



CARTE DE PRINTEMPS

Tous ces plats ont été élaborés pour vous par notre Chef et son équipe avec la philosophie d'une cuisine d'inspiration locale, saine, gourmande et de saison. Bonne dégustation !
All those dishes have been cooked for you by our Chef and his team in order to suggest you a locally-inspired, healthy, tasty and seasonal cuisine. Enjoy!



Entrées / Starters

Tartare de saumon ³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹¹ 20,00€
 Betteraves et passion, vinaigrette aux saveurs asiatiques, tuiles à l'encre de seiche
Salmon tartare
Beetroots and passion fruit, asian dressing, squid ink tuiles



Soupe du jour ⁷ 10,00€
Soup of the day



Terrine maison aux poires confites ^{1a-3-8-9-12} 16,00€
 Pain noir aux graines de courges, marmelade à l'orange
Homemade terrine with confit pears
Black bread with marrow seeds and orange marmalade

Asperges vertes façon mimosa ³⁻⁸⁻¹⁰⁻¹² 15,00€
 Lard rôti et champignons de saison
Mimosa-style green asparagus
Roasted bacon and seasonal mushrooms



Velouté de céleri ^{1a-7-9-12} 12,00€
 Coulis de cresson, petits croûtons à l'ail
Cream of celery soup
Watercress coulis with garlic crouton



Tartelette de patates douces et légumes de saison ^{1a-3} 14,00€
 Betterave et fenouil croquant, sauce aux pois chiches
Sweet potato and seasonal vegetable tartlet
Crispy beetroot and fennel with chickpea sauce



Salades & Bowl / Salads & Bowl



Salade de pommes de terre et bœuf ⁷⁻⁹⁻¹² Entrée : 16,00€
 Pommes de terre, effiloché de queue de bœuf, crème de céleri, mâche
Potatoes and beef salad Plat : 22,00€
Potatoes, shredded beef tail, celery cream, lamb's lettuce

Salade d'endives ^{1a-7-8c-12} Entrée : 16,00€
 Endives, gésiers de canard, comté, croûtons, sauce au fromage et fines herbes
Endive salad Plat : 22,00€
Endives, duck gizzards, comté cheese, crusts,



Salade fraîcheur ¹⁰ Entrée : 16,00€
 Mesclun, olives, poivrons, tofu, oignons, haricots verts, radis
Freshness salad Plat : 20,00€
Mesclun salad mix, olives, peppers, tofu, onions, green beans, radishes





Plats du terroir / Local dishes



Cordon bleu de veau ³⁻⁷⁻¹² 25,00€
 Pommes de terres sautées, légumes du moment, crème de champignons
Veal cordon bleu
Sautéed potatoes, seasonal vegetables, cream of mushroom



Traditionnelle Wäinzoossiss ⁷⁻¹⁰⁻¹² 22,00€
 Écrasé de pommes de terre, sauce à la moutarde Luxembourgeoise
Authentic Wäinzoossiss, mashed potatoes, sauce with mustard from Luxembourg



Viandes / Meats



Entrecôte de bœuf ³⁻⁷ 33,00€
 Gratin dauphinois, légumes de saison, beurre maître d'hôtel, sauce béarnaise
Rib steak
Gratin dauphinois, seasonal vegetables, beurre maître d'hôtel, Béarnaise sauce



Burger Scheierhaff, façon «Américain» ^{1a-3-7-12} 28,00€
 Pain brioché, steak haché 160g, oignons rouges, pancetta rôtie, sauce barbecue maison, cheddar, mesclun, frites (salade sur demande)
Scheierhaff Burger, «American» style
Brioche bun, 160g minced steak, red onions, roasted pancetta, homemade barbecue sauce, cheddar, mesclun salad mix, French fries (salad on request)

Carré d'agneau rôti ^{1a-3-7-12} 30,00€
 Fricassée de champignons et d'artichauts, pommes de terre sautées aux herbes, jus corsé
Roasted rack of lamb
Mushroom and artichoke fricassee, sautéed potatoes with herbs, spicy juice

