



CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ

NIEDERANVEN

LES SALADES

pour une pause gourmande

BOUDDHA BOWL AUX FALAFELS  1-10 **21,80 €**
boulgour, mangue, avocat, concombre, fèves, tomate

SALADE BRETONNE 1-3-7-9-10 **24,00 €**
*tomate, concombre, pommes de terre rissolées,
cœur d'artichaut, pâté de campagne,
vinaigrette moutarde à l'ancienne*

SALADE THAÏ 1-4-6-8-10-11 **24,00 €**
*wakamé, gingembre confit, cœur de bambou, aiguillette
de poulet thaï, graines de sésame et vinaigrette thaï*

POKE BOWL SAUMON FUMÉ 1-5-6-11 **23,00 €**
*pilaf de boulgour, avocat, bâtonnets de carotte
et concombre, saumon fumé, radis, vinaigrette thaï*

GAMBAS TERIYAKI 2-10 **23,00 €**
pamplemousse, soja croquant, avocat, miel, citron vert

CHÈVRE LARDÉ PANKO 1-7-8-10 **24,00 €**
légumes grillés, pain de figes aux amandes, moutarde, miel



LES SUGGESTIONS

pour se laisser tenter

TARTARE DE BŒUF DU TERROIR
LUXEMBOURGEOIS ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰ **23,00 €**

*viande luxembourgeoise coupée au couteau,
frites et salade verte (avec truffe + 2€)*

TAGLIATA DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS ⁷ **29,00 €**

*faux-filet luxembourgeois, tomate cerise, roquette,
crème de pesto, parmesan copeaux, frites*

CARPACCIO DE BŒUF
LUXEMBOURGEOIS ¹⁻⁷ **25,00 €**

bruschetta de tomate à l'ail, roquette, parmesan, frites

BURGER DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS
SIGNATURE ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ **24,00 €**

*pain maison, boeuf luxembourgeois, bacon de canard,
emmental, oignons caramélisés, frites*

BURGER VÉGÉTARIEN ¹⁻⁷⁻¹⁰ **22,00 €**

*pain maison, burger de boulgour, tomate, haricots rouges,
betterave, oignon, ail, sauce burger, frites et salade verte*

SALTIMBOCCA DE POULET
JAUNE PANÉ ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² **24,00 €**

*suprême de poulet jaune pané au jambon fumé, comté,
sauge, sur une purée de vitelotte, poêlée de légumes d'été,
sauce poivre ou marchande*

FILET DE DAURADE ROYALE ⁵⁻⁷ **27,00 €**

*purée de pommes de terre maison, légumes du moment
et sauce vierge raffinée*



LES TARTES FLAMBÉES

Flammenkuchen

Servies avec salade verte

- TRADITIONNELLE ¹⁻⁷⁻¹⁰ 15,00 €
crème, oignons, lardons Lët'z (luxembourgeois)
- VÉGÉTARIENNE ¹⁻⁷⁻¹⁰ 17,00 €
crème, oignons, légumes grillés, basilic
- MÉDITERRANÉENNE ⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ 16,00 €
coulis de tomate, oignons, mozzarella, basilic
- NORVÉGIENNE ¹⁻⁷⁻¹⁰ 20,00 €
crème, oignons, saumon fumé, câpres

LES INCONTOURNABLES

les classiques délicieux

- PLAT DU JOUR 16,40 €
du lundi au vendredi
- LASAGNE BOLOGNAISE ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 21,00 €
lasagne maison, servie avec salade verte
- LASAGNE VÉGÉTARIENNE ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 21,00 €
lasagne maison aux légumes frais, servie avec salade verte
- BOUCHÉE À LA REINE ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² 25,00 €
l'élégance et la tradition de notre délicieuse bouchée à la reine intégralement faite maison, frites ou riz et salade verte
- CORDON BLEU 100% VOLAILLE ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 27,00 €
l'indémoudable cordon bleu de volaille, sauce champignons, légumes de saison poêlés et frites
- ESCALOPE D'AUBERGINE ¹⁰ 24,00 €
aubergine panée à la chapelure de riz, recouverte de tartare de tomates, kumquat et pousses de moutarde, servie avec frites et salade verte au vinaigre balsamique blanc



LISTE DES ALLERGÈNES

- 1- Céréales contenant du gluten
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés
- 3- Œufs et produits à base d'œufs
- 4- Poissons et produits à base de poissons
- 5- Arachides et produits à base d'arachides
- 6- Soja et produits à base de soja
- 7- Lait et produits à base de lait, y compris lactose
- 8- Fruits à coque
- 9- Céleri et produits à base de céleri
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimés en SO₂
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques



