

Carpaccio & Salads

Ham with Melon, Port Wine	17.50
Beef Carpaccio (Parmesan, rucola, olive oil with french fries & salad)	20.50
Chickenbreast (Char-grilled chicken, crispy bacon, tomatoes, avocado, parmesan)	18.80
Farmer's (Bacon, pan-fried potatoes, bread crumbs, tomatoes, poached egg)	18.50
Goat Cheese (Warm goat cheese, cherry tomatoes & walnuts)	19.50
Italian (Mozzarella, dried tomatoes in olive oil, Parma ham, parmesan)	17.90
Nizza (Tuna, French beans, potatoes, egg, tomatoes)	16.90
Falafel salad (Falafel, hummus, spinach, onions, tomatoes)	18.50

Pasta & Pizzas

Penne Bolognese	17.40
Tortellini ham & cheese	18.50
Margherita	14.80
Vegetarian	16.40
Ham & Mushrooms	17.30
Salami	17.30
Capricciosa	17.30
Tuna & Onions	17.30
Hawai (ham & pineapple)	17.30
Diavola	17.30
Quattro Formaggi	17.30
Calzone (ham & mushrooms)	17.30
Quattro Stagione	17.30
Parma ham & Rocket Salad	18.50
Extras	3.00
Kids Pizza Margherita	10.50
Kids Pizza other	12.50

Meat from the wood-fired grill

12h00 - 15h00 and 18h00 - 21h30

Mixed grill	27.80
Beef sirloin +-320grs* (Patagonia, Argentina)	29.50
Beef tenderloin +-280grs* (Dry-aged, Luxembourg)	31.50
Ribeye +-300grs* (US Prime Black Angus, Nebraska)	33.50
T-Bone steak Dry Age +-550grs* (Ardennes, Luxembourg)	35.50

*sauces: herb butter, béarnaise, pepper
(served with "Steakhouse" French fries and salad)
Sweet Potato fries 3€ extra

Main dishes

Judd mat Gaardebounen (traditional Luxemburgish dish: stew of smoked pork with garden beans & potatoes)	25.50
Regional Plate (Ham from the Ardennes, selection of pâtés & cold cuts)	28.50
Bouchée à la Reine (Pastry filled with chicken and mushroom sauce)	26.00
Pan-fried filet of pork Vienna-Style with mushroom sauce	24.50
Burger Barbeque sauce, cheese, bacon & fries	18.60
Dutch Combo (Fried meat sausages, bitterballen, chicken nuggets)	16.50
Omelet with mushrooms/ham (Served with French fries and salad)	17.50
Pork chops +-280 grs Mustard sauce, green beans potato & potato croquettes	26.90

Fish

Miller's traditional trout (from the "Our" river served with butter-fried almonds and potatoes)	27.00
Grilled salmon spinach and potatoes	28.50
Fish and Chips	19.80

Desserts

Apfelstrudel, vanilla ice-cream	9.50
Apple pie with whipped cream	7.90
Melting chocolate cake with vanilla ice-cream	10.50
Cheesecake	8.90
Pancake with sugar	8.50
Pancake with chocolate & vanilla ice-cream	10.50
Pancake with banana & chocolate	10.80
Waffle with whipped cream	8.50
Waffle with strawberries	9.90
Irish Coffee / French Coffee	11.00

Ice-creams

Sundae with whipped cream (3 scoops of your choice: vanilla, strawberry, chocolate, hazelnut, latte macchiato, stracciatella)	10.50
Hot chocolate fudge sundae	10.50
Strawberries sundae	10.50
Banana sundae	10.50
Ice-cold coffee	10.50
Lemon sorbet	10.50
Vianden Tower (vanilla ice-cream, nuts & nut liqueur)	13.00

