



MENUVORSCHLÄGE FÜR GRUPPEN 2026



Suppen

Feine Gemüsecremesuppe	8,50
Tomaten-Basilikumsuppe / Gin	9,00
Geflügelcremesuppe	9,50

Vorspeisen

Luxemburger Schinken mit Melone	17,00
Rosa Garnelen Cocktail	17,50
Champignons in Blätterteig	15,50
Luxemburger Mozzarella mit Tomaten und Rucola	15,00
Gemischter Salat mit gerösteter Nussmischung	12,50
“Feierstengszalot”- Rindfleischsalat mit Garnitur	16,00
Geräucherter Lachs mit “Gromperekichelcher” und Salatbuket	17,00

Hauptgänge

Königinpastete, Pommes Frites und Salat	25,00
Cordon Bleu von der Hähnchenbrust, Champignonrahmsauce, Pommes Frites, Salat	24,00
Ofenfrische Hähnchenschenkel an Rosmarinkartoffeln und Salat	23,00
Coq au Riesling (Hähnchen), Bandnudeln und Gemüsemischung	24,50
Roher und gekochter Schinken vom luxemburgischen Schwein, Pommes Frites und Salat	26,50
Duo vom Rind- und Kalbsfilet, Pfeffersauce, Gemüse, Kartoffelpüree	40,00
Kalbsrücken “Prince Orloff”, Kartoffelkroketten und Gemüse	33,00
Filet vom Schwein, Jus, Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	29,00
“Wäinzoossiss”, - Bratwurst mit Senf-Sauce, Kartoffelpüree und Gemüse	23,00
Gebratenes Doradenfilet, Weisswein-Sauce, Safran-Risotto	30,00
Gebratenes Lachsfilet, Kräuter-Weisswein-Sauce, Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	30,00

Vegetarische/ Vegane Gerichte

Champignons-Risotto mit Tofu-Würfeln und Gemüse	25,00
---	-------



Desserts

Hausgemachte Obsttorte	8,00
Apfeltorte Grossmutterart mit Vanilleeis	9,50
Hausgemachtes Vanille-Parfait an exotischen Früchten	9,00
Gemischtes Eis	10,00
Frischer Obstsalat mit 1 Kugel Sorbet	9,50
Schokoladen-Mousse	9,50
Crème brûlée	11,00

Kindermenü bis 12 Jahre 19,00 €

Suppe

Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes **oder**
Nudeln Bolognaise

1 Kugel Eis

**Für die gesamte Gruppe bitte 1 EINHEITLICHES MENU
auswählen und min. 14 Tage vorher mitteilen**

**Weitere Menüs und Empfehlungen auf Anfrage
Die Preise sind inklusive MwSt.**