

Bauschelter Stuff



Les Suggestions du moment : (Dès ce samedi 25 octobre soir)

Entrées :

Crème de Potiron <i>(1a, 7)</i>	12,00 €
Carpaccio de Betteraves rouges et Feta <i>(7, 10)</i>	12,00 €
Terrine de Gibier « Maison » <i>Confit d'Oignons (1a, 3, 7, 9, 12)</i>	12,00 €
Carpaccio de Chevreuil <i>Roquette, Parmesan, Huile de Truffe (5, 6, 7, 10)</i>	16,00 €
Feuilleté aux Champignons des Bois <i>(1a, 3, 7)</i>	16,00 €



Plats :

Ragoût de Marcassin à l'Ancienne <i>Spaetzle, Chou rouge, Poire aux Aïrelles, Purée de Céleri (1a, 3, 7, 9, 12)</i>	28,00 €
Ragoût de Chevreuil à l'Ancienne <i>Spaetzle, Chou rouge, Poire aux Aïrelles, Purée de Céleri (1a, 3, 7, 9, 12)</i>	31,00 €
Filet de Biche sauce Arlequin <i>Spaetzle, Chou rouge, Poire aux Aïrelles, Purée de Céleri (1a, 3, 7, 9, 12)</i>	42,00 €
Boudin Noir et sa Compote de Pommes <i>Pommes de terre au Lard (1a, 3, 7, 9, 10, 12)</i>	25,00 €
Judd mat Gaardebounen <i>Pommes de terre au Lard (1a, 9, 10)</i>	27,00 €
Lapin à la Luxembourgeoise <i>Tagliatelles (1a, 3, 7, 10, 12)</i>	30,00 €
Dos de Cabillaud aux Girolles <i>Purée de Pommes de terre (1a, 3, 4, 7, 12)</i>	32,00 €
Tagliatelles aux Champignons des Bois <i>(1a, 3, 7)</i>	30,00 €



<u>Pierre chauffante :</u> - Filet de Cheval	34,00 €
- Filet de Bœuf	38,00 €

Accompagnements : Frites, Salade, Sauces froides (2, 3, 7, 10, 12)