

Mittags Dienstag bis Sonntag zwischen **12.00 – 14.00**

Abends Sonntags bis Freitags ab 18.30 bis 21.00, **Freitag und Samstag 18.30 bis 21.30**

Vorspeisen / Starters

		Euro
R	BIO Geessekéiss am knusprigen Deeg gebak mat tête de moine	klein 11.80 gross 16.80
V	BIO Ziegenkäse vom Balteshaff in krokantem Teig gebacken, Mönchskäse <i>BIO Goate cheese from Balteshaff finished in a crispy pastry</i>	
"	Fëschzopp mat Kéiss, rouille an croûtons Hausgemachte Fischsuppe dazu reichen wir Ihnen Käse, Croutons und eine Knoblauchcrème <i>Homemade fishsoupe with garlic, cheese and croutons</i>	8.00
R	Bouneschlupp mat Mettwurst Luxemburger Bohnensuppe mit Mettwurst <i>Luxemburgish beansoup with smoked sausage</i>	 8.00
"	Hausgeräicherten Salem an Regional Gromperen mat Gravad-lax Zooss Hausgeräucherte Lachs serviert mit regionale Kartoffeln und Graved-lax Sauce <i>Smoken salmon served with local potatoes and a Graved Lax sauce</i>	14.80
R	Rëns carpaccio vun Lëtzebuerger Limousin mat Roquette an Parmesan Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan <i>Beef carpaccio topped with rocket and parmesan</i>	 14.50
V	Ënnenzopp mat Keis an Toast Zwiebelsuppe mit Käse und Toast <i>Oignon soupe with cheese an toast</i>	 8.00
R	Hausgemachten Jelli an Baurepati mat Garnitüren Hausgemachte Fleischgelee und Bauernpastete mit Beilagen <i>Homemade meat jelly and paté</i>	 10.00
"	St Jacques mat Panais, gegrillten Auberginen, Parmesan Jacobsmuscheln mit Pastinaken und Trüffelöl an gegrillten Auberginen mit Parmesan <i>St Jacob mussel and parsnip with truffle oil, grilled eggplant with Parmesan cheese</i>	16.80
V	Pois chiches Zalot an Hummus Salat aus Kichererbsen und Hummus <i>Chickpeas and hummus salad</i>	13.00

■ Hauptspeisen / Main course

Euro

- R Bistro 1865 um holzene Bried , Regionales a Bio, mat Fritten 19.50**
Ardenner Ham, Bio Zossiss vum Schanck Haff, Baurepati, Jelli an Kachkéis
Bistroteller 1865 mit regionalen-und Biospezialitäten serviert mit Fritten:
Ardenner Schinken ,Bio Wurst, hausgemachte Bauernpastete und Glee, Schmelzkäse
Bistro1865 composition with local- BIO specialtiesserved with French fries : Ardennen ham, Bio sausage, homemade paté and meat jelly and Luxemburgisch processed cheese
- R Rumpsteak du terroir, Fritten an Zalot 18.50**
Lokales Rumpsteak mit Fritten und Salat
Local Rumpsteak with french fries and salad
Sauces : Beurre Maître d'hôtel, Champignons, Pfeffer
- R Gebrodene Salemfrëll filet aus der Our mat gudder Rieslingszooss, crevettes grises 24.50**
Gromperepurée an gréngem Geméiss
Gebratene Ourdaller Lachsforelle mit Garnelen in Rieslingsosse mit Puree und grünem Gemüse
Fried trout-salmon in a Rieslingsauce with shrimps served with potatoes and green vegetables
- “ Bar-filet mat Muschelen op Gromperepurée mat Spargelen an Champignoen 24.50**
Wolfsbarschfilet mit Muscheln, Kartoffelpüree, Spargel-, Pilz-Frikassee
Filet of sea bass with shellfish, mashed potatoes, asparagus, mushroom fricassée
- V Gratin vun Artischauten, Spinat, grènge Spargelen, wäisse Kéis an Parmesan 17.00**
Gratin von Artischocken, Spinat, grünem Spargel, Quark und Parmesan
Gratinated artichoke with spinach, green asparagusottage cheese and Parmesan cheese
- “ Presa Iberico mat Kaffi-Ourdaller Moschertzooss, wäiss Bounen an Paprika 32.00**
Schulterstück vom Iberico Schwein mit Kaffe-Ourdaller Senfsauce, serviert mit weissen Bohnen und Paprika
Iberico pig's shoulder on a coffee-mustard sauce, served with white beans and paprika
- R Träipen vum Dimmer mat Gromperepurée an Äppelkompott 1 pce 14.50 / 2 pcs 17.50**
Blutwurst aus der Clerfer Fleischerei Dimmer mit Kartoffelpüree und Apfelkompott
Luxemburg bloodsausage from the local butcher served appel sauce and smashed potatoe

