

11h30 – 14h30 / 17h30 – 21h00

# Menu Restaurant



## NOS ENTRÉES

**Soupe de Légumes** (9) 8,50 €

Vegetable Soup

Gemüsesuppe

**Tartiflette au « Roude Bouf »** (1, 7, 12) 16,00 €

French Potato Gratin with "Roude Bouf" Cheese

Französischer Kartoffelaufbau mit „Roude Bouf“-Käse

**Gromperekichelcher** (7, 8a, 11) 14,00 €

Au Jambon Cru ou au Saumon Fumé & Sauce Tartare

Prosciutto Ham or Smoked Salmon & Tartar Sauce

Luxemburgischer Kartoffelpuffer mit rohem Schinken oder geräuchertem Lachs & Tartar-Soße

**Aubergine à la Provençale** (7, 12) 14,00 €

Eggplant "à la Provençale"

Aubergine auf provenzalische Art

**Carpaccio de Boeuf** (1a, 7, 8c) 16,00 €

Roquette, Parmesan, Vinaigrette Balsamique & Pesto

Arugula, Parmesan, Balsamic & Pesto Dressing

Rucola, Parmesan, Balsamico- & Pesto Vinaigrette

**Feuilleté de Camembert, Miel & Magret de Canard** (1, 3, 7, 12) 16,00 €

Camembert, Honey & Duck Breast

Blätterteiggebäck mit Camembert, Honig & Entenbrust

**New Hot-Dog de Prosciutto & Moutarde Dijon** (1, 3, 7, 10) 16,50 €

New Ham Hot-Dog with Dijon Mustard

Neuer Hot-Dog aus Schinken mit Dijon-Senf

## À PARTAGER OU PAS

**Planche du Randonneur** (1a, 3, 7, 10) 19,00 €

Assortiment de Fromages & Charcuterie

Mixed Chesses & Cold Cuts

Käse- & Wurstsortiment

**Planche de Fromage & ses Confitures** (1a, 7, 8c) 17,00 €

Mixed Cheeses & Jams

Gemischte Käsesorten & Marmeladen

**Ardoise Barbecue 600 gr** (3, 10, 12) 23,00 €

Spare-Ribs Confit 24h, Saucisse Grillée & Sauce Barbecue

Spare-Ribs Confit 24h, Grilled Sausage & Barbecue Sauce

Spare-Ribs Confit 24h, Gegrillte Wurst & Barbecue-Soße

## NOS SALADES

### **Salade Berdorfer** (1a, 3, 7, 10) 16,50 €

Fromage de Chèvre Frais, Camembert de Chèvre, Fromage  
« Roude Bouf », Vinaigrette aux Pommes & Noix  
Fresh Goat Cheese, Goat Camembert, "Roude Bouf" Cheese,  
Apple & Walnut Dressing  
Ziegenfrischkäse, Ziegencamembert, „Roude Bouf“-Käse,  
Apfel-Walnuss-Vinaigrette

### **Salade Trail-Inn** (1a, 2, 3, 4) 16,00 €

Pâté au Riesling, Magret de Canard, Falafels & Vinaigrette Balsamique  
Riesling Pâté, Duck Magret, Falafels & Balsamic Dressing  
Riesling-Pastete, Entenbrust, Falafel & Balsamico-Vinaigrette

### **Poke-Bowl Fit** (1a, 7, 11) 18,00 €

Riz, Carottes, Avocat, Concombre, Choux Rouge, Falafels  
& Cœur de Palmier  
Rice, Carrots, Avocado, Cucumber, Red Cabbage, Falafel  
& Heart of Palm  
Reis, Karotten, Avocado, Gurken, Rotkohl, Falafel & Palmherzen

## NOS PÂTES ET RISOTTOS

### **Spaghettis aux Légumes** (1a, 12) 17,50 €

Tomates, Meli-Melo de Légumes  
Tomatoes, Vegetables Meli-Melo  
Tomaten, Gemichtetes Gemüse

### **Linguine Nero & Gambas** (1a, 2, 7, 12) 24,00 €

Gambas, Basilic & Tomates Cerises  
Prawn, Basil & Cherry Tomatoes  
Gambas, Basilikum & Kirschtomaten

### **Linguini Vongole** (1a, 2, 6, 11) 22,00 €

Palourdes  
Clams  
Muscheln

### **Risotto aux Champignons** (1a, 7, 8c) 18,00 €

Mix de Champignons Sauvages  
Wild Mushroom Mix  
Mix aus wilden Pilzen

### **Kniddelen à la Truffe** (1, 7) 28,00 €

Quenelles à la Luxembourgeoise & à la Truffe  
Luxembourgish Dumplings with Truffle  
Luxemburgische Knödel mit Trüffel

### **Raviolis aux Épinards & Sauce Crudaiola** (1, 7) 27,00 €

Spinach Ravioli & Crudaiola Sauce  
Spinat-Ravioli & Crudaiola-Soße

## NOS POISSONS

### Le Saumon (7, 11, 12)

Légumes Grillés, Risotto à l'Encre de Seiche & Calamars  
Salmon, Grilled Vegetables, Squid Ink Risotto & Calamar  
Gegrilltes Gemüse, Risotto mit Tintenfischfarbe & Calamari

27,00 €

### La Dorade (1, 3, 4, 7, 10)

Gratin Dauphinois, Légumes & Sauce Vierge  
Sea Bream, Potatoes Gratin, Vegetables & Olive Oil Sauce  
Kartoffelgratin, Gemüse & Olivenöl-Soße