Carpaccio & Salades

Melon au Jambon, Porto	17.50
Carpaccio de boeuf (Parmesan, roquette, huile d'olive avec des pommes frites et salade)	20.50
Poulet (Poulet grillé, lardons, tomates cerises, avocat, parmesan)	18.80
Campagnarde (Lardons, pommes de terre, croûtons, tomates, oeuf)	18.50
Chèvre chaud (Chèvre chaud, noix, tomates cerises)	19.50
Italienne (Mozzarella, tomates séchées à l'huile d'olive, jambon de parme, parmesan)	17.90
Niçoise (Thon, haricots verts, pommes de terre, oeuf, tomates)	16.90
Salade Falafel (Falafel, hummus, épinards, oignons, tomates)	18.50

Pasta & Pizzas

Penne Bolognese	17.40
Tortellini jambon & fromage	18.50
Margherita	14.80
Végétarienn	16.40
Jambon & Champignons	17.30
Salami	17.30
Capricciosa	17.30
Thon & Oignons	17.30
Hawai (jambon & ananas)	17.30
Diavola	17.30
Quatre fromages	17.30
Calzone (jambon & champignons)	17.30
Quatre Saisons	17.30
Jambon de Parme, roquette et parmesan	18.50
Supp.	3.00
Pizza Enfant Margherita	10.50
Pizza Enfant autre	12.50

Grillades au feu de bois

servies de 12h00 à 15h00 & 18h00 à 21h30

Mix grill de viandes	27.80
Faux-filet de boeuf +-320 grs* (Patagonie, Argentine)	29.50
Filet de boeuf +-280 grs* (Ardennes, Luxembourg)	31.50
Entrecôte +- 300 grs* (US Prime Black Angus, Nebraska)	33.50
Côte à l'os Dry Age +-550 grs* (Ardennes, Luxembourg)	35.50

*Sauces: au choix : beurre maître d'hôtel, béarnaise, poivre vert (plats accompagnés de pommes frites « steakhouse »)
Patates douces supp. 3€

Plats

Judd mat Gaardebounen (Collet de porc, fèves et p.d.t)	25.50
Planchette Ardennaise (Assortiment de jambons, pâtés et charcuterie du terroir)	28.50
Bouchée à la Reine	26.00
Escalope Viennoise de porc crème champignons	24.50
Hamburger Sauce BBQ, Fromage, Lard et Pommes frites	18.60
Dutch Combo (Fricadelle, croquette de viandes, bitterballen, Chicken Nuggets)	16.50
Omelette aux champignons/jambon (Plats accompagnés de pommes frites et salade)	17.50
Côte de Porc +-280 grs Sauce moutarde, haricots verts et croquettes de p.d.t	26.90

Poissons

Truite aux amandes de la Vallée de l'Our et p.d.t. grenaille	27.00
Saumon grillé, épinards et p.d.t	28.50
Cabillaud frit, sauce tartare	19.80

Desserts

Feuilleté aux pommes, glace vanille	9.50
Tarte Normande, chantilly	7.90
Fondant au chocolat, glace vanille	10.50
Cheesecake	8.90
Crêpe au sucre	8.50
Crêpe chocolat & glace vanille	10.50
Crêpe banane & chocolat	10.80
Gaufre, chantilly	8.50
Gaufre aux fraises, chantilly	9.90
Irish Coffee / French Coffee	11.00

Glaces

Coupe Chantilly (3 boules au choix : vanille, fraise, chocolat, praliné, latte macchiato, stracciatella)	10.50
Dame Blanche	10.50
Coupe aux Fraises	10.50
Banane Royale	10.50
Café Glacé	10.50
Sorbet au citron	10.50
Vianden Tower (glace vanille, petites noisettes & liqueur de noix)	13.00

Carpaccio & Salate

Melone mit Schinken, Portwein	17.50
Rinder Carpaccio	20.50
(Rucola, Parmesan, Pommes Frites und Salat)	
Hähnchenbrustsalat	18.80
(Gegrilltes Hähnchen, Speck, Tomate, Avocado, Parmesan)	
Bauernsalat	18.50
(Speck, Bratkartoffeln, Brotwürfel, Tomate, pochiertes Ei)	
Ziegenkäse	19.50
(Warmer Ziegenkäse, Nüsse, Kirschtomaten)	
Italia	17.90
(Mozzarella, getrocknete Tomaten in Olivenöl, Parmaschinken, Parmesan)	
Nizza	16.90
(Thunfisch, grüne Bohnen, Kartoffeln, Ei, Tomate)	
Falafel Salat	18.50
(Falafel, Hummus, Spinat, Zwiebel, Tomate)	

