

MENU



NATUR & SPORTHOTEL

Entrées

Soupe du Moment

9,00 €

Soup of the Moment

Tagessuppe

Gromperekichelcher (7,8a,11)

14,00 €

Galettes de Pommes de Terre au Jambon Cru **ou** au Saumon Fumé & Sauce Tartare

Potato Pancakes with Prosciutto Ham **or** Smoked Salmon & Tartar Sauce

Luxemburgische Kartoffelpuffer mit rohem Schinken **oder** geräuchertem Lachs & Tartar-Sauce

Carpaccio de Boeuf (1a,7,8c)

16,00 €

Roquette, Parmesan, Vinaigrette Balsamique & Pesto

Beef Carpaccio, Arugula, Parmesan, Balsamic & Pesto Dressing

Rinder-Carpaccio Rucola, Parmesan, Balsamico- & Pesto Vinaigrette

Terrine de Lapereau en Gelée (3,9,10)

15,00 €

Avec Salade Verte, Cornichon & Coulis de Tomate

Rabbit Terrine in Aspic Served with green Salad, Gherkin & Tomato Coulis

Kaninchen-Terrine in Gelee mit grünem Salat, Gurken & Tomatencoulis

Planches à Partager

Planche du Randonneur (1a,3,7,10)

21,00 €

Assortiment de Fromages & Charcuterie

Mixed Cheese & Cold Cuts

Käse- & Wurstsortiment

Ardoise Barbecue 600 gr (3,10,12)

23,00 €

Spare-Ribs Confit 72h, Saucisse Grillée & Sauce Barbecue

Spare-Ribs Confit 72h, Grilled Sausage & Barbecue Sauce

Spare-Ribs Confit 72h, Gegrillte Wurst & Barbecue-Sauce

Nos Tartes Flambées

Toutes nos Tartes Flambées sont accompagnées d'une Salade Verte
All our Tarte Flambées are served with a Green Salad.
Alle unsere Flammkuchen werden mit grünem Salat serviert.

Alsacienne (1a,7)	15,50 €
Crème Fraîche, Lard & Oignons Sour Cream, Bacon & Onions Flammkuchen, Sauerrahm, Speck & Zwiebeln	
Rustique (1a,4,7)	19,00 €
Crème Fraîche, Pommes de Terre, Oignons, Lard, Œuf Poché, Poireaux, Champignons & Fromage « Roude Bouf » Sour Cream, Potatoes, Onions, Bacon, Poached Egg, Leeks, Mushrooms & "Roude Bouf" Cheese Sauerrahm, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, pochiertes Ei, Lauch, Pilze & „Roude Bouf“-Käse	
Nordique (1a,4,7)	17,50 €
Crème Fraîche, Saumon Fumé, Oignons, Capres, Poireaux & Roquette Sour Cream, Smoked Salmon, Onions, Capers, Leeks & Arugula Sauerrahm, geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Lauch & Rucola	
Berdorfer (1a,7)	18,50 €
Crème Fraîche, Duo de Chèvre, Oignons, Oignons Frits, Miel & Noix Sour Cream, Duo of Goat Cheese, Onions, Fried Onions Honey & Nuts Sauerrahm, Ziegenkäse-Duo, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Honig & Walnüsse	
Gratinées (1a,7)	16,50 €
Avec Crème Fraîche, Lard, Oignons & Emmental Gratinated with Sour Cream, Bacon, Onions & Emmental Cheese Gratiniert mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln & Emmentaler Käse	
Végétarienne (1a,9)	16,50 €
Sauce Provençale, Olives, Oignons, Roquette & Meli-Melo de Légumes Provençal Sauce with Olives, Onions, Rocket & Vegetable Mix Provenzalische Sauce, Oliven, Zwiebeln, Rucola & Gemüse-Mix	

Nos Salades

	Entrée	Plat
Salade Berdorfer (1a,3,7,8c,10) Duo de Fromage : Camembert de Chèvre Pané & « Roude Bouf », Vinaigrette à l'Ancienne Duo of Cheese: Breaded Goat's Camembert & "Roude Bouf", Old-fashioned Dressing Käse-Duo: Paniertes Ziegencamembert & „Roude Bouf“, Vinaigrette nach alter Tradition	13,50 €	18,50 €
Salade Trail-Inn (1a,2,3,4) Pâté au Riesling, Magret de Canard, Falafels, Saumon Fumé & Vinaigrette Balsamique Riesling Pâté, Duck Magret, Falafels, Smoked Salmon & Old-fashioned Dressing Riesling-Pastete, Entenbrust, Falafel & Vinaigrette nach alter Tradition	15,50 €	20,50 €
Salade Paysanne (1a,3) Champignons, Lardons, Croûtons, Pommes de Terre, Œuf Poché, Vinaigrette Balsamique Mushrooms, Bacon, Croutons, Potatoes, Poached Egg, Old-fashioned Dressing Pilze, Speck, Croutons, Kartoffeln, pochiertes Ei, Vinaigrette nach alter Tradition	13,50 €	18,50 €



