOS DESSERTS

Le Parfait Glacé au Vieux Marc — 11,00

La Salade de Fruits Frais — 10,50
Marinée à la Mangue et sa boule de Glace Vanille

Le Moelleux au Chocolat — 12,50
Caramel beurre salé, boule de Glace Vanille

Le Café Gourmand du Pavillon — 12,00
et ses trois Mignardises

Le Tiramisu — 11,00

Tous les prix sont en EURO, TTC

VORSPEISEN

entrée / plat

Entenleberpastete verfeinert mit Gewürztraminer 19,50
Früchte-Chutney, Brioche

Gebeizter Lachs 18,50
Butternut-Tagliatelle und Zitrusfrüchte, Meerrettichsahne

Gebratene Jakobsmuscheln aus Dieppe 24,00
Sellerie-Mousseline, geröstete Haselnüsse und cremiger Apfeljus

Nordseekrabben 21,00 / 30,00
Cocktailsauce, Avocado-Duo und Grapefruit-Perlen

Cremesuppe vom Topinambur 16,00
Geröstete Ziegenkäse-Feigen-Brioche, Entenbrust Chips

VEGETARISCH

Kürbislasagne 18,00
Waldpilze, Thymian-Béchamelsauce

Vegetarische Frühlingsrollen 17,00
Sweet Chili Sauce

KLASSIKER

Königinpastete 27,00
hausgemachte Pommes Frites, Salat

Rindertartar 27,50
hausgemachte Pommes Frites, Salat

Burger vom Rinderfilet 28,50
zwischen zwei Kartoffelpufferrn
Tartarsoße, Käse, Tomate, Gurke, Salat

Fritierte Moselfische 33,00
Remoulade Sauce, hausgemachte Pommes Frites

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.

HAUPTSPEISEN

Gourmet-Salat 34,00
mit roten Gambas, Entenleberpastete, Avocado, grauen Garnelen und Gravlax

Seezunge nach Müllerinart 50,00
Kartoffelpüree, Gemüse

Gebratenes Zanderfilet 31,00
Cremiges Lauch-Zitronen-Risotto, Waldpilze, Safransauce mit Crémant

Gebratenes Hirschmedaillon 38,00
Reduktionsjus, Rotkohl, Gemischte Pilze
Birne in Pinot Noir geschmort, Kartoffelkroketten

Rinderfilet Luxemburger Terroirfleisch 39,00
hausgemachte Pommes Frites, Gemüse, Soße nach Wahl

Entrecôte vom Black Angus-Rind 33,00
hausgemachte Pommes Frites, Salat, Soße nach Wahl

Soßen: Pinot Noir, Grüner Pfeffer, Béarnaisee

Extra Salat 3,00 Extra Pommes Frites 4,00

DESSERTS

Eisparfait mit Vieux Marc 11,00

Frischer Fruchtsalat 10,50
mit Mango-Marinade und Vanilleeis

Schokoküchlein mit flüssigem Herz 12,50
Salzbutterkaramell und Vanilleeis

Café Gourmand 12,00
und seine drei Köstlichkeiten

Tiramisu 11,00

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt

STARTERS

Starter / Main Course

Duck Liver Pâté — 19,50
Fruit Chutney, Brioche

Gravlax Salmon — 18,50
Butternut squash Tagliatelle and Citrus fruits, whipped Horseradish cream

Roasted Dieppe Scallops — 24,00
Celeriac mousseline, toasted Hazelnuts and creamy Apple jus

Brown Shrimps — 21,00 / 30,00
Cocktail Sauce, Avocado Duo and Grapefruit Pearls

Jerusalem Artichoke Velouté — 16,00
Toasted Brioche with Goat's cheese and Fig, Duck breast Chips

VEGETARIAN

Pumpkin Lasagne — 18,00
Wild Mushrooms, Thyme béchamel sauce

Vegetarian Spring Rolls — 17,00
Sweet Chili Sauce

CLASSICS

Chicken Vol-au-Vent with Mushrooms — 27,00
Homemade French Fries, Salad

Beef Tartar — 27,50
Homemade French Fries, Salad

Beef Burger — 28,50
between two potato pancakes
Tartar Sauce, Raclette Cheese, Tomato, Pickle, Salad

Fried Moselle Fishes — 33,00
Remoulade Sauce, homemade French Fries

All prices are in euro and iclude VAT.

MAIN

Gourmet Salad of the Pavillon — 34,00
Red Gambas, Duck Liver Pâté, Avocado, Shrimps, Gravlax

Fried Sole — 50,00
mashed Potatoes, Vegetables

Roasted Pike-Perch Fillet — 31,00
Creamy leek and lemon Risotto, wild Mushrooms, Saffron and Crémant Sauce

Roasted Venison Medallion — 38,00
Served with its reduction Jus, red Cabbage, a medley of Mushrooms
Pear Poached in Pinot Noir, Potato Croquettes

Beef Fillet Steak Luxembourgish terroir — 39,00
Homemade French Fries, Salade, Sauce at your choice

Black Angus Rip Steak — 33,00
Homemade French Fries, Salade, Sauce at your choice

Our Sauces: Red Wine, Green Pepercorn, Béarnaise

Extra Salad 3,00 Extra French Fries 4,00

DESSERTS

Old Marc Brandy Glacé — 11,00

Fresh Fruit Salad — 10,50
Mango Marinade, Vanilla Ice Cream

Chocolate Fondant — 12,50
Salted Butter Caramel, Vanilla Ice Cream

Café Gourmand — 12,00
Served with three sweet Treats

Tiramisu — 11,00

All prices are in euro and iclude VAT.