Pasta & Pizzas

Penne Bolognese	17.40
Tortellini Schinken & Käse	18.50
Margherita	14.80
Vegetarisch	16.40
Schinken & Pilze	17.30
Salami	17.30
Capricciosa	17.30
Thunfisch & Zwiebeln	17.30
Hawai (Schinken & Ananas)	17.30
Diavola	17.30
Quattro Formaggi	17.30
Calzone (Schinken & Pilze)	17.30
Quattro Stagione	17.30
Parmaschinken & Rucola	18.50
Extras	3.00
Kinder Pizza Margherita	10.50
Kinder Pizza	12.50

Grillgerichte vom Holzkohlegrill

12h00 - 15h00 and 18h00 - 21h30

Mixed Grill	27.80
Rinderlende +- 320 grs*	29.50
(Patagonien, Argentinien)	
Rinderfilet +- 280 grs*	31.50
(Ardennen, Luxemburg)	
Zwischenrippenstück +-300	33.50
(US Prime Black Angus, Nebraska)	
T-Bone Steak Dry Age +- 550 grs*	35.50
(Ardennen, Luxemburg)	

*Soßen: Kräuterbutter, Béarnaise, Pfeffer

(serviert mit "Steakhouse" Pommes Frites und einem Salat)

Süsskartoffeln 3€ extra

Hauptgerichte

Judd mat Gaardebounen	25.50
(Schweinehals, Bohnen und Kartoffeln)	
Regionale Platte	28.50
(Assortiment von Ardenner Schinken, Pastete und Aufschnitt)	
Königinpastete	26.00
Rahmschnitzel mit Pilzen	24.50
Burger	18.60
(BBQ Soße, Käse, Speck und Pommes Frites)	
Dutch Combo	16.50
(Fleisch kroquette, Bitterballen, Chicken Nuggets, Frikadelle)	
Omelett mit Pilzen/Schinken	17.50
(Serviert mit Pommes Frites und einem Salat)	
Schweine Kotelett +- 280	26.90
Senf Soße, grüne Bohnen und Kartoffelkroketten	

Fischgerichte

Bachforelle nach Müllerin-Art	27.00
mit Mandeln und Bratkartoffeln	
Gegrillter Lachs	28.50
Spinat und Kartoffeln	
Panierter Kabeljau, Remouladensoße und Pommes Frites	19.80

Nachtisch

Apfelstrudel mit Vanilleeis	9.50
Apfeltorte mit Sahne	7.90
Schokoladenfondant mit Vanilleeis	10.50
Cheesecake	8.90
Pfannkuchen mit Zucker	8.50
Pfannkuchen mit Schokolade und Vanilleeis	10.50
Pfannkuchen mit Banane und Schokolade	10.80
Waffel mit Sahne	8.50
Waffel mit Erdbeeren & Sahne	9.90
Irish Coffee/ French Coffee	11.00

Eis

Eisbecher mit Sahne	10.50
(3 Kugeln: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Latte Macchiato, Stracciatella, Haselnuss)	
Dame Blanche	10.50
Erdbeerbecher	10.50
Banane Royale	10.50
Eiskaffee	10.50
Zitronensorbet	10.50
Vianden Tower	13.00
(Vanilleeis mit Nüssen und Nusslikör)	

Nachos & Salsa Dip 7.90

Soft drinks

Coca Cola	3.50
Coca Cola Light / Zero	3.50
Sprite	3.50
Fanta	3.50
Viva (still water)	3.50
Rosport (sparkling water)	3.50
Ice Tea	3.50
Bitter Lemon	3.50
Indian Tonic	3.50
Apfelschorle	3.50
Rosport blue 0,5 l	4.90
Viva 0,5l	4.90
Cecemel	3.90
Fristi	3.90
Menthe / Grenadine à l'eau	3.50