25,00 €

### Pavé de Cabillaud (1, 4, 7, 12)

avec Pommes de Terre & Légumes, Sauce aux Échalotes  
Codfish Steak with Potatoes & Vegetables, Shallot Sauce  
Kabeljau-Steak mit Kartoffeln & Gemüse, Schalotten-Soße

28,00 €

## NOS VIANDES

### L'Escalope de Veau Panée (1a, 3, 7, 10)

Sauce Chimichurri & Frites  
Breaded Veal Cutlet Chimichurri Sauce & French Fries  
Schnitzel, Chimichurri-Soße & Pommes

24,00 €

### Le Cordon Bleu de Veau (1a, 3, 7, 10)

Sauce aux Champignons & Frites  
Veal Cordon Bleu, Mushroom Sauce & French Fries  
Kalbfleisch, Pilz-Soße & Pommes

26,00 €

### L'Entrecôte de Bœuf (3, 10, 12)

Patatas Bravas & Sauce au Porto  
Beef Rib Steak, Patatas Bravas & Porto Wine Sauce  
Rindersteak, Patatas Bravas & Portwein-Soße

28,00 €

### Côtes de Sanglier & son Purée à la Truffe (7, 12)

Wild Boar Chops & Truffle Mashed Potatoe  
Wildschweinkoteletts & Trüffelpüree

28,00 €

### Osso Buco & Purée de Pommes de Terre (7, 12)

Osso Buco & Mashed Potatoes  
Osso Buco & Kartoffelpüree

32,00 €

## NOS BURGERS

**Accompagnements: Frites ou Wedges**  
**Side Dishes: French Fries or Wedges**  
**Beilagen: Pommes oder Wedges**

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

19,50 €

Steak Haché de Bœuf, Oignons Rouge Confits, Lard, Fromage  
« Roude Bouf », Tomate & Salade  
Ground Beef, Candied Red Onions, Bacon, "Roude Bouf" Cheese,  
Tomato & Salad  
Hacksteak, kandierte rote Zwiebeln, Speck, „Roude Bouf“-Käse,  
Tomate & Salat

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

20,00 €

Suprême de Poulet Pané, Cheddar, Oeuf au Plat, Tomate & Salade  
Breaded Chicken Supreme, Cheddar, Fried Egg, Tomato & Salad  
Paniertes Chicken Supreme, Cheddar, Spiegelei, Tomate & Salat

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

20,00 €

Saumon, Cheddar, Avocat, Tomate & Salade  
Salmon, Cheddar, Avocado, Tomato & Salad  
Lachs, Cheddar, Avocado, Tomate & Salat

### **Veggie Burger** (1a, 6, 11)

19,00 €

Steak de Tofu Grillé, Avocat, Cheddar, Tomate & Salade  
Grilled Tofu Steak, Avocado, Cheddar, Tomato & Salad  
Gegrilltes Tofu-Steak, Avocado, Cheddar, Tomate & Salat

## NOS TARTE FLAMBÉES

### **Alsacienne** (1a, 7)

Crème Fraiche, Lard & Oignons

Crème Fraiche, Bacon & Onions

Flammkuchen, Frische Sahne, Speck & Zwiebeln

14,90 €

### **Rustique** (1a, 4, 7)

Crème Fraiche, Pommes de Terre, Oignons, Lard, Oeuf, Poireaux,  
Champignons & Fromage « Roude Bouf »

Crème Fraiche, Potatoes, Onions, Bacon, Eggs, Leeks,  
Mushrooms & "Roude Bouf" Cheese

Frische Sahne, Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Eier, Lauch,  
Pilze & „Roude Bouf“-Käse

16,00 €

### **Nordique** (1a, 4, 7)

Crème Fraiche, Saumon Fumé, Oignons, Capres, Poireaux & Roquette

Crème Fraiche, Smoked Salmon, Onions, Capers, Leeks & Arugula

Frische Sahne, Geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern, Lauch & Rucola

16,50 €

### **Berdorfer** (1a, 7)

Crème Fraiche, Duo de Chèvre de Berdorf, Oignons, Miel, Oignons  
Frits & Noix

Crème Fraiche, Duo of Berdorf Goat Cheese, Onions, Honey, Fried  
Onions & Nuts

Frische Sahne, Berdorfer Ziegenkäse-Duo, Zwiebeln, Honig,  
Röstzwiebeln & Walnüsse

16,50 €

### **Saucisse & Poivron** (1, 3, 6, 7)

Sausage & Peppers  
mit Wurst und Paprika

16,50 €

### **Végétarienne** (1a, 9)

Sauce Provençale, Olives, Roquette & Meli-Melo de Légumes

Provençal Sauce with Olives, Rocket & Vegetable Meli-Melo

Provenzalische Soße, Oliven, Rucola & Gemischtes Gemüse

15,80 €

## HITS FOR KIDS ( <12 ans)

### Spaghetti Carbonara (1a,3,7)

avec Lard  
with Bacon  
mit Speck

9,00 €

### Steak Haché de Boeuf (1a,7)

avec Frites ou Légumes  
Ground Beef with French Fries or Vegetables  
Hacksteak mit Pommes oder Gemüse

9,00 €

### Cheeseburger (1a,7)

avec Frites  
with French Fries  
mit Pommes

9,00 €

### Nuggets de Volaille (1a,7)

avec Frites ou Légumes  
Chicken Nuggets with French Fries or Vegetables  
Hähnchen-Nuggets mit Pommes oder Gemüse

9,00 €



NATUR & SPORHOTEL