Végétarien



Vegan



CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ

LES DOUCEURS

TARTELETTE FRAMBOISE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50€

TRUFFLE CAKE ³⁻⁷⁻⁸ 7,50€

*Biscuit au chocolat garni d'une ganache
au chocolat pur Madagascar*

TARTE MERINGUÉE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50€

au citron de Syracuse

ÉCLAIR ³⁻⁷ 7,50€

vanille, chocolat ou mokka

RAVIO'LI ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 9,40€

*Biscuit basilic, compotée de citron jaune,
mousse ricotta*

BABA AU RHUM ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50€

DESSERT CRÉATION 9,40€

CAFÉ GLACÉ 7,20€

DAME BLANCHE ³⁻⁷⁻⁸ 7,20€



LE CAFÉ GOURMAND

Café ou thé

- + ASSORTIMENT DE 4 DOUCEURS..... **8,50€**
- + DESSERT DU JOUR..... **9,50€**
- + DESSERT CRÉATION **11,50€**

LE FROMAGE

ASSIETTE DE NOTRE
MAÎTRE FROMAGER..... **9,50€**

Assortiment de 3 fromages



LISTE DES ALLERGÈNES

- 1- Céréales contenant du gluten
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés
- 3- Œufs et produits à base d'œufs
- 4- Poissons et produits à base de poissons
- 5- Arachides et produits à base d'arachides
- 6- Soja et produits à base de soja
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- 8- Fruits à coque
- 9- Céleri et produits à base de céleri
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimés en SO₂
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques



Végétarien



Vegan



Sans gluten



SPRING-SUMMER MENU

NIEDERANVEN

SALADS

SALAT

BUDDHA BOWL WITH FALAFELS ¹⁻¹⁰ 21,80 €

bulgur, mango, avocado, cucumber, beans, tomato

BUDDHA BOWL MIT FALAFEL - Bulgur, Mango, Avocado, Gurken, Bohnen, Tomate

“BRETONNE“ SALAD ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰ 24,00 €

tomato, cucumber, pan-fried potatoes, artichoke hearts, country-style pâté, served with old-fashioned mustard vinaigrette

BRETONISCHER SALAT - Tomaten, Gurken, geröstete Kartoffel, Artischockenherz, Pastete, Vollkorn-Senf-Vinaigrette

THAI SALAD ¹⁻⁴⁻⁶⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹ 24,00 €

wakame, candied ginger, bamboo shoots, thai-style chicken strips, sesame seeds and thai vinaigrette

THAI SALAT - Wakame, Ingwer-Confit, Bambusherz, Thaiändische Hähnchenbrust, Sesamsamen, Thai Vinaigrette

SMOKED SALMON POKE BOWL ¹⁻⁵⁻⁶⁻¹¹ 23,00 €

bulgur pilaf, avocado, carrot and cucumber sticks, smoked salmon, radish, thai vinaigrette

POKE BOWL RAUCHERLACHS - Bulgur Pilaw, Avocado, Karotten- und Gurkenstengel, Räucherlachs, rettich, Thai Vinaigrette

TERIYAKI PRAWNS ²⁻¹⁰ 23,00 €

grapefruit, crunchy soy, avocado, honey, lime

GAMBAS TERIYAKI - Grapefruit, knuspriges Soja, Avocado, Honig, Limette

PANKO GOAT'S CHEESE WITH BACON ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ 24,00 €

grilled vegetables, fig bread with almonds, mustard, honey

PANKO ZIEGEKÄSE MIT BACON - gegrilltes Gemüse, Feigenbrot mit Mandeln, Senf, Honig

OUR SUGGESTIONS

UNSERE VORSCHLÄGE

LUXEMBOURGISH BEEF TARTARE ¹⁻³⁻⁹⁻¹⁰ **23,00 €**

knife-cut Luxembourgish meat, fries and green salad (with truffle + 2€)

LUXEMBURGER RINDERTARTAR - Handgeschnittenes Luxemburger Rindfleisch mit Pommes und grünem Salat

LUXEMBOURGISH BEEF TAGLIATA ⁷ **29,00 €**

Luxembourgish sirloin steak, cherry tomatoes, rocket, pesto cream, parmesan shavings, served with fries

TAGLIATA VOM LUXEMBURGER RIND - Lendenstück vom Luxemburger Rind, Kirschtomaten, Rucola, Pesto-Creme, Parmesan Splitter mit Pommes

