

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



APÉRITIFS

SOUPE AU TOPINAMBUR | v, gf 9,50

PRIÈRES COLORÉES | v 11.50

- avec Bresaola séchée à l'air +3,50

- Tartare de truite dorée +6,50

. Glace pomme raifort +2,50

ASSIETTE APERÇU pour 2 personnes ou plus par personne P. 16h50

diverses entrées fines au tilleul

TARTARE DE TRUITE OR 14.50

Glace pomme raifort | Cresson

TROIS TYPES DE QUICHES AU FROMAGE | v 14.50

Poire au fromage bleu | Camembert canneberge | Figue au fromage de chèvre |

Salade de chicorée

PÂTÉ DÉLISOEURS 12.50

Pâté artisanal traditionnel, fabriqué par le

Sœurs Jacob à Homburg | salade de crudités | petite amie

POT-AU-FEU DE POISSON PRÉCIEUX | petite amie 11h00

Soupe de poisson claire aux légumes frais, pommes de terre, safran | Cubes de filet de poisson

LÈCHE À FOUR | petite amie

Cuit à la poêle avec du beurre aux herbes

6 langoustines 14.50

6 escargots 9.50

3 escargots & 3 langoustines 12.00

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



SALADES

SALADE MAISON DE LANGUETTES 23.50

avec des langoustines frites

salades de feuilles | Salades de crudités | cerneaux grillés | Croûtons | Cresson de Sarrebruck | Vinaigrette de taverne

SALADE MAISON «MIRKO» | v 19.50

aux champignons nobles biologiques frits de la culture de Sarrebruck de Mirko Kalkum

salades de feuilles | Salades de crudités | cerneaux grillés | Croûtons | Cresson de Sarrebruck | Vinaigrette de taverne

SALADE D'ACCOMPAGNEMENT | v4.50

PLATS PRINCIPAUX

RUMPSTEAK 28.00

de la génisse environ 250g

CÔTE HAUTE 20.00

Cuit dans votre propre sauce pendant au moins 10 heures !

POITRINE DE POULET DE MAÏS 18.00

farcé aux champignons, grillé

CORDON BLEU prend le temps au four 18.50

du cochon de pays luxembourgeois

- jambon de cheminée | Fromage à raclette

ou

- jambon de cheminée | Fromage de Munster

CHOISISSEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES ICI !

- Frites | Pommes de terre rôties | Gratin de pommes de terre 4.00 chacun

- Chorizzo piétinant | Légumes 4,50 pièce

- Sauce au poivre | sauce aux champignons | Sauce sauge-lime 3.00 pièce

-Porto aux canneberges. 1,50

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



GOULASH DE CERF « RIMOCO » 24.50

Du gibier des forêts locales !

Épices biologiques de « Rimoco » | chou rouge | Boulettes de pommes de terre

DAARLER TRIO 2.0 | v 19.50

Boulettes de pain | Sauce à la crème de champignons

Raviolis aux épinards | Sauce sauge-lime

Raviolis à la betterave | Beurre de noix

VARIATION DU TOPINAMBUR | 19.50

Braisé | purée | Puces | sauce épicée

FRITES TARTARE 24.50

Bœuf fraîchement haché avec garniture à habiller soi-même |

jaune d'oeuf | Frites | Sauce tartare

POISSON (plats de poisson)

FILET D'OMBLE 30.50 €

durabilité assurée par Forellengut Rosengarten | Légumes poireaux | gnocchis maison | Sauce au vin rouge

POT AU FEU DE POISSON PRÉCIEUX 20.50 €

soupe de poisson claire aux légumes frais | pommes de terre | Safran | Cubes de filet de poisson | gf

TRUITE « ROSE GARDEN » | petite amie 26.50

garnie de purée de chorizzo et légumes | Sauce sauge-lime

DESSERT

Vous pouvez retrouver notre CARTE DESSERT séparément !

Demandez simplement au personnel de service.

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



SCHNITZEL-TAG (JOURNÉE DES SCHNITZELS)

Uniquement le mardi !

ENTRÉES

SOUPE AU TOPINAMBUR | v, gf 9.50

PRIÈRES COLORÉES | v 11.50

- avec Bresaola séchée à l'air +3.50

- Tartare de truite dorée +6.50

. Glace pomme raifort +2.50

TARTARE DE TRUITE OR 14.50

Glace pomme raifort | Cresson

TROIS TYPES DE QUICHES AU FROMAGE | v 14.50

Poire au fromage bleu | Camembert canneberge | Figue au fromage de chèvre |

Salade de chicorée

PÂTÉ DÉLISOEURS | petite amie 12.50

Pâté artisanal traditionnel, fabriqué par le

Sœurs Jacob à Homburg | Salade de crudités

LÈCHE À FOUR | petite amie

Cuit à la poêle avec du beurre aux herbes

6 langoustines 14.50

6 escargots 9.50

3 escargots & 3 langoustines 12.00

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



SCHNITZEL-TAG (JOURNÉE DES SCHNITZELS)

Uniquement le mardi !

SCHNITZEL

LIDEN SCHNITZEL 14.50

Notre légendaire - du porc

SCHNITZEL DE VIENNE 21.50

de veau

ESCALADE « PARMIGIANA » 16.00

de porc, cuit au four avec de la bolognaise et du fromage

SCHNITZEL VÉGÉ | v 14.50

chou-fleur croustillant pané et frit

...avec sauce tartare maison

CHOISISSEZ VOS ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES ICI !