- R Judd mat Gardebounen an gebrodenen Gromperen** 18.50
 Gaartenbohnen mit Kasseler und gebratenen Kartoffeln
Broadbeans with fried potatoes and porcneck
- “ Kallefsjarret, Zooss Gremolata, Kürbis an Zelleriespurée** 21.00
 Kalbshaxe mit Gremolata Würzmischung, Kürbis und Selleriepüree
Veal shank with gremolata seasoning mix, pumpkin and celery puree
- R Paschtéitchen hausgemacht mat Hong vum Geflügelhaff Meyrisshaff** 18.50
 Pastete mit Hühnchen vom Geflügelhof Meyrisshaff
Queenspastry with chicken from Meyrisshaff chicken farm
- “ Nudelen mat scampi, Kreiderpesto an gedréchten Tomaten** scampi 16.80
 Tagliatelle mit Scampi, Pesto und getrockneten Tomaten Bio scampi 21.00
Tagliatelle with kingprowns, pesto and dried tomatoes
- R Bio Camembert vum Schanck-haff am Bliederdeeg mat gebrodenen**
V Champignoën an Gromperen 16.00
 BIO Camembert vom Schanckhaff im Blätterteig mit Pilzen und gebratenen Kartoffeln
Bio Camembert from Schank-Haff in a puffpastry with mushrooms and potatoes
- V Grènge Geméiscurry mat Mangotofu, Thai Râis Fairtrade** 15.50
 Grünes Gemüsecurry mit Mangotofu und fair gehandeltem Thai Reis
Green vegetablecurry with mango tofu, served with Fairtrade rice
- “ Int « confit » mat régionalen Gromperen, Topinambur an Trüffen** 25.00
 Auflauf mit kandierter Ente, regionalen Kartoffeln, Topinambur und Trüffeln
Duck confit served with local potatoes, topinambur and truffle



V = Vegan

V = Veggie

R = Regional

PLEASE ASK FOR

SMALLER PORTIONS

■ Erinnerungen / Memories

Euro

- “ **Dem Tim säin rouden Thai Curry mat Poulet vum Meyrishaff a fair gehandelten Räis** 19.50
Tims' rotes Thai Curry mit Geflügel vom Meyrishaff und fair gehandeltem Bio Reis
Red Thai Curry with poultry from Meyrishaff and fairtrade rice
- “ **Kabeljaublanquette mat Schitaké, klengen Ënnen an régionalen Gromperen** 23.00
Frikassee von Kabeljau mit Shitake Pilzen, Silberzwiebeln und regionalen Kartoffeln
Cod fricassée with shitake mushrooms, small onions and local potatoes
- “ **Chili con carne, Sauerrahm, tacos, guacamole a fair gehandeltem Räis** 16.50
Chili con Carne , Sauerrahm, Tacos, Guacamole und fair gehandelter Reis
Chili con carne, sour cream, tacos, guacamole en fairtrade rice
- “ **Pastaschutta** 11.50
Spaghetti Bolognaise
Pasta Bolognaise

■ Burgers

- “ **Cheeseburger, 100 % Rënsgehacktes, Fritten an Zalot** 14.50
Cheeseburger pures Rindfleisch, Pommes und Salat
Cheeseburger 100% beef served with French fries and salad
- V Haloumi Burger mat gebrodenten Gromperen** 14.80
Haloumiburger mit Bratkartoffel
Haloumi burger with fried potatoes
- V Tofuburger mat Zalot an Sojasprossen serveiert** 14.80
Tofuburger mit Salat und Sojasprossen
Tofuburger with salat and bean sprouts
- V Salemburger mat Dill, Tartaarzooss an fär gehandeltem Räis** 15.50
Lachsburger mit Dill , Tartarsosse und „fair“ gehandeltem Reis
Hamburger made of salmon, served with tartarsauce and fairtrade rice



■ Menu „Bistro 1865“

Euro 36.-

Lëtzebuenger BIO Geessekéiss vum Baltes, am knusprigen Deeg gebak mat tête de moine

BIO Ziegenkäse in krokantem Teig und Mönchskäse gebacken

Goate cheese finished in a crispy pastry

oder/or

Hausgerächerten Salem an Regional Gromperen mat Gravad-lax Zooss

Hausgeräucherte Lachs serviert mit regionale Kartoffeln und Graved-lax Sauce

Smoken salmon served with local potatoes and a Graved Lax sauce

Int « confit » mat régionalen Gromperen, Topinambur an Trüffen

Auflauf mit kandierter Ente, regionalen Kartoffeln, Topinambur und Trüffeln

Duck confit served with local potatoes, topinambur and truffle

oder / or

Gebroden Salemfrëll filet aus der Our mat gudder Rieslingszooss,

crevettes grises, purée an gréngem Geméiss

Gebratene Ourdaller Lachsforelle in Rieslingsosse mit Garnelen, Puree und grünem Gemüse

Fried salmon- trout in Riesling sauce with shrimps, served with potatopurée and green vegetables

Crème brûlée oder / or **Tiramisu**

■ Nachspeisen / Desserts... pour être heureux

" Crème brûlée traditionnelle	5.50
" Panna cotta au café et Baileys	5.50
" Moelleux au chocolat, glace vanille	5.50
" Tiramisu au parfum du bonheur	5.50
" Tarte aux pommes avec chantilly	3.50
" Dame Blanche	7.00
" Tartufo au chocolat blanc, limoncello fait maison	8.00
" Sorbet 2 boules : citron, fruit de la passion	3.00
" Glace 3 boules, vanille, moka, fraise	4.50
" Colonel : 2 boules sorbet citron et Vodka Absolut Citron	9.00



■ Thé

Just t BIO

■ Cafés

Italie

Café tasse	2.50
Espresso	2.50
Décaféiné	2.80
Espresso double	4.00
Cappuccino Italien	3.00
Cappuccino chantilly	3.00
Lait Russe	3.00
Irish Coffee	8.00

Hotties

Chocolat chaud fairtrade	4.00
Vin chaud	4.00

green classic Bio	2.50
Sweet Orange Bio	2.50
Ginger-Lemon Bio	2.50
Sweet Apple Bio	2.50
Earl grey Bio	2.50
Rooibos smooth vanilla Bio	2.50

vum Séi Naturpark Uwersauer 2.50

Camomille,
Fitness,
Fin soirée, Feierowend
Menthe,
Fruits,
Fenouil, Fenchel
Orties, Brennessel