



Fête Nationale

S A M E D I D I M A N C H E

22 & 23

JUIN 2024



Dîner du samedi 22 juin

Accueil à 19h00

Menu

« VIVE, VIVE, VIVE ! »

Luxlait Wäisse Kéis

‘Crème’ Kéis mat frische Kraider, Zwiebelen, Schallotten a Schnéi, Toast breut, Rettich, cornichons a sellerie

Fromage frais aux herbes fraîches

Oignons, échalotes & ciboulette
pain toasté, radis, concombre & céleri



Feierstengszalot

Pickles, schwéier gekachten Ee, frisch Kraider, Meschter vinaigrette

Salade de viande de bœuf luxembourgeois

Cornichons, œuf dur, herbes fraîches,
vinaigrette à la moutarde



Gebraten & gegrillte Ham

Letzebuenger Meschterzeuss, Gromperekichelcher & seng applesauce, gutt ‘frisée’ zalot, julienne a raut beetroot

Jambon braisé & grillé

Sauce à la moutarde luxembourgeoise,
Gromperekichelcher & sa compote de pommes,
salade frisée fine, julienne de betterave rouge



Karamell ‘crème’

Greuss Mandel Tuile fir ze deelen

Crème caramel

Grande tuile aux amandes à partager

€ 59 / personne
(hors boissons)

Dimanche 23 juin

à partir de 12h30

Brunch de la Fête Nationale

Mise à l'honneur de produits Luxembourgeois

BUFFET DE HORS D'OEUVRE

- Pâté au Riesling, volaille, ris de veau & gelée au riesling
 - Pâté de campagne fait maison
- Tartare de bœuf • Charcuteries de la maison Steffen
 - Terrine en croûte, canard & cerises
- Royale de foie gras • Mauricette garnie au jambon fumé
- Rouleau de chèvre frais luxembourgeois & saumon fumé
 - Huîtres N° 3 de Noirmoutier
 - Mousse d'avocat & œufs de saumon
 - Saumon fumé, mariné, Bellevue • Luxlait Wäisse Kéi
- Œuf mimosa • Wrap aux légumes grillés • Wrap de bœuf ...

BAR À SALADES

- Feierstengszalot • Mesclun • Salade campagnarde
- Salade de harengs marinés • Judd mat Gaardebounen
- Wurstsalad mat kase • Salade de museau de la maison Steffen

ENTRÉES CHAUDES

PETITE BOUCHÉE À LA REINE

Suprême de volaille luxembourgeoise, ris de veau,
champignons en sauce poule crémée

LERSEBULLI

Soupe de pois verts

KNIDDELEN

Sauce crème & lardons fumés

PLAT PRINCIPAL

FILET DE TRUITE SAUMONÉE

Fondue d'oseille, beurre blanc au Riesling, pommes vapeur
ou

CORDON BLEU DE VEAU

Sauce aux champignons de Paris, frites au blanc de bœuf & mesclun

SÉLECTION DE FROMAGES DU PAYS

DÉLICATESSES DES PÂTISSIERS

€ 75 / personne
(hors boissons)