

Les Entrées

Crème de Légumes	Gemüsecremesuppe / Vegetablecreamsoup	6.00€
Crème de Tomates Garnie	Tomatencremesuppe garniert / Tomatosoup	7.60€
Pâté de Campagne	Leberpastete / Liver-potpie	9.60€
Bouchée à la Reine	Königinpastete / Chicken Vol au Vent	11.90€
Feuilleté Crème Champignons	Frische Pilze im Blätterteig / Mushroomtoast	11.00 14.00€
Nage d'Escargots	Sauce Persil et Ail / Schnecken in Petersilienknoblauchsosse	11.00€
6 Escargots à la Bourguignonne	6 Weinbergschnecken / 6 Snails in Garlicbutter	9.90€
12 Escargots à la Bourguignonne	12 Weinbergschnecken / 12 Snails in Garlicbutter	16.70€
Quiche Lorraine Maison	Lothringer Specktorte / Bacontart	9.60€

Carpaccio de " <u>Filet de Bœuf</u> " au Parmesan Rindercarpaccio/Beef Carpaccio	11.90 €
Cocktail de Queues d'Ecrevisses au Duo de Sauces	
Cocktail mit Krebschwänzen/Crayfish tails cocktail	15.30 €
Cocktail de Crabes Krabbenscocktail/Prawncocktail	21.50 €
Saumon Fumé Ecossais Geräucherter Lachs/Smoked Salmon Scottish	13.50 € 16.50 €
Scampis Grillés au Beurre d'Ail	12.70 €
Gegrillte Scampis mit Knoblauchbutter/Grilled Scampis with Garlicbutter	
Escalope de Foie de Canard Poêlé au Coulis de Mangue	19.80 €
Gebratene Entenleber mit Mangocoulis/Duckliver roasted with Mangosauce	en plat 24.00 €

!!! Supplément pour toute Entrée prise comme Plat 3.00€ !!!

Salade Paysanne mit Speck Croutons u. Ei / with Bacon, Croutons and Egg	11.00€	14.00€
Salade de Magret de Canard chaud gebratener Entenbrust / with Duckbreast		19.50€
Salade de Scampis	12.60€	20.70€
Salade Caesar mit Hähnchenfilet / with Chickenbreast	11.00€	14.00€
Salade au Saumon Ecossais Grillé		17.90€

Pâtes Fraîches

Ravioles Ricotta et Epinards Crème Parmesan Parmesanrahmsosse		9.90€
Tagliatelles Crème Jambon Schinkenrahmsosse / Ham and Creamsauce		9.90€
Tagliatelles aux Scampis		21.70€
Tagliatelles aux Saumon Ecossais Sauce Persil à l'Ail		17.90€

Poissons

Escalope de Saumon Ecossais Sauce Persil	18.20€
Lachsschnitte mit Petersiliensosse / Salmon with Parsleysauce	
Dos de Cabillaud Sauce Safran au Quinoa *	21.20€
Kabeljaurücken an Safransosse / Codfish with Saffransauce	
Scampis à l'Indienne 200g Scampis mit Curryssosse / Scampis with Curryssauce	22.80€
Friture de la Moselle Frites Salade*	
Fritierte Moselfische mit Pommes und Salat / Fried Moselle Fishes with Frenchfries and Salad	23.50€
!!! Taille selon arrivage !!!	

Nos Poissons sont accompagnées de Riz et de Salade sauf * / Unsere Fischgerichte werden mit Reis und Salat serviert * /
Our Fishes are served with Rice and Salad*

Viandes

Bouchée à la Reine Frites Salade*	17.90€
Königinpastete mit Pommes und Salat / Chicken Vol au Vent with Frenchfries and Salad	
Jambon mélange façon Ecluse « Frites et Salade avec Croûtons et Lardons »	
Gemischter Schinken mit Pommes und Salat / Mixed Ham with Frenchfries and Salad	17.00€
Côtes d'Agneau au Beurre d'Ail	18.50€
Lammkoteletts mit Knoblauchbutter / Lambchops with Garlicbutter	
Cordon Bleu de Veau Crème Champignons	18.70€
Kalbscordon Bleu mit Pilzrahmsosse / Cordon Bleu veal with Mushroomcreamsauce	
Magret de Canard aux Cerises	20.60€
Entenbrust mit Schattenmorellensosse / Duck with Cherrysauce	
Filet de Boeuf au Poivre Vert	23.90€
Rinderfilet mit Pfefferrahmsosse / Filet of Beef with Peppercreamsauce	

