



CARTE D'AUTOMNE & HIVER

Tous ces plats ont été élaborés pour vous par notre Chef et son équipe avec la philosophie d'une cuisine d'inspiration locale, saine, gourmande et de saison. Bonne dégustation !
All those dishes have been cooked for you by our Chef and his team in order to suggest you a locally-inspired, healthy, tasty and seasonal cuisine. Enjoy!



Entrées / Starters



Velouté de courges ³⁻⁷

13,00€

Œuf poché, huile de curcuma, crème montée à la fleur de sel

Creamy squash soup

Poached egg, turmeric oil, whipped cream with fleur de sel



Soupe du jour

10,00€

Soup of the day



Pastilla de chèvre frais et figues sèches ^{1a-7-8g-9}

18,00€

Coulis de betterave, tartare de champignons

Fresh goat cheese and dried fig pastilla

Beetroot coulis, mushroom tartare



Terrine de queue de bœuf ³⁻¹⁰⁻¹²

15,00€

Purée de lentilles vertes, sauce gribiche

Oxtail terrine

Green lentil purée, gribiche sauce



Poireau vinaigrette ²⁻¹⁰⁻¹²

13,00€

Poireau poché, vinaigrette à la moutarde et estragon, œufs de caille, pousses de moutarde, chips de coppa

Leek vinaigrette

Poached leek, mustard and tarragon vinaigrette, quail eggs, mustard sprouts, coppa chips



Bavarois de céleri ⁷

14,00€

Pickles de légumes, vinaigrette de dattes et à l'huile de colza grillé

Celery Bavarois

Pickled vegetables, date vinaigrette and toasted rapeseed oil



Salades / Salads

Entrée :

Plat :



Salade de patates douces rôties ^{1a-3-10-12}

13,00€

20,00€

Poulet grillé, œuf dur, croûtons, vinaigrette au xérès

Roasted sweet potato salad

Grilled chicken, hard-boiled egg, croutons, sherry vinaigrette



Buddha Bowl ^{1d-6-11}

14,00€

23,00€

Riz basmati, avocat, haricots rouges, fenouil au curry, galette vegan, sauce crèmeuse vegan au citron et à la coriandre

Buddha Bowl

Basmati rice, avocado, red beans, curry fennel, vegan patty, creamy vegan lemon and cilantro sauce



Plats du terroir / Local dishes

Kassler de porc ⁷⁻¹²

Pommes de terre rôties, fèves des marais, sauce au pinot noir de la Moselle

Smoked pork loin

Roasted potatoes, broad beans, Moselle Pinot Noir sauce

25,00€

Wäinzoossiss & Gromperekichelcher ^{1a-7-10-12}

Saucisse et galette de pommes de terre, sauce à la graine de moutarde

Wäinzoossiss & Gromperekichelcher

Sausage and potato galette, mustard seed sauce

22,00€

Viandes / Meats

Burger Scheierhaff ^{1a-3-7-12}

Pain brioché, steak haché 160g, câpres et cornichons, oignons confits, cheddar, crème Philadelphia au lard fumé et à l'ail et fines herbes, frites (salade sur demande)

Scheierhaff Burger

Brioche bun, 160g minced steak, capers and gherkins, caramelized onions, cheddar cheese,

Philadelphia cream cheese with smoked bacon, garlic and herbs, French fries (salad on request)

28,00€

Filet de bœuf en croûte de châtaignes et café ^{1a-7-12}

Ecrasé de pommes de terre, artichaut rôti, sauce bordelaise

Beef tenderloin in a chestnut and coffee crust

Mashed potatoes, roasted artichoke, Bordelaise sauce

33,00€

Cuisse de canard confite ⁷⁻¹²

Pommes de terre grenailles sautées, dattes, cébette, poêlée de champignons de saison, jus corsé

Duck leg confit

Sautéed baby potatoes, dates, spring onions, seasonal mushrooms, spicy sauce

26,00€

Carré de porc au poivre ^{1a-3-7-12}

Gnocchis de pain à la crème de parmesan, shiitakés

Pork loin with pepper sauce

Bread gnocchi with parmesan cream sauce and shiitake mushrooms

24,00€

Carpaccio de bœuf (200g) ⁷

Huile de basilic, pignons de pin torréfiés, olives marinées, copeaux de parmesan, roquette, frites