LUXEMBOURG

Nos Classiques LUXEMBOURGEOIS

Kniddelen (1a,7,12)

19,50 €

Quenelles Luxembourgeoise Accompagnés de Lard & Compote de Pommes

Luxembourgish Dumplings with Bacon & Apple Compote

Luxemburger Knödel mit Speck & Apfelkompott

Wainzoossiss (1a,7,10,12)

23,00 €

Saucisse Luxembourgeoise, Écrasé de Pommes de Terre & Sauce Moutarde

Luxembourg Sausage, Mashed Potatoes & Mustard Sauce

Luxemburger Bratwurst, Kartoffelstampf & Senfsauce

Bouchée à la Reine (1a,7)

25,00 €

Feuilleté, Poulet à la Béchamel, Frites & Salade

Puff Pastry, Bechamel Chicken, French Fries & Salad

Blätterteigpastete, Huhn in Béchamelsauce, Pommes Frites & Salat

Steak de Cheval (1a,7)

27,00 €

Sauce à l'Ail, Écrasé de Pommes de Terre & Salade

Horse Steak, Garlic Sauce, Mashed Potatoes & Salad

Pferde-Steak, Knoblauchsauce, Kartoffelstampf & Salat

Nos Burgers

Accompagnements: Frites ou Wedges & Salade

Side Dishes: French Fries or Wedges & Salad

Beilagen: Pommes oder Wedges & Salat

Trail-Inn Burger (1a,3,7,10)

22,00 €

Steak Haché de Bœuf, Oignons Rouge Confits, Lard, Fromage « Roude Bouf »,
Tomate, Salade & Salade de Chou

Chopped Steak, Candied Red Onions, Bacon, "Roude Bouf" Cheese,
Tomato, Salad & Coleslaw

Hacksteak, kandierte rote Zwiebeln, Speck, „Roude Bouf“-Käse,
Tomate, Salat & Krautsalat

Double-Goat Burger (1a,3,7,10)

23,00 €

Steak Haché de Bœuf, Oignons Rouge Confits, Lard,
Duo de Fromage de Chèvre, Tomate, Salade & Salade de Chou

Chopped Steak, Candied Red Onions, Bacon,
Duo of Goat Cheese, Tomato, Salad & Coleslaw

Hacksteak, kandierte rote Zwiebeln, Speck,
Duo von Ziegenkäse, Tomate, Salat & Krautsalat

Crispy Chicken Burger (1a,3,7,10)

21,00 €

Suprême de Poulet Pané, Cheddar, Œuf Poché, Tomate, Salade & Salade de Chou
Breaded Chicken Supreme, Cheddar, Poached Egg, Tomato, Salad & Coleslaw

Paniertes Chicken Supreme, Cheddar, pochiertes Ei, Tomate, Salat & Krautsalat

Nordic Burger (1a,3,4,7,10)

21,00 €

Saumon, Cheddar, Avocat, Tomate, Salade & Salade de Chou

Salmon, Cheddar, Avocado, Tomato, Salad & Coleslaw

Lachs, Cheddar, Avocado, Tomate, Salat & Krautsalat

Falafel Burger (1a,7)

20,50 €

Galette de Falafel, Fromage «Roude Bouf», Guacamole, Tomate, Salade
& Salade de Chou

Falafel Patty, "Roude Bouf" Cheese, Guacamole, Tomato, Salad & Coleslaw

Falafel-Fladen, „Roude Bouf“-Käse, Guacamole, Tomate, Salat & Krautsalat

Nos Poissons

Accompagnement:

Riz ou Risotto Crémeux au Parmesan
ou Écrasé de Pommes de Terre ou Légumes ou Salade

Side Dish:

Rice or Creamy Parmesan Risotto
or Mashed Potatoes or Vegetables or Salad

Beilage:

Reis oder cremiges Parmesan-Risotto
oder Kartoffelstampf oder Gemüse oder Salat

Mixed-Grill de Poissons (2,4)

Mixed Fishgrill
Gegrillter Fischmix

28,00 €

Le Saumon (2,4)

Salmon
Lachs

28,00 €

La Dorade (2,4)

Sea Bream
Dorade

26,50 €

Le Cabillaud (2,4)

Codfish Steak
Kabeljau-Steak

29,00 €

Nos Viandes

Accompagnements:

Riz ou Frites ou Wedges ou Écrasé de Pommes de Terre

Side Dishes:

Rice or French Fries or Wedges or Mashed Potatoes

Beilagen:

Reis oder Pommes Frites oder Wedges oder Kartoffelstampf

Escalope de Veau Grillée (1a,3,7,10) 26,50 €

Grilled Veal Escalope

Gegrilltes Kalbsschnitzel

Escalope de Veau «Milanaise» (1a,3,7,9,10) 26,50 €

Escalope de Veau Panée avec Spaghetti Bolognaise

Breaded Veal Escalope with Spaghetti Bolognese

Paniertes Kalbsschnitze mit Spaghetti Bolognese

Cordon Bleu «Roude Bouf» (1a,3,7,10) 28,50 €

au Fromage de Berdorf

with Berdorf Cheese

mit Berdorfer Käse

Entrecôte de Bœuf du Terroir (3,10,12) 28,00 €

Beef Entrecôte

Entrecôte vom Rind

Rognons de Veau, Sauce Moutarde (1a,7,10) 26,50 €

Veal Kidneys in Mustard Sauce

Kalbsnieren in Senfsauce

Magret de Canard (✓) 28,00 €

Duck Breast

Entenbrust

Nos Sauces au Choix :

Beurre Maître d'Hôtel, Moutarde, Champignons, Bordelaise, Béarnaise, Poivre

Choice of Sauces:

Beurre Maître d'Hôtel, Mustard, Mushrooms, Bordelaise, Béarnaise, Pepper

Unsere Saucen nach Wahl:

Maître d'Hôtel-Butter, Senf, Champignons, Bordelaise, Béarnaise, Pfeffer



Hits for Kids (<12 ans)

Nuggets de Volaille Fait Maison (1a,7)

10,00 €

avec Frites **ou** Légumes

Homemade Chicken Nuggets with French Fries **or** Vegetables

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes **oder** Gemüse

Steak Haché de Boeuf (1a,7)

10,00 €

avec Frites **ou** Légumes

Ground Beef with French Fries **or** Vegetables

Hacksteak mit Pommes **oder** Gemüse

Cheeseburger (1a,7)

10,00 €

avec Frites

with French Fries

mit Pommes

Bouchée à la Reine (1a,7)

10,00 €

avec Frites & Salade

with French Fries & Salad

mit Pommes & Salat

Nos Desserts

Dame Blanche ^(3,7) 3 Boules de Glace Vanille, Sauce Chocolat Chaude Maison & Chantilly 3 Scoops of Vanilla Ice cream, Homemade Hot Chocolate Sauce & Whipped Cream 3 Kugeln Vanilleeis, hausgemachte heiße Schokoladensoße & Schlagsahne	11,00 €
Coupe Mullerthal ^(3,7) 3 Boules de Glace Vanille, Sauce aux Framboises Chaude & Chantilly 3 Scoops of Vanilla Ice cream, Hot Raspberry Sauce & Whipped Cream 3 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeersoße & Schlagsahne	11,00 €
Café Glacé ^(3,7) 2 Boules de Glace Vanille, 1 Boule de Glace Café, Café & Chantilly 2 Scoops of Vanilla Ice cream, 1 Scoop of Coffee Icecream, Coffee & Whipped cream 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Kaffee-Eis, Kaffee & Schlagsahne	10,50 €
Coupe Colonel ⁽¹²⁾ 2 Boules de Sorbet Citron, arrosé de Vodka 2 Scoops of Lemon Sorbet, drizzled with Vodka 2 Kugeln Zitronensorbet, mit Wodka beträufelt	9,00 €
Apfelstrudel ^(1a,3,7) avec Glace Vanille & Chantilly with Vanilla Ice cream & Whipped Cream mit Vanilleeis & Schlagsahne	12,00 €
Moelleux au Chocolat 70% ^(1a,3,7) Avec Glace Vanille & Chantilly 70% Chocolate Cake with Vanilla Ice cream & Whipped cream 70% Schokoladenkuchen mit Vanilleeis & Schlagsahne	12,00 €
Salade de Fruits & son Sorbet ^(o) Fruit Salad with his Sorbet Fruchtsalat mit seinem Sorbet	8,50 €
Cookies Glacés ^(1a,3,7) 2 Cookies Triple Chocolate, Glace Biscuits, Sauce Chocolat Chaude & Chantilly 2 Cookies Triple Chocolate, Cookies Icecream, Hot Chocolate Sauce & Chantilly 2 Kekse mit dreifacher Schokolade, Keks-Eis, heiße Schokoladensoße & Schlagsahne	11,00 €
Dessert du Moment Demandez nos Suggestions disponibles dans la Vitrine Ask for our Suggestions available in the Display Fragen Sie nach unseren Vorschlägen, die in der Vitrine verfügbar sind	10,00 €
Berdorfer Glace 1 Boule/ 1 Scoop/ 1 Kugel : 3,50 € 2 Boules/2 Scoops/2 Kugeln: 7,00 €, etc. Berdorfer Glace: Vanille, Café, Biscuits, Fraise, Chocolat, Mango, etc. Berdorfer Ice cream: Vanilla, Coffee, Cookies, Strawberry, Chocolate, Mango, etc. Berdorfer Eis: Vanille, Kaffee, Keks, Erdbeere, Schokolade, Mango, etc	