Filet de Boeuf au Beurre d'Ail 23.90€

Rinderfilet mit Knoblauchbutter/Filet of Beef with Garlicbutter

Carpacchio de « Filet de Boeuf » au Parmesan En plat avec Frites Salade 18.90€

Rinderfiletcarpacchio F.S./Beef Carpacchio F.S.

Nos Viandes sont accompagnées de Légumes, Frites et Salade. Unsere Fleischgerichte werden mit Gemüse, Pommes und Salat serviert.

Our Meatsdishes are served with Vegetables, Frenchfries and Salad. *Sans Légumes/ ohne Gemüse/ without Vegetables

Supplément Couvert pour Plat partagé 5.00€

Supplément de Frites, Salade ou Légumes 2.80€

Menu du Jour le midi du Lundi au Vendredi 13.50€

Menu Enfants jusqu'à 12 ans

Assiette de Frites 4.50€ Bouchée à la Reine avec Frites 8.50€

Tagliatelles au Beurre 4.50€ Escalope Pané avec Frites 7.70€

une boule de Glace et offerte avec le menu enfant

Desserts

2 boules

Glace Panaché	3.90€
Glace Panaché Chantilly	4.30€
Espresso Glacé Ecluse	6.80€
Coupe aux Framboises Chaudes	5.80€
Dame Blanche au Chocolat Chaud	5.80€
Banana Split au Chocolat Chaud	6.30€
Sorbet à la Manzana (Liqueur de Pomme Verte)	6.60€
Coupe Colonel « Special » (Poire Williams Kayser Duhr)	8.00€

Coupe Forêt Noir au Kirsch	6.60€
Tarte Maison	3.50€
Panna Cotta au Coulis Fruits rouge	5.90€
Crème Brûlée Maison	7.80€
Parfait Maison au Grand-Marnier	7.80€
Mousse Chocolat Maison	7.80€
Moelleux au Chocolat et Glace Vanille <u>(20 min)</u>	8.50€
Assiette de Fromages	8.00€
<u>Irish Coffee</u>	<u>6.90€</u>
<u>Coffee Bailys</u>	<u>6.90€</u>
<u>Coffee Amaretto</u>	<u>6.90€</u>

Crémants

Poll Fabaire Cuvée Brut Vinsmoselle	22.50 €
Magnum Poll Fabaire (1.5l)	48.00€
Cult Poll Fabaire Vinsmoselle	33.00 €
Beck-Frank Greiveldange	23.00€
Schlink Jean Machtum Millésimé 06	23.00 €
Kohl-Reuland Ehnen	23.00 €
Kohl-Leuck Brut Médaille d'Argent	23.00 €
Riesling Brut C Classic Frank Palzem	23.00 €
Cuvée Pierre Schumacher-Lethal	26.00€

Champagnes

Veuve Cliquot Ponsardin Reims Brut	65.00 €
Deutz Aÿ Brut	50.00 €
Louis Roederer Reims Brut	50.00 €
Ruinard Reims Brut	60.00 €

Apéro Sans Alcool :

Crodino, Sanbitter	3.10
--------------------	------

Apéritifs

Coupe Crémant <u>15 cl</u>	4.90
Coupe Champagne <u>15 cl</u>	11.00
Kir Royal <u>15cl Crémant</u>	5.90
Kir au Vin	2.90
Martini Rouge / Blanc	3.10
Sherry Dry	3.40
Porto Rouge 10 ans	4.00
Pineau des Charentes	4.00
Campari sec / Cynar sec <u>6cl</u>	4.20
Supplément eau / orange	1.80
Ricard / Picon Bière <u>4cl</u>	4.10

!!! Demandez notre « Carte de Vin »