LUXEMBOURGISH BEEF CARPACCIO ¹⁻⁷ **25,00 €**

tomato and garlic bruschetta, rocket, parmesan, fries

LUXEMBURGER RINDERCARPACCIO - Tomaten Bruschetta mit Knoblauch, Rucola, Parmesankäse, Pommes

SIGNATURE LUXEMBOURGISH BEEF BURGER ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ **24,00 €**

homemade bun, Luxembourgish beef, duck bacon, emmental, caramelized onions, fries

SIGNATURE LUXEMBURGER BEEFBURGER - hausgemachtes Brot, Luxemburger Rindfleisch, Entenspeck, Emmentaler, karamellierte Zwiebeln, Pommes

VEGGIE BURGER ¹⁻⁷⁻¹⁰ **22,00 €**

homemade bread, bulgur burger, tomato, kidney beans, beetroot, onion, garlic, burger sauce, fries and green salad

VEGETARISCHER BURGER - Hausgemachtes Brot, Bulgur Burger, Tomate, rote Bohnen, rote Rüben, Zwiebeln, Knoblauch, Burger Sauce, Pommes Frites und grüner Salat

BREADED YELLOW CHICKEN SALTIMBOCCA ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² **24,00 €**

breaded supreme of yellow chicken with cured ham, Comté cheese, sage, served on a Vitelotte potato purée, sautéed summer vegetables, with either pepper or Marchand de Vin sauce

PANIERTE SALTIMBOCCA VOM GELBEN HUHN - Mit Räucher-schinken panierte Brust vom gelben Geflügel, Comté Käse, Salbei auf einer Vitelotte Purée, Sommer Gemüsepfanne, Pfeffer- oder Weinsauce

GILTHEAD SEA BREAM FILLET ⁵⁻⁷ **27,00 €**

homemade mashed potatoes, seasonal vegetables, and refined sauce vierge

FILET VON DER KÖNIGLICHEN SEEBRASSE - Hausgemachtes Kartoffelpurée, frisches Gemüse und einer raffinierten Sauce Vierge



FLAMMKUCHEN

Served with a green salad - Serviert mit grünem Salat

TRADITIONAL ¹⁻⁷⁻¹⁰ 15,00 €

cream, onions, Lët'z bacon (luxembourgish)

TRADITIONNELL - Sauerrahm, Zwiebeln, Luxemburger Speck

VEGETARIAN ¹⁻⁷⁻¹⁰ 17,00 €

cream, onions, grilled vegetables, basil

VEGETARISCH - Sauerrahm, zwiebeln, Grillgemüse, Basilikum

MEDITERRANEAN ⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰ 16,00 €

tomato coulis, onions, mozzarella, basil

MITTELMEER - Tomatencoulis, Zwiebeln, Mozzarella, Basilikum

NORWEGIAN ¹⁻⁷⁻¹⁰ 20,00 €

cream, onions, smoked salmon, capers

NORWEGISCH - Sauerrahm, Zwiebeln, geräucherter Lachs, Kapern



MUST-TRY

DAILY SPECIAL 16,40 €
Monday to Friday

TAGESMENÜ - Montag bis Freitag

LASAGNA BOLOGNESE (15 MIN) ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 21,00 €
homemade lasagna, served with a green salad

LASAGNE BOLOGNESE - hausgemachte Lasagne, serviert mit grünem Salat

VEGETARIAN LASAGNA (15 MIN) ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 21,00 €
homemade lasagna with fresh vegetables, served with a green salad

VEGETARISCHE LASAGNE - hausgemachte Lasagne mit frischem Gemüse, serviert mit grünem Salat

"BOUCHÉE À LA REINE" ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹² 25,00 €
the elegance and tradition of our delicious homemade vol-au-vent, served with fries or rice and a green salad

KÖNIGINNEN PASTETE - Die Eleganz und Tradition unserer köstlichen, komplett hausgemachten Pastete mit Pommes Frites oder Reis und grünem Salat

100% POULTRY "CORDON BLEU" ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 27,00 €
the timeless Cordon Bleu with mushroom sauce, pan-fried seasonal vegetables and fries

100% HÜHNER CORDON BLEU - Das zeitlose Geflügel-Cordon-Bleu, Pilzsauce, gebratenes Saisongemüse und Pommes

AUBERGINE ESCALOPE ¹⁰ 23,00 €
breaded eggplant with rice breadcrumbs, topped with tomato tartare, kumquat and mustard sprouts, served with fries and green salad with white balsamic vinegar