Beef carpaccio (200g)

Basil oil, roasted pine nuts, marinated olives, parmesan shavings, arugula, French fries

28,00€

Pâtes / Pasta

Raviolis farcis à la viande ^{1a-3-7-12}

Crème de champignons, copeaux de parmesan

Meat-stuffed raviolis

Mushroom cream, Parmesan shavings

21,00€

Rigatoni à la bolognaise ^{1a-3-7-12}

Copeaux de parmesan

Bolognese rigatoni

Parmesan shavings

20,00€

Rigatoni aux 4 fromages ^{1a-3-7}

Rigatoni with 4-cheese sauce

22,00€



Poissons / Fishes

Scampis rôtis à l'ail et au gingembre ^{1a-2-7-11}

26,00€

Fregola sarda aux champignons, chips croustillante

Roasted scampi with garlic and ginger

Sardinian fregola with mushrooms, crispy chips

Médailillon de lotte façon Meurette ⁴⁻⁷⁻¹²

30,00€

Polenta crémeuse aux herbes, fricassée de carottes et betterave

Monkfish medallions in Meurette style

Creamy polenta with herbs, carrot and beetroot fricassee



Terminez en douceur / Sweet end...



Assiette de fromages affinés ^{7-8c}

16,00€

Selection of mature cheeses

Café gourmand ^{1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g}

13,00€

Coffee with dessert selection

Tarte aux pommes ^{1a-3-7-8a}

13,00€

Sablé streusel, coulis de pommes acidulé, crème fraîche

Apple pie

Shortbread streusel, tart apple coulis, crème fraîche

Brioche perdue ^{1a-3-7}

13,00€

Coulis à la rhubarbe, glace au yaourt

Brioche French toast

Rhubarb coulis, yogurt ice cream



Tiramisu au café et à la châtaigne ^{1a-3-7-12}

12,00€

Coffee and chestnut tiramisu

Tarte du jour ^{1a-3-7-8a-8b-8c-8d-8e-8g}

11,00€

Pie of the day

Mille feuille au chocolat ^{1a-7-8a}

15,00€

Amandes caramélisées, coulis au café

Chocolate mille-feuille

Caramelized almonds, coffee coulis



Tartare de fruits de saison

10,00€

Seasonal fruit tartare

Allergènes..

1: Gluten

1a : blé 1d : avoine
1b : seigle 1e : épeautre
1c : orge 1f : kamut

2: Crustacés

3: Œufs

4: Poisson

5: Arachides

6: Soja

7: Produits laitiers

8: Fruits à coque

8a : amandes 8f : noix du Brésil
8b : noisettes 8g : pistaches
8c : noix 8h : noix de Macadamia
8d : noix de cajou 8i : noix du Queensland
8e : noix de pécan

9: Céleri

10: Moutarde

11: Sésame

12: Sulfites et Anhydride sulfureux

13: Lupin

14: Mollusque

Allergens ...

1: Gluten (wheat)

1a: wheat 1d: oats
1b: rye 1e: spelt
1c: barley 1f: kamut

2: Seafood

3: Eggs

4: Fish

5: Peanuts

6: Soy

7: Dairy products

8: Nuts

8a: almonds 8f: Brazil nuts
8b: hazelnuts 8g: pistachios
8c: walnuts 8h: Macadamia nuts
8d: cashew nuts 8i: Queensland nuts
8e: pecan nuts

9: Celery

10: Mustard

11: Sesam

12: Sulphites and Sulphur dioxide

13: Lupin

14: Mollusc

Nos labels / Our labels



Plat labellisé

«Sou Schmaacht Lëtzebuerg»
«Sou Schmaacht Lëtzebuerg» certified



Plat labellisé

«Hausgemaach», fait maison
«Hausgemaach» certified, Homemade



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plat vegan
Vegan dish