Suprême de poulet jaune aux asperges ⁷⁻¹² 24,00€
 Siphon de patates douces violettes, légumes oubliés, jus sirupeux de dattes
Yellow chicken supreme with asparagus
Siphon of purple sweet potatoes, old-fashioned vegetables, syrupy date juice

Longe de veau en basse température ⁷⁻¹² 26,00€
 Purée de pommes de terre façon grand-mère, légumes de saison, sauce crémeuse aux herbes
Low temperature veal loin
Grandma's style mashed potatoes, seasonal vegetables, creamy herb sauce



Pâtes / Pasta

Tortellini aux fromages ^{1a-3-7-12} 18,00€
 Fricassées de champignons et pétales d'ail frits
Cheese tortellini
Mushroom fricassee and fried garlic petals

Rigatoni à la bolognaise ^{1a-3-7-12} 17,00€
 Copeaux de parmesan
Bolognese rigatoni
Parmesan shavings

Rigatoni au pesto ^{1a-3-7-12} 17,00€
Pesto rigatoni



Poissons / Fishes

Raviole de cabillaud ^{1a-2-3-4-7-9-12} 25,00€
 Fricassée de légumes du moment et champignons, crumble aux herbes,
 bisque de homard
Cod raviole
Fricassee of seasonal vegetables and mushrooms, herb crumble, lobster bisque

Filet de bar rôti sur peau ⁴⁻⁷⁻⁹ 27,00€
 Pommes de terre confites aux aromates, mille-feuille de céleri,
 jus à la betterave
Roasted fillet of sea bass on the skin
Confit potatoes with herbs, celery mille-feuille, beetroot juice



Terminez en douceur / Sweet end...



Assiette de fromages affinés de la fromagerie de Berdorf ⁷ 16,00€
Selection of mature cheeses from Berdorf dairy

Café gourmand ^{1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g} 13,00€
Coffee with dessert selection

Tiramisu ^{1a-3-7-12} 12,00€
 Sablé au café, gel café corsé
Tiramisu
Coffee biscuit, strong coffee gel

Mi-cuit au chocolat ^{1a-3-7} 14,00€
 Quenelle de glace vanille bourbon, caramel chocolaté
Chocolate mi-cuit
Bourbon vanilla ice-cream quenelle, chocolate caramel

Mousse onctueuse à la coco ³⁻⁷ 14,00€
 Confit de pamplemousse, pétales de meringue
Creamy coconut mousse
Grapefruit confit, meringue petals

Tarte du jour ^{1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g} 11,00€
Pie of the day

Crème brûlée ³⁻⁷ 11,00€
Crème brûlée



Tartare de fruits de saison 10,00€
Seasonal fruit tartare

Allergènes..

1: Gluten

1a : blé 1d : avoine
 1b : seigle 1e : épeautre
 1c : orge 1f : kamut

2: Crustacés

3: Œufs

4: Poisson

5: Arachides

6: Soja

7: Produits laitiers

8: Fruits à coque

8a : amandes 8f : noix du Brésil
 8b : noisettes 8g : pistaches
 8c : noix 8h : noix de Macadamia
 8d : noix de cajou 8i : noix du Queensland
 8e : noix de pécan

9: Céleri

10: Moutarde

11: Sésame

12: Sulfites et

Anhydride sulfureux

13: Lupin

14: Mollusque

Allergens ...

1: Gluten (wheat)

1a: wheat 1d: oats
 1b: rye 1e: spelt
 1c: barley 1f: kamut

2: Seafood

3: Eggs

4: Fish

5: Peanuts

6: Soy

7: Dairy products

8: Nuts

8a: almonds 8f: Brazil nuts
 8b: hazelnuts 8g: pistachios
 8c: walnuts 8h: Macadamia nuts
 8d: cashew nuts 8i: Queensland nuts
 8e: pecan nuts

9: Celery

10: Mustard

11: Sesam

12: Sulphites and Sulphur dioxide

13: Lupin

14: Mollusc

Nos labels / Our labels



Plat labellisé
 «Sou Schmaacht Lëtzebuerg»
 «Sou Schmaacht Lëtzebuerg» certified



Plat labellisé
 «Hausgemaach», fait maison
 «Hausgemaach» certified, Homemade



Plat léger
 Light dish



Plat vegan
 Vegan dish