

Schweebecherbreck

L-8561 Pont de Schwebach
Tel : 26610708 Fax : 26613775
Printemps-Eté 2021

Entrées :

Le Cappuchino d'Asperges à l'Ail de l'Ours Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchhäubchen	11,50.-*
Le Croustillant de Thon Sachimi aux Antipastis Sachimi Thunfisch mit eingelgtem Gemüse in Olivenöl	18,95.-
Le Pressé de Raie aux Olives noirs et Citrons , Ruccola Rochen gepresst mit Oliven und Zitronen, Ruccolasalat	17,95.-
La Salade aux Produits du Terroir Luxemburger Salatteller (mit einheimischen Produkten)	17,95.-*
L'Assiette de Salades au Blanc de Volaille fumé et Pommes caramélisées Salatteller mit geräuchertem Geflügel und karamelisierten Aepfel	17,95.-
Le Duo d'Asperges aux 2 Jambons luxembourgeois, Mousseline Grün- und Weisspargel mit 2 Sorten luxemburger Schinken	18,95.- *

Plats/Viandes :

Le Cordon de Volaille façon Orloff (Création du Chef 2021) Geflügelfleisch gefüllt mit Käse und Schinken auf unsere Art und Weise	25,50.-*
Les Mignons de Veau enroulées au Bacon et gratiné au Mozzarella Kalbfleischmedaillons umhüllt mit Schinkenspeck und gratiniert mit Mozzarella	29,50.-
La Cocotte de Lapin au Romarin Kaninchenragoût in Rosmarinsosse	27,50.
Le Filet de Bœuf « longue maturation » Sauce au Choix Rindersteak extra lange gereift, Sosse nach Wahl	29,75.-*
Le Burger Maison (steak haché, fromage, oignons, œuf, mozzarella..) Burger nach Art des Hauses	22,50.- *

Plats / Poissons :

Les Médallions de Lotte à la Normande (plat classic) Seeteufelrücken in Pilz-Garnelensosse	29,50.-
La Soupe de la Mer aux Scampis, Lait de Coco et Curry-Curcuma Fischsuppe mit Riesengarnelen, Kokosnussmilch und Curry-Curcumasud	28,50.-
Le Filet de Saint-Pierre au Riesling en Papillote, Petits Légumes St. Petersfisch in Folie gegart mit frischem Gemüse	26,50.-

Desserts / Süßspeisen :

La Crème brûlée au Gingembre et Aloe Vera Gebrantene Eiercrème mit Ingwer und Aloe Vera	10,50.-
La Variation de 3 Sorbets Maison dressé en Corolle Hausmacher Sorbet im Hippenteigkörnchen	14,00.-
Le Panna Cotta à l'Orange et au Miel Mousse von roten Früchten speziell dressiert	10,95.- *
La Nougatine Maison façon du Chef Nougateis auf unsere Art und Weise	11,75.-
Le Café Gourmand Ueberraschungsteller, Kaffee inklusive	15,50.-
La Dame blanche (Weisse Dame, Vanilleneis mit warmer Schokolade)	9,50.-

Nos desserts sont tous fait maison et les sorbets préparés artisanalement par nos meilleurs soins.

Les plats marqués d'un * rentre dans la campagne « Sou schmaacht Lëtzebuerg »

Livraison du Repas sur Roues pour personnes âgées

Pendant la semaine nous servons à midi des plats du jours (avec choix) que que
pouvez consulter sur

www.schweebech.lu

Vous nous trouvez aussi sous facebook « Schweebecherbreck »

Carte spéciale banquets et fêtes de famille disponible

En cas de réclamation ou suggestion : kops@pt.lu ou 691 328 975

B O N A P P E T I T !!!