

# **Wine, Cheese, Enjoy**

## **Entrée**

La Salade Chèvre Lardé au Miel  
17,50€

## **Les Entrées Végétariennes**

La Salade Chèvre Panko  
16,80€

Les Croquettes Fromage Maison  
sur Lit de Salade  
15,70€

## **Plats**

Le Cordon Bleu de Veau Raclette & Jambon Cru / Jus de Viande  
à la Crème / Gromperekichelcher  
29,50€

Le Filet de Boeuf Sauce Gorgonzola / Linguines au Beurre / Salade  
34,90€

Le Mont d'Or / Pommes de Terre Vapeur / Jambon Cru  
28,70€

## **Plat Végétarien**

Les Linguines au Gorgonzola  
20,50€

## **Les Desserts**

La Tartelette Maison Poire & Roquefort  
9,50€

L'Assiette de Fromage du Luxembourg (5 sortes)  
14,50€

## Suggestions de Vins & Bières

Gewürztraminer Vendanges Tardives 2018  
Domaine Mathis Bastian  
Gault & Millau Vin de l'Année 2023  
Bouteille 50cl : 58,00€  
Verre 10cl : 11,80€

Gewürztraminer Domaine Viticole Beck-Frank 2018  
Greiveldange Fels  
Bouteille 50cl : 26,40€

Gewürztraminer Domaine Viticole Schlink 2022  
Machtum Gëllebour  
Bouteille 75cl : 38,90€  
Verre 15cl : 8,00€

Harmonie Pundel-Hoffeld 2022  
(50% Gewürztraminer / 50% Riesling)  
Bouteille 75cl : 39,00€

Grape Ale Brasserie Simon – L&R Kox  
Brassage avec 20% Moût de Raisins (Rivaner)  
5,00€

The Brewing Botanist by Opyos & Brauerei Stuff  
Red Belgian Strong Ale 11,5%  
Bouteille 75 cl : 37,60€