

Mousel's Cantine

Notre Carte



Entrées et Plats Froids



Kalte Vorspeisen und Hauptgerichte



Cold starters and main courses



Antipasti e piatti freddi

	Bouneschlupp mat Spech a Mettwurst (Entrée 12€)	24.00 €
	<i>Bohnensuppe mit Speck und Mettwurst</i>	
	Bean soup with bacon and smoked sausage	
	<i>Bouneschlupp con Pancetta e Salsiccia Affumicata</i>	
	Assiette de charcuterie du pays (Allergènes 9.10.) <i>Jambon cru fumé et jambon cuit du pays, saucisson de sanglier frites et salade</i>	24.00 €
	<i>Landplatte mit Aufschnitt</i> <i>Geräucherter roher Schinken und gekochter Landschinken, Wildschweinwurst, Pommes und Salat</i>	
	Country charcuterie platter Smoked raw ham and cooked country ham wild boar sausage, fries, and salad	
	<i>Tagliere di Salumi e Formaggi da Condividere</i> <i>Prosciutto Crudo Affumicato e Prosciutto Cotto del Paese, Salsiccia di Cinghiale, Formaggi e Insalata</i>	
	Steak Tartare de boeuf (frites et salade) (Allergènes 3.10.)	28.00 €
	<i>Rindertatar (Pommes und Salat)</i>	
	Beef tartare (Fries and salad)	
	<i>Tartare di Manzo (con Patatine Fritte e Insalata)</i>	
	Planche de charcuterie et fromages à partager (Allergènes 7.9.10.) (Jambon cru fumé et jambon cuit du pays, Saucisson de sanglier, Fromages et salade)	28.00 €
	<i>ernischte Aufschnitt- und Käseplatte zum Teilen</i> <i>(Geräucherter roher Schinken und gekochter Landschinken, Wildschweinwurst, Käse und Salat)</i>	

	Mixed charcuterie and cheese platter to share (Smoked raw ham and cooked country ham, wild boar sausage, cheeses, and salad)	
	<i>agliere di Salumi e Formaggi da Condividere (7)</i> <i>Prosciutto Crudo Affumicato e Prosciutto Cotto del Paese, Salsiccia di Cinghiale, Formaggi e Insalata)</i>	
	Rieslingspaschtein (<i>Pâté au riesling avec salade</i>) (Allergènes 1.3.6.7.9.10.)	15.00 €
	<i>Rieslingspaschtein (Rieslingpastete mit Salat)</i>	
	Rieslingspaschtein (Riesling pâté with salad)	
	<i>Rieslingspaschtein (Pâté al riesling con insalata)</i>	
	Salade Paysanne (Allergènes 3.10.) (<i>Salade mixte, tomate, lardons fumés poêlés, pommes de terre sautées et ouf poché</i>)	19,00 €
	<i>Salade Paysanne (Gemischter Salat, Tomaten, gebratene Rauchfleischwürfel, gebratene Kartoffeln und pochiertes Ei)</i>	
	Salade Paysanne (Mixed salad, tomato, pan-fried smoked bacon, sautéed potatoes, and poached egg)	
	<i>Salade Paysanne (Insalata mista, pomodoro, pancetta affumicata saltata in padella, patate saltate e uovo in camicia)</i>	
	Salade Végétarienne (Allergènes 10.) (<i>Salade mixte, tomate, avocat, oignon rouge, carotte, légumes, concombre et maïs</i>)	18.00 €
	<i>Salade Végétarienne (Gemischter Salat, Tomaten, Avocado, rote Zwiebel, Karotte, Gemüse, Gurke und Mais)</i>	
	Salade Végétarienne (Mixed salad, tomato, avocado, red onion, carrot, vegetables, cucumber and corn)	
	<i>Salade Végétarienne (Insalata mista, pomodoro, avocado, cipolla rossa, carota, verdure, cetriolo e mais)</i>	
	Cassollette d'Escargots flambées au cognac, crème à l'ail et Champignons (Allergènes 7.)	18.00 €
	<i>Cassoulet mit flambierten Schnecken, Knoblauchcreme und Pilzen</i>	
	Cassollette of snails flambéed with cognac, garlic cream and mushrooms	

	<i>Cassiolette di lumache flambé al cognac, crema all'aglio e funghi</i>		
	Quisses de grenouilles à l'ail et persil (Allergènes 7.)	6pc 14.00€	12pc 24.00 €
	<i>Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie (7)</i>	6 Stück 14.00€	12 Stück
	Frog Legs with Garlic and Parsley	6 pcs 14.00€	12 pcs
	<i>Cosce di Rana con Aglio e Prezzemolo</i>	6 pezzi: 14,00€	12 pezzi

 Plats
 Hauptgerichte
 Main Dishes
 Piatti Principali

	Scampis à l'ail et persil et tomate fraîche, flambées au ricard (Allergènes 2.7.)	33.00 €
	<i>Scampis mit Knoblauch und Petersilie und frischen Tomaten, mit Ricard flambiert</i>	
	Shrimps with Garlic and Parsley and Fresh Tomato, Flambéed with Ricard	
	<i>Scampi con Aglio e Prezzemolo e Pomodoro Fresco, Flambati con Ricard</i>	

