

# Letzebuenger Spezialiteiten Spécialités Luxembourgeoises

A l'occasion des 53 ans de notre savoir-faire, nous vous proposons notre menu



Bouneschlupp – Potage aux haricots verts

ËNNENZOPP – Soupe à l'oignon

\*\*\*\*\*

Hausmacher Paté – Pâté Maison à l'ancienne

Fierkelsgeli – Aspic de Porcelet

Feierstengzalot – Salade de Museau

Rieslingspasteit – Pâté en Croûte au Riesling

Quiche mat Speck an Oenen – Quiche aux Lardons et Oignons

Rei an Gekachten Haam « vum Séi » - Jambon crû et cuit « vum Séi »

ASSIETTE FROIDE « VUM SEI A MEI »

Grompere kichelchen mat Aeppelmous

POTTHUCKE ( Mettwurst am Spek Gromperemantel an Quetschenkraut - Confit de quetsch)

\*\*\*\*\*

Meschtkratzert am Wein – Coq au vin

Treip mat Aeppelkompott – Boudin Noir avec compote de pommes

Kuddelfleck an Tomatenzoos – Tripes à la Provençale

Gekachten Haam am Deeg – Jambon cuit en croûte

Fierkelskoteletten op Letzebuergesch – Côtes de Porcelet à la Luxembourgeoise

Rei Haam , Fritten an Zalot – Jambon cru , frites , salade

Kniddelen mat Spek an Rahmzooss – Quenelles avec du lard

Paschtéit / Bouchée à la Reine mat Fritten an Zaloot

Wäinzoosis mat Möschterzooss an Gromperepuree – Saucisse luxembourgeoise avec sauce moutarde et purée de pomme de terre

Judd mat Gaardebounen / Collet de Porc fumé, Fèves et pommes au lard

\*\*\*\*\*

Ke'sstaart - Tarte Fromage Blanc

Schmullaart – Tarte Semoule

Schampes met Zitroonsorbet – Sorbet Citron au Champagne

Appelsorbet mat Drepp – Sorbet pommes et sa goutte

Eercrem – Crème Caramel

Mummentaart mat Vanille's glace – Tarte aux Pommes à la glace vanille

Kalen Hond – Gâteaux biscuits crème au beurre

## Combinaisons possibles:

Potage/Plat	29€
Entrée/Plat	35€
Potage/Plat/Dessert	37€
Entrée/Plat/Dessert	43€
Entrée/Potage/Plat	43€
Entrée/Potage/Plat/Dessert	51€
Entrée/Potage/Entrée/Plat	57€
Entrée/Potage/Entrée/Plat/Dessert	65€