

Potages & Entrées

Consommé « Highland »	7,00 €
Crème d'asperges	8,50 €
Soupe de poissons de roche, rouille et croûtons	13,50 €
Escargots (6 ou 12 pièces)	9,60 € ou 18,50 €

Asperges

Asperges sauce mousseline	18,00 €
Asperges sauce mousseline & jambon cru ou saumon fumé, pommes de terre rissolées	24,50 €

Plats froids

	Entrée	Plat
Salade de chèvre chaud	13,50 €	17,50 €
Salade paysanne (croûtons, lardons et œuf poêlé)	14,50 €	17,50 €
Salade niçoise		17,50 €
Noix de St. Jacques poêlées sur lit de mâche au vinaigre balsamique et pignons de pin	16,00 €	21,50 €
Salade de gambas à l'ail flambé au Pastis	16,00 €	21,50 €
« Feiertagszoo » (en plat : servi avec pommes de terre rissolées)	12,50 €	17,50 €
Carpaccio de Bœuf « Lentze Parc », frites et bouquet de salade		17,50 €

Spécialités du Terroir

Filet Américain, frites maison	21,50 €
Judd mat Gaardebounen	19,50 €
Tête de veau « à la luxembourgeoise »	20,50 €
Bouchée à la reine, frites et salade	18,50 €
« Feiertagszoo » & pommes de terre rissolées	17,50 €
Jambon mixte, frites et salade	20,50 €
Assiette du Château et ses crudités, servie avec pommes de terre rissolées (jambon cru et cuit, saucisse artisanale biologique, terrine maison, crudités)	21,50 €

Les Poissons

Friture de la Moselle	19,50 €
Sole meunière	29,50 €
Truite au Riesling	22,50 €
Brochet aux fines herbes (sur commande, min. 2 pers.)	27,50 € p.p.
Bouillabaisse maison	24,50 €

Les Viandes « Naturfleisch » (*)

Bœuf bourguignon «Naturfleisch»	23,50 €
Roulade de bœuf braisée et sa purée de pommes de terre	16,50 €
Wäinzoossiss mat Moschterzooss	14,50 €
Fondue « Naturfleisch » (Vin rouge ou consommé de bœuf) (Fondue raffinée et digeste : fines tranches de bœuf trempées dans le vin rouge aux herbes de Provence ou le consommé de bœuf, assortiment de sauces, frites et salade)	29,50 €
Filet de bœuf (selon disponibilité)	39,50 €
Entrecôte de bœuf (selon disponibilité)	29,00 €

Sauces au choix : Béarnaise, poivre vert, maître d'hôtel, sauce aux échalotes

(*) Les Viandes « Naturfleisch » proviennent des races bovines suivantes : Highland, Longhorn, Aubrac ou Galloway. Ces bovins (en partie de notre propre ferme) sont élevés et gardés en pleine nature, dans le respect de l'animal et de l'environnement. Leur viande est extraordinaire.

Les Classiques de la Viande

Magret de canard à l'orange	26,50 €
Couronne d'agneau parfumée au thym frais	29,50 €
Suprême de pintade farcie aux champignons des bois, sauce Porto	19,50 €
Entrecôte de bœuf	25,50 €
Filet de bœuf	31,50 €

Sauces au choix pour le bœuf : Beurre à l'ail, béarnaise, échalote, poivre vert

Plat végétarien

Gratin de crêpes farcies aux épinards et à la « ricotta »	18,50 €
---	---------

Les Poissons

Friture de la Moselle	19,50 €
Sole meunière	29,50 €
Truite au Riesling	22,50 €
Brochet aux fines herbes (sur commande, min. 2 pers.)	27,50 € p.p.
Bouillabaisse maison	24,50 €

Les Viandes « Naturfleisch » (*)

Bœuf bourguignon «Naturfleisch»	23,50 €
Roulade de bœuf braisée et sa purée de pommes de terre	16,50 €
Wäinzoossiss mat Moschterzooss	14,50 €
Fondue « Naturfleisch » (Vin rouge ou consommé de bœuf) (Fondue raffinée et digeste : fines tranches de bœuf trempées dans le vin rouge aux herbes de Provence ou le consommé de bœuf, assortiment de sauces, frites et salade)	29,50 €
Filet de bœuf (selon disponibilité)	39,50 €
Entrecôte de bœuf (selon disponibilité)	29,00 €

Sauces au choix : Béarnaise, poivre vert, maître d'hôtel, sauce aux échalotes

(*) Les Viandes « Naturfleisch » proviennent des races bovines suivantes : Highland, Longhorn, Aubrac ou Galloway. Ces bovins (en partie de notre propre ferme) sont élevés et gardés en pleine nature, dans le respect de l'animal et de l'environnement.
Leur viande est extraordinaire.

Les Classiques de la Viande

Magret de canard à l'orange	26,50 €
Couronne d'agneau parfumée au thym frais	29,50 €
Suprême de pintade farcie aux champignons des bois, sauce Porto	19,50 €
Entrecôte de bœuf	25,50 €
Filet de bœuf	31,50 €

Sauces au choix pour le bœuf : Beurre à l'ail, béarnaise, échalote, poivre vert

Plat végétarien

Gratin de crêpes farcies aux épinards et à la « ricotta »	18,50 €
---	---------

Plats réservés aux enfants

Spaghetti Bolognaise	11,50 €
Escalope de veau panée, frites	11,50 €
Bouchée à la reine, frites	12,50 €

Le Fromage

L'assiette de 3 fromages affinés	8,00 €
----------------------------------	--------

Les Desserts

Sorbet colonel	6,50 €
Tarte maison	4,50 €
Café glacé	8,50 €
Dame blanche	8,50 €
Coupe maison aux fruits rouges (Sorbets framboise et fruits de la passion, glace vanille, fruits rouges frais, coulis, chantilly)	8,50 €
Crème brûlée	8,00 €
Mousse au chocolat	7,50 €
Soupe aux fraises et boule de glace vanille	7,50 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	7,50 €
Grand assortiment de glaces et sorbets faits maison	2,50 € la boule