

MENU DEGUSTATION

Huitres Fines de Claire 3* ou
Foie Gras de Canard Maison



Saint-Jacques au Noilly Prat



Sorbet au Crémant



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



Fromages affinés



Macaron aux Fruits Rouges
Sorbet Framboises

59,-

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

ENTRÉES FROIDES

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

Foie gras de canard maison au porto 22.-
Entenleberpastete | Duck liver pâté
½ port 14.-

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

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

Emincé de Saint Jacques aux Granny Smith 19.-
Jakobsmuscheln m. Aepfeln | Scallops

Salade Printanière en croquante Parmesan
16.-
Frühlingsalat in Parmesan- Schale | Spring Salad

**Asperges Blanches, Hollandaise, Parme
Flamande, Saumon Fumé |
16-en entrée | 24,- en plat**
Spargel nach Ihrem Geschmack | Asparagus

ENTRÉES CHAUDES

Crème d'Asperges 10.-
Spargelsuppe | Cream of Asparagus Soup

Tagliatelles au Gorgonzola
Nudeln an Gorgonzolas 23,-

Poelée de St Jacques au Noilly Prat
Jakobsmuscheln 23,-

19,- **VEGAN**



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** 24.- Pintade
sautée sur mirabelles chaudes et purée d'épeautre condimentée de fruits secs

PLAT SIGNATURE

POISSONS

Belle Sole Meunière 35.-

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

Aile de Raie Grenobloise 24.-

Rochen mit brauner Butter u. Kapern | Fried Skate

Brochet au Riesling 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

VIANDES

Filet de Bœuf du terroir grillé sauce Béarnaise * 30.-

Gegrilltes Rinderfilet | grilled Tenderloin

Magret de canard au Gingembre * 27,-

Entenbrust | Roasted Duck Breast w. Ginger

Souris d'agneau aux petits légumes * 27,-

Lammbein geschmort | Stewed Lamb Shank

Côte de Veau juste poelée, Parmesan et Basilic | Kalbkotelett * 27,-

| fried Veal Cutlet w. Parmigiano a. Pesto

Noisettes d' Agneau en Croute d'herbes * 27,-

Lammkoteletts | Roast Lamb Cutlets

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

Kalbsniern u. Bries | Veal Kidneys and Sweetbreads

Volaille Fermière au Riesling * 27,-

Geflügel in Rieslingsauce | Chicken in white wine creamy sauce

MENU SAINT-NICOLAS menu du jour fixe à 3 plats à 30,- (40,- pour les clients non-résidents)

LUNCH EXPRESS : MIDI, lundi à vendredi nous proposons un Plat selon Marché du Jour à 14,-