- Frites | Pommes de terre rôties | Salade de pommes de terre et concombre 4.00 pièce

- Sauce à la crème | Sauce Hunter 3.00 pièce

- Salade d'accompagnement 4.50

- Canneberges 1.50

SPÉCIAL LÉGUMES

DAARLER TRIO 2.0 | v 19.50

Boulettes de pain | Sauce à la crème de champignons

Raviolis aux épinards | Sauce sauge-lime

Raviolis à la betterave | Beurre de noix

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



STARTER

TOPINAMBOUR SOUP | v, gf 9.50

COLORFUL BEETS | v 11.50

- with air-dried bresaola +3.50

- golden trout tartare +6.50

- Apple horseradish ice cream +2.50

APPRENTICE PLATE for 2 people or more p.p. 16.50

various, fine linden appetizers

GOLDEN TROUT TARTARE 14.50

Apple horseradish ice cream | pea cress

THREE KINDS OF CHEESE QUICHE | v 14.50

Blue cheese and pear | Camembert and cranberry | Goat cheese and fig | Chicory salad

PÂTÉ DÉLISOEURS | gf 12.50

Traditional artisanal pâté, made by the

Jacob sisters in Homburg | Raw vegetable salad

POT-AU-FEU OF FINE FISH | gf 11.00

Clear fish soup with fresh vegetables, potatoes, saffron | Fish fillet cubes

OVEN PAN | gf

Baked in a pan with herb butter

6 scampi 14.50

6 snails 9.50

3 snails & 3 scampi 12.00

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



SALAD

SCAMPI SALAD 23.50

with fried scampi

leaf salads | raw vegetable salads | roasted seeds | croutons | Saarbrücken cress | inn dressing

"MIRKO" SALAD | v 19.50

with fried organic noble mushrooms from Mirko Kalkum's Saarbrücken cultivation

leaf salads | raw vegetable salads | roasted seeds | croutons | Saarbrücken cress | inn dressing

SIDE SALAD | v 4.50

MAIN COURSE

RUMP STEAK 28.00

approx. 250g

HIGH RIBS 20.00

cooked in its own sauce for at least 10 hours!

CORN-FED CHICKEN BREAST 18.00

stuffed with mushrooms, grilled

CORDON BLEU needs time in the oven 18.50

from Luxembourger Landschwein

- Chimney ham | Raclette cheese

or

- Chimney ham | Münster cheese

CHOOSE YOUR SIDE DISHES AND SAUCES HERE!

- French fries | Roast potatoes | Potato gratin 4.00 each

- Chorizzo mash | Vegetables 4.50 each

- Pepper sauce | Mushroom sauce | Sage-lime sauce 3.00 each

- Cranberry port. 1.50

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



“RIMOCO” VENISON GOULASH 24.50

From game from local forests! Organic spices from “Rimoco” | Red cabbage | Potato dumplings

DAARLER TRIO 2.0 | vv 19.50

Bread dumplings | Mushroom cream sauce

Spinach dumplings | Sage-lime sauce

Beetroot dumplings | Nut butter

TOPINAMBOUR VARIATION | vv 19.50

Braised | Puree | Chips | Spicy sauce

TARTAR FRIES 24.50

Freshly minced beef with garnish to dress yourself |

Egg yolk | French fries | Remoulade

FISH

FILET OF CHAR 30.50 €

assured sustainability from Forellengut Rosengarten | leek vegetables | homemade gnocchi | red wine sauce

Our chef's favorite dish, the perfect combination to enjoy just like that!

-

POT AU FEU OF NOBLE FISH 20.50

Fish soup with fresh vegetables | potatoes | saffron | fish fillet cubes | gf

“ROSENGARTEN” TROUT | gf 26.50

filled with mashed chorizo and vegetables |

sage-lime sauce

DESSERT MENU

You can find our DESSERT MENU separately! Just ask the service staff.

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



SCHNITZEL-TAG (SCHNITZEL-DAY) Tuesdays only !

STARTER

TOPINAMBUR SOUP | v, gf 9.50

COLORFUL BEETS | v 11.50

- with air-dried bresaola +3.50

- golden trout tartare +6.50

. Apple horseradish ice cream +2.50

GOLDEN TROUT TARTARE 14.50

Apple horseradish ice cream | pea cress

THREE KINDS OF CHEESE QUICHE | v 14.50

Blue cheese pear | Camembert cranberry | Goat cheese fig | Chicory salad

PÂTÉ DÉLISOEURS | gf 12.50

Traditionally artisanal pâté, made by the

Jacob sisters in Homburg | Raw vegetable salad

OVEN PAN | gf

Baked in a pan with herb butter

6 scampi 14.50

6 snails 9.50

3 snails & 3 scampi 12.00

MENU Français | English

v = végétarien | vv = végétalien | gf = sans gluten

v = vegetarian | vv = vegetable | gf = gluten-free



SCHNITZEL-TAG (SCHNITZEL-DAY) Tuesdays only !

SCHNITZEL

LINDENSCHNITZEL 14.50 €

Our legendary - pork

WIENER SCHNITZEL 21.50 €

veal

SCHNITZEL "PARMIGIANA" 16.00 €

pork, baked with Bolognese and cheese

VEGGIE SCHNITZEL | v 14.50 €

crispy breaded and fried cauliflower, with homemade remoulade

CHOOSE YOUR SIDE DISHES AND SAUCES HERE!

- French fries | Roast potatoes | Potato and cucumber salad 4.00 each

- Cream sauce | Hunter's sauce 3.00 each

- Side salad 4.50

- Cranberries 1.50

VEGGIESPECIAL

DAARLER TRIO 2.0 | v 19.50

Bread dumplings | Mushroom cream sauce

Spinach dumplings | Sage and lime sauce

Beetroot dumplings | Nut butter