

---

# ENTRÉE

---

„Classique ou moderne Il n’y a qu’une seule cuisine...la bonne“  
- Paul Bocuse 1926 - 2018 -



---

## CLASSIQUE

---

### Tartare de Boeuf au Couteau

  
15,50€

### Croquette de Fromage

sauce moutarde aux figues,  
salade mesclun et Fenouil au vinaigre

  
15,00€

### Feierstengzalot

Fair FleeschLU  
salade de viande avec cornichons,  
échalotes, persil et un œuf poché

  
17,50€

---

## SPECIAL OF THE SEASON

---

### Salade de chèvre Berdorfer

avec des croûtons de croissants au beurre,  
chutney de saison, tomate, carotte  
et vinaigrette à la ciboulette

  
13,00€

### Salade avec poulet grillé

œuf poché, tomates, oignons rouges  
et crumble de pain au parmesan

  
13,00€

---

## SHARING

---

### Plateaux Charcuterie

avec spécialités régionales  
21,00€

---

## SIGNATURE DISH

---

### Gravlax du Omble Chevalier

vinaigrette au livèche, salade,  
oignon pickles, fenouil  
et graines de moutarde

  
18,50€

### Toast aux champignons revisités

des champignons frais râpés,  
une sauce crémeuse aux champignons  
et de jeunes pousses d'herbes du jardin.

  
14,50€

---

# PLAT

---

„Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst.“  
- F. La Rochefoucauld -

---

## SPECIAL OF THE SEASON

---

**Asperges blanches à la sauce hollandaise**  
ou au beurre clarifié avec des pommes de terre grenaille et  
un petit bouquet de salade

  
19,50€

**Asperges blanches avec jambon cru**  
sauce hollandaise

  
22,50€

**Pièce de bœuf grillée**

certifié black angus  
asperges blanches, pommes de terre grenaille, sauce  
hollandaise et jus de bœuf

  
27,50€

**Ombre chevalier façon Grevlax**

avec asperges blanches,  
pomme de terre,  
ail des ours et sauce hollandaise

  
28,50€

---

## SIGNATURE DISH

---

**Joue de bœuf  
braisées au vin rouge**

purée de pommes de terre et légumes  
de saison, jus de bœuf et raisins picklés

  
27,50€

---

## CLASSIQUE

---

**Bäerdreffer Burger**

avec fromage "rouden bouf",  
tomate, salade, cornichons,  
oignons, bbq-mayonnaise et frites

  
19,50€

**Bouchée à la reine**

Traditionnelle Bouchée à la Reine,  
frites et salade

  
21,50€

**Cordon Bleu**

de volaille avec fromage "rouden Bouf",  
jambon cuit, sauce aux champignons,  
purée pomme de terre  
et carottes sautées

  
21,00€

**Millefeuille aux Légumes**

pâte feuilletée avec confit d'oignons,  
légumes de saison, pommes de terre, céleri  
et de jeunes pousses d'herbes du jardin

  
19,00€

---

## EXTRAS

---

**Frites / Supplément**

  
3,50€

**Purée de pommes de terre**

  
4,00€

**Pomme de Terre Grenaille**

  
4,00€

**Salade Mixte**

  
3,50€

---

# DESSERTS

---



„Ein Rezept selbst hat keine Seele. Als Koch muss man die Seele erst ins Rezept einbringen“  
- Thomas Keller -

---

## DESSERT

---

### **Moelleux au chocolat**

*boule de glace à la vanille*



10,50€

### **Crêpe suzette**

*suprême d'orange et  
une quenelles glace vanille*



11,50€

### **Crème brûlée**

*à la fève tonka*



9,50€

### **Dame Blanche**



9,50€

### **Trilogie de sorbets**



9,50€