AUBERGINENSCHNITZEL - Mit Reisbröseln panierte Auberginen, bedeckt mit Tomatentatar, Kumquat und Senfsprossen, serviert mit Pommes Frites und grünem Salat mit Balsamico-Essig

LIST OF ALLERGENS

ALLERGENE

1 - Cereals containing gluten

1 - *Glutenhaltiges Getreide*

2 - Shellfish and shellfish products

2 - *Schalentiere und Schalentierprodukte*

3 - Eggs and egg-based products

3 - *Eier und Eiprodukte*

4 - Fish and fish products

4 - *Fisch und Fischprodukte*

5 - Peanuts and peanut products

5 - *Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis*

6 - Soy and soy-based products

6 - *Soja und Sojaprodukte*

7 - Milk and milk-based products

7 - *Produkte auf Milchbasis*

8 - Nuts

8 - *Nüsse*

9 - Celery and celery products

9 - *Sellerie und Sellerieprodukte*

10 - Mustard and mustard-based products

10 - *Senf und Produkte auf Senfbasis*

11 - Sesame seeds and sesame seed products

11 - *Sesamsamen Produkte*

12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / litre expressed as SO₂

12 - *Schwefelanzhydrid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter ausgedrückt als SO₂*

13 - Lupin and lupin-based products

13 - *Lupine und Produkte auf Lupinenbasis*

14 - Molluscs and mollusc products

14 - *Weichtiere und auf Weichtieren basierende Produkte*





SPRING-SUMMER MENU

SWEET TREATS

RASPBERRY TARTLET ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50 €
HIMBEERTÖRTCHEN

TRUFFLE CAKE ³⁻⁷⁻⁸ 7,50 €
Chocolate biscuit filled with pure Madagascan
chocolate ganache

TRUFFLECAKE - Schokoladenkeks mit reiner Mada-
gaskar-Schokoladen-Ganache

MERINGUE PIE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50 €
with Syracuse lemon

ZITRONEN BAISER - Mit Syrakus Zitrone

ÉCLAIR ³⁻⁷ 7,50 €
vanilla, chocolate or mokka

ÉCLAIR - Vanille, Schokolade oder Mokka

RAVIO'LI ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 9,40 €
Basil biscuit, yellow lemon compote, ricotta
mousse

RAVIO'LI - Basilikumkeks, Zitronenkompott, Ricot-
ta-Mousse

RUM BABA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50 €

CHEF'S SPECIAL - DESSERTKREATION... 9,40 €

ICED COFFEE - EISKAFFEE 7,20 €

DAME BLANCHE ³⁻⁷⁻⁸ 7,20 €





GOURMET COFFEE

Coffee or tea

GOURMET KAFFEE

KAFFEE ODER TEE

+ SELECTION OF 4 SWEET TREATS..... **8,50 €**

+ *AUSWAHL VON 4 SÜSSIGKEITEN*

+ DESSERT OF THE DAY **9,50 €**

+ *TAGESDESSERT*

+ CHEF'S SPECIAL DESSERT **11,50 €**

+ *DESSERTKREATION*

CHEESE

KÄSE

CHEESE SELECTION PLATE **9,50 €**

Assortment of 3 cheeses

DIE PLATTE DER KÄSEMEISTERIN - *Auswahl von 3 verschiedenen Käsen*



LIST OF ALLERGENS

ALLERGENE

1 - Cereals containing gluten

1 - *Glutenhaltiges Getreide*

2 - Shellfish and shellfish products

2 - *Schalentiere und Schalentierprodukte*

3 - Eggs and egg-based products

3 - *Eier und Eiprodukte*

4 - Fish and fish products

4 - *Fisch und Fischprodukte*

5 - Peanuts and peanut products

5 - *Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis*

6 - Soy and soy-based products

6 - *Soja und Sojaprodukte*

7 - Milk and milk-based products

7 - *Produkte auf Milchbasis*

8 - Nuts

8 - *Nüsse*

9 - Celery and celery products

9 - *Sellerie und Sellerieprodukte*

10 - Mustard and mustard-based products

10 - *Senf und Produkte auf Senfbasis*

11 - Sesame seeds and sesame seed products

11 - *Sesamsamen Produkte*

12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / litre expressed as SO₂

12 - *Schwefelanzhydrid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter ausgedrückt als SO₂*

13 - Lupin and lupin-based products

13 - *Lupine und Produkte auf Lupinenbasis*

14 - Molluscs and mollusc products

14 - *Weichtiere und auf Weichtieren basierende Produkte*



Vegetarian
Vegetarisch



Vegan



Gluten-free
Glutenfrei