

Propositions de Menus pour Banquets (min. 10 pers.)

Nos Potages Maison

	€
Potage du Jour	5.00
Potage aux Légumes	5.00
Crème d'Asperges	5.50
Crème de Tomates	5.50
Consommé „Kirmeszopp“	6.50
Soupe de Poissons	8.20

Les Entrées Froides

	€
Melon au Jambon	10.00
Salade au Poulet	9.80
Salade Paysanne	9.80
Salade aux Scampis	11.80
Salade du Pêcheur	11.80
Assiette Compagnarde (2Jambons, Pâté, Saucisse, Rôti)	10.50
Assiette Nordique (Poiss. fumés, Sauce Raifort, Toast)	12.00
Saumon fumé (Sauce Raifort, Toast)	10.50
Cocktail aux Crevettes	10.20
Asperges au Jambon fumé (en saison)	12.70
Asperges au Saumon fumé (en saison)	14.70

Les Entrées Chaudes

	€
Bouchée à la Reine	10.00
Feuilleté aux Champignons frais	9.00
Quiche Lorraine	9.00
Quiche au Saumon	10.00
Gratin de Poissons	11.00
Gratin de Poissons Homardine	11.70
Filets de Sole Limande à la Normande	15.50
Filet de Lotte	14.70
Duo de Poissons aux deux Sauces	15.50
Saumon Sauce Mousseline	13.90
Poêlée de Poissons	14.20
Scampis flambés au Cognac	13.50
Duo d'Asperges (en saison)	10.70
Saumon poché aux Asperges (en saison)	14.70

Les Plats Chauds

<u>Bœuf:</u>	Filet de Bœuf	27.60
	Filet de Boeuf en Croûte (Wellington)	28.00
	Roastbeef	21.50
	Boeuf bouilli (gekachte Rendfleisch)	18.50
	Les Trois Filets (Boeuf-Veau-Dinde)	26.50
<u>Veau:</u>	Mignon de Veau en Croûte	26.60
	Mignon de Veau	26.20
	Rôti de Veau	20.50
	Sauce Champignons des Bois	+1.00
	Prince Orloff	22.50
	Cordon Bleu pané Sauce Champignons	21.00
	Escalope panée Sauce Champignons	19.00
<u>Porc:</u>	Mignon de Porc	19.50
	Rôti de Porc	18.00
	Cuisse de Porcelet (fumée-salée ou nature)	18.50
	Choucroute garnie	18.50
	Judd mat Gaardebounen	18.00
	Jambon chaud	17.90
	Jambon en Croûte (Hâm am Deeg-min.15 p.)	18.30
<u>Volaille:</u>	Bouchée à la Reine	19.00
	Coq au Vin	18.50
	Suprême de Pintade aux Pleurotes	21.00
	Magret de Canard	22.00
<u>Gibier:</u>	Ragoût de Marcassin (en saison)	21.50
	Ragoût de Chevreuil (en saison)	23.00
	Gigue de Chevreuil (en saison)	24.50
	Selle de Chevreuil (en saison)	30.00
<u>Poisson:</u>	Duo de Poissons aux deux Sauces	25.40
	Sole Meunière	prix du jour

Les Plats Froids

Jambon mixte avec Frites et Salade (à volonté)	22.50
Assiette maison avec frites	21.00
Buffet froid (sauf le dimanche midi et minimum 25 pers.)	27.00

(Tomate Crevette, Saumon Belle-Vue, Truite et Saumon fumé, Scampis flambés, deux Jambons, Pâté au Riesling, Cuisse de Poulet, Roastbeef, Salades et Crudités, Fromages, Baguette, Frites...)

Les Glaces et Desserts

	€
Glace 3 Boules	5.70
Dame Blanche au Chocolat chaud	7.20
Glace Vanille aux Fruits des Bois chauds	7.20
Glace Vanille aux Fraises (en saison)	7.70
Glace Vanille avec chocolat et Fruits des Bois chauds	7.70
Profiteroles glacées au Chocolat	9.00
Salade de Fruits frais (+1 boule glace)	7.50
Tulipe glacée aux Fruits	8.60
Assiette Surprise (min 20 pers.)	9.70
Buffet de Dessert (min 25 pers.)	9.70
Omelette Norvégienne	7.90
Nougat glacé	7.70
Crème Brûlée	7.70
Tiramisu	7.70
Charlotte (différents goûts)	7.70
Mousse au Chocolat	7.00
Tarte aux Pommes, Cerise, ...	5.50
Agneau de Communion	8.20
Sorbet (servi entre l'entrée et le plat)	3.70

* * * * *

Toutes les viandes sont accompagnées avec 2 légumes chauds, salade verte, et avec 2 garnitures au choix:

Frites – Croquettes – Dauphines - Roesti
Gratin
Pommes roti au Lard „gebootscht Gromperen“
Pommes Nature – Pommes au Lard - Purée
Spätzles – Riz – Nouilles

Nous acceptons au maximum 2 potages, 3 entrées et 2 plats différentes par groupe (et il faut un min. de 8 pers. par plat.)

Veillez s.v.pl. choisir votre choix de menu minimum **dix jours** avant la date du repas.

Nos réductions pour les enfants:

0 - 2ans: gratuit
3 - 5ans: remise 75%
6 - 9ans: remise 50%
10 - 13ans: remise 25%