

Liste des allergènes

Si vous êtes intéressés par un plat qui contient un composant auquel vous êtes allergique, n'hésitez pas à nous en faire part, nous pourrions peut-être adapter la recette.

	GLUTEN	CRUSTACÉS	CEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
ENTRÉES														
Cochonaille de Kirsch le boucher	✓		✓							✓		✓		
Scampis frits au panko, concombre wasabi en salade	✓	✓	✓			✓		✓			✓	✓		
Carpaccio de bœuf à la luxembourgeoise	✓						✓			✓	✓	✓		
La fameuse Feiertagszalat revisitée	✓		✓				✓			✓	✓	✓		
Tartare de bœuf façon Rossini	✓		✓				✓					✓		
ENTRÉE VÉGÉTARIENNE														
Crottin de chavignol façon moelleux au confit d'oignons	✓		✓		✓		✓					✓		
PLATS														
Cordon bleu de veau à notre façon, purée de notre enfance, crème champignons ...	✓		✓				✓					✓		
Filet de bœuf, échalotes confites et ses accompagnements	✓						✓			✓		✓		
Burger de gibier, sauce au genièvre accompagné de Knöpfel	✓		✓				✓					✓		
Tagliata de bœuf aux saveurs d'Asie, frites de riz	✓		✓			✓	✓	✓		✓	✓	✓		
LE RETOUR DE PÊCHE														
Sandre rôti sur lit de choucroute, purée à la moutarde ancienne	✓						✓			✓		✓		
Fish and chips version Aal Schoul, sauce rémoulade	✓		✓	✓			✓			✓	✓	✓		
PLAT VÉGÉTARIEN														
Le fameux risotto aux truffes de notre Chef							✓							
MENUS ENFANTS														
Steak haché	✓		✓				✓					✓		
Fish and chips	✓		✓				✓				✓	✓		
DESSERTS														
Café gourmand	✓		✓				✓	✓						
Ananas rôti flambé au rhum, sauce au beurre de vanille et sa glace	✓		✓				✓	✓				✓		
Crème brûlée à la vanille bourbon	✓		✓				✓	✓						
Dame blanche revisitée	✓		✓				✓	✓						
Pour les amateurs : Trilogie de Whisky accompagnée de ses chocolats			✓				✓	✓						
FROMAGES														
Assiette de fromages affinés et ses accompagnements	✓							✓				✓		
DESSERTS ENFANTS														
Gâteau aux petits beurrés	✓		✓				✓	✓						
Glace / Sorbet	✓		✓				✓	✓				✓		

ALLERGÈNES MENU DU JOUR : PRENEZ LES RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL DE SALLE.

Dans notre cuisine, nous utilisons de nombreux ingrédients contenant divers allergènes. Malgré tout le soin apporté lors de leur préparation, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'autres allergènes dans nos plats. Merci pour votre compréhension.