Juices

Orange	3.80
Apple	3.80
Tomato	3.80
Multivitamin / Grapes	3.80
Banana / Abricot	3.80
Pineapple / Grapefruit	3.80

Milkshakes

Vanilla	5.90
Banana	5.90
Chocolate	5.90
Strawberry	5.90

Hot drinks

Café	3.50
Espresso	3.00
Cappuccino	4.00
Lait Russe	4.80
Latte Macchiato	4.80
Thé	3.80
Chocolat chaud	4.50
Chocolat chaud avec chantilly	5.30

Spirits

Longdrink	9.50
Gordon's Gin / Bacardi	8.00
Havana 7 anos / Anejo especial	9.50
Vodka Absolut	8.00
J&B / Jameson	8.00
Jack Daniels	8.00
Glenfiddich 12 years	10.00

Beers

Diekirch Premium	4.90
Diekirch Grand Cru	5.20
Franziskaner Weizenbier 0,5 l	6.90
Franziskaner Weizenbier 0,5 l (n-alc.)	5.90
Corona	6.00
Hoegaarden	5.20
Leffe Blonde / Brune	5.20
Duvel	5.90
Chimay	5.90
Kriek	5.90
Clausthaler (n-alc.)	3.90

Apéritifs

Amer Picon avec bière	9.00
Aperol Spritz / Hugo	10.50
Campari / Cynar	8.50
Campari orange / soda	9.50
Coupe Champagne	11.50
Coupe Crémant	8.50
Kir au vin blanc	8.50
Kir Royal	9.50
Martini / Porto / Sherry / Ricard	8.00

Cocktails

Espresso Martini	12.50
Mojito	12.50
Caipirinha	12.50
Piña colada	12.50
Bloody Mary	12.50
Tequila SunRise	12.50

Digestifs

Sambucca / Averna / Limoncello	6.50
Jägermeister / Fernet Branca	6.50
Cognac VSOP Rémy Martin	7.00
Calvados VSOP du Pays d'Auge	7.00
Grappa Nonino	8.00
Quetsch, Léon Beyer, Alsace	7.50
Kirsch Léon Beyer, Alsace	7.50
Framboise Léon Beyer, Alsace	7.50
Mirabelle Léon Beyer, Alsace	7.50

Liqueur

Aux Noix	6.50
Amaretto	6.50
Baileys	6.50
Grand Marnier	6.50
Cointreau	6.50

Wine / Open

Chardonnay Konunga Hill	25cl	10.50
White/Red/Rosé	25cl	7.90
White/Red/Rosé	50cl	15.50
White/Red/Rosé	1l	27.90

White

- Pinot Gris 36.00
Grand Premier Crû Schram,
- Riesling Bech-Macher Jongeberg 36.00
Grand Premier Crû Schram, Luxembourg
- Gewürztraminer Besthaim 37.00
Alsace, France
- Chablis «Réserve de Vaudon» 43.00
Joseph Drouhin, Beaune
- Bourgogne Chardonnay 39.00
Jean-Marc Brocard, France

Rosé

- Bandol 49.50
Domaine Tempier
- Cuvée Prestige 33.50
Domaine de la Sanglière, Provence
- Pinot Noir Vieilles Vignes 35.00
Saint Odile, Alsace

Red

- Cabernet Sauvignon 35.50
Errazuriz, Chile
- Cabernet Shiraz «Rawsons Retreat» 33.00
Penfolds, Australia
- Chianti Classico 38.50
Montegrossi, Italy
- Syrah Prestige 32.50
Domaine Preignes le Vieux Pays d'Oc
- Château Montaguillon 45.00
Saint-Emilion, Bordeaux
- Château Pontac Lynch 69.00
Margaux, Bordeaux
- Richesse, Le Riche 36.00
Stellenbosch, South Africa
- Condado de Haza 34.00
Rioja, Spain