

# Nos suggestions

## Unsere Empfehlungen

---



	Entrée	Plat
Feuilleté d'asperges blanches au saumon fumé, sauce mousseline 1.2.3.13. <i>Spargel mit Räucherlachs, Knuspriger Blätterteig und Mousseline</i>	19,00 €	26,00 €
Méli-mélo d'asperges froides au jambon cru du pays vinaigrette vierge <i>Kalter Spargel und Rohschinken in Vinaigrette</i>	19,00 €	26,00 €
Asperges Blanches à la Flamande 2.3. <i>Weißer Spargel nach Flämischer Art</i>	17,00 €	24,00 €
Carpaccio de Betteraves rouges au Halloumi grillé coeur d'artichaut, rucola et vinaigrette 3. <i>Rote Bete Carpaccio &amp; gebratenen Halloumi Käse</i>		17,00 €
Lapin à La Luxembourgeoise aux asperges sur lit de Tagliatelles 1.3.11.13. <i>Geschmortes Kaninchen auf Tagliatelle und Spargel</i>		29,00 €

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes  
1. Gluten 2. Oeufs 3. Lait, Crème 4. Arachides 5. Soja 6. Crustacé 7. Poissons  
8. Mollusques 9. Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix) 10. Céleri  
11. Moutarde 12. Graines de sésame 13. Sulfites 14. Lupin (farine, graines de lupin)