

MENU DEGUSTATION

Assiette Nordique ou
Foie Gras de Canard Maison



Homard des Empereurs



Sorbet au Crémant



Carré d' Agneau rôti aux Senteurs de Provence
OU
Filet de Limousin à votre goût



Fromages affinés



Macaron aux Fruits Rouges
Sorbet Framboises

59,-

ENTRÉES FROIDES

Terrine Saint-Nicolas * 19,-
Kalte Hauspastete | Cold Meat Pie

Foie gras maison de canard au Porto 24.-
Entenleberpastete | Duck liver pâté
½ port 16.-

Salade Homard au Beurre d' Orange 32.-
Hummer-Salat | Lobster Salad

Rosace de Gravlax, Crème de Raifort 19.-
Gravelachs m.Meerettich | Marinated
Salmon

Salade Automnale * 14.-
HerbstlicherSalatteller | Autumn Salad

ENTRÉES CHAUDES

Velouté de Potiron * 10.-
Kürbissuppe | Cream of Pumpkin Soup

Tagliatelles aux Scampis 23.-
Hausmacher Bandnudeln m.Scampis | Noodles
with Prawns

Poelée de St Jacques au Noilly Prat
Jakobsmuscheln | Scallops 23,-

Vins en accord avec les mets+ 30,- par personne

19,- **PLAT VEGAN**



PLAT SIGNATURE

carte 'allergènes' sur demande

* *sou schmaacht Letzebuerg*

ainsi que les Romains, il y a près de 2000 ans.....**Poule de Nouméa a la façon d'Ausone** 27.-
Pintade sautée sur mirabelles chaudes et purée d'épeautre condimentée de fruits secs

POISSONS

Belle Sole Meunière 36.-

Seezunge, gebraten | Fried Dover sole

Turbot poché, Sauce Mousseline 37.-

Steinbuttschnitte | Poached Turbot

Panaché de Homard et Noix de St Jacques, risotto aux amandes 30.-

Hummer und Jacobsmuschel Variation | Assorted Lobster and Scallop

Truite de notre Vivier, Sce Hollandaise * 23,-

Forelle Blau | Poached Trout from our basin

Brochet à l' Elbling * 28,-

Moselhecht in Elbling-Rahmsosse | Moselle Pike in Creamy Elbling Sauce

Anguilles au Vert 28.-

Fluss-Aal in Kräutern | Paling in het Groentje – River Eel w. Herbs

VIANDE, VOLAILLE ET GIBIER

Filet de Bœuf du terroir grillé sauce Béarnaise * 32.-

Gegrilltes Rinderfilet | grilled Tenderloin

Noisettes d' Agneau en Croute d'herbes 32,-

Lammkoteletts | Roast Lamb Cutlets

Ris et Rognon de Veau au Porto et Nouillettes * 27,-

Kalbsnieren u. Bries | Veal Kidneys and Sweetbreads

Volaille Fermière au Riesling * 27,-

Geflügel in Rieslingsauce | Chicken in white wine creamy sauce

Civet de Marcassin, Spätzle et Chou * 27.-

Wildschweinpfeffer | Stewed Wild Boar

Filet de Lièvre aux Airelles * 32.-

Hasenrücken an Preiselbeeren | Back of Hare w. Cranberries

Médailon de Cerf au Genièvre * 32.-

Hirschsteak mit Wacholder-Crèmesauce | Venison Steak

à 30,- : **MENU SAINT-NICOLAS** menu du jour fixe à 3 plats et pour les clients non-résidents) à 39,-