	Filet de Dorade Royal p ^o el ^e sur la peau à la provençale (Allergènes 4.7.)	31.00 €
	<i>Gebratene Königsbradenfilet mit Haut auf provenzalische Art</i>	
	Pan-seared Royal Sea Bream Fillet with provençale-style sauce	
	<i>Filetto di Orata Reale Scamsciato alla Provenzale</i>	

	Kniddelen aux lardons fumés et crème (Allergènes 1.3.7.10) Kniddelen à la crème et Roquefort	19.50 €
	<i>Rustikale Klöße aus Mehl, Eiern und Milch, serviert mit geräucherten Speckwürfeln und Rahmsauce</i>	
	Rustic dumplings made with flour, eggs, and milk, served with smoked bacon and cream sauce Or with crème and Roquefort	

	<i>Gnocchi rustici di farina, uova e latte, serviti con pancetta affumicata e salsa alla panna. Oppure con panna e Roquefort</i>	
	Choucroute garnie (Allergènes 7.9.) (Choucroute, Judd, Mettwurst, Wiener, Lard fumé et pomme de terre)	28.00 €
	<i>Sauerkraut mit Weißwein, dazu Wiener Würstchen, Mettwurst, geräucherter Speck und gesalzener, geräucherter Schweinehals</i>	
	Sauerkraut with white wine, served with Wiener sausage, Metwurst, smoked bacon and smoked salted pork neck	
	<i>Orati al vino bianco, serviti con salsiccia Wiener, Metwurst, pancetta affumicata e collo di maiale salato affumicato</i>	
	Lätz Spezialitéiten «Pour 2 personnes» (Allergènes 7.9.) (Choucroute, Judd, Mettwurst, Wiener, ½ Jarret, Lard fumé, choucroute, Pommes de terre et fèves des marais)	69.00 €
	<i>«Für zwei Personen» geräucherter Speck, Mettwurst, Wiener, ¼ Gebratener Schweinshaxe, Sauerkraut, Kartoffeln und Saubohnen</i>	
	«For two people» (Smoked pork neck, Mettwurst, Wiener, ¼ Roast Pork Shank, Smoked Bacon, Sauerkraut, Potatoes, and Broad Beans)	
	<i>«Per due persone» Collo di maiale affumicato, Mettwurst, Wiener, ¼ Stinco, Pancetta Affumicata, Choucroute, Patate e Fave</i>	
	Judd mit Gaardebounen (Allergènes 1.) Collet de porc fumé, servi avec fèves fraîches mijotées et pommes de terre.	27.00 €
	<i>Geräucherter Schweinehals, dazu frische Saubohnen und Kartoffeln</i>	
	Smoked pork neck, served with tender broad beans and potatoes.	
	<i>Collo di maiale affumicato, servito con fave fresche e patate</i>	
	Jarret de porc rôti “choucroute et pommes de terre rôties”	28.00 €

	<i>Gebratener Schweinshaxe "Choucroute und geröstete Kartoffeln"</i>	
	Roast Pork Shank "Sauerkraut and Roasted Potatoes"	
	<i>Stinco di Maiale Arrosto "Choucroute e Patate Arrosto"</i>	
	Cordon bleu de veau pané crème champignons 220gr (Allergènes 1.3.7.)	33.00 €
	<i>Paniertes Kalbs-Cordon bleu mit Pilzrahmsauce</i>	
	Breaded veal cordon bleu with mushroom cream sauce	
	<i>Cordon bleu di vitello impanato con crema di funghi</i>	
	Escalope de veau panée 220gr «frites et salade» (Allergènes 1.3.)	29.00 €
	<i>Paniertes Kalbsschnitzel «Pommes frites und Salat»</i>	
	Breaded veal cutlet «french fries and salad»	
	<i>Cotoletta di vitello impanata «patatine fritte e insalata»</i>	
	Escalope de veau panée crème champignons 220gr «frites et salade» (Allergènes 1.3.7.)	31.00 €
	<i>Paniertes Kalbsschnitzel mit Pilzrahmsauce «Pommes frites und Salat»</i>	
	Breaded veal cutlet with mushroom cream sauce «french fries and salad»	
	<i>Cotoletta di vitello impanata con crema di funghi «patatine fritte e insalata»</i>	
	Weinzoossiss sauce moutarde à l'ancienne" (Allergènes 7.10.)	26.00 €
	<i>Luxemburgische Würste in Weißwein geschmort, dazu Kartoffelpüree und Sauce mit grobkörnigem Senf.</i>	
	Luxembourgish sausages simmered in white wine, served with mashed potatoes and old-style mustard sauce.	

	<i>Salsicce lussemburghesi cotte nel vino bianco, servite con purè di patate e salsa alla senape rustica</i>	
	Bouchée à la reine “frites et salade” (Allergènes 1.7.)	25.00 €
	<i>Blätterteig-Vol-au-vent, gefüllt mit Hühnerfricassee, Pilzen und Rahmsauce, dazu Pommes frites und Salat</i>	
	Puff pastry vol-au-vent filled with chicken fricassée, mushrooms, and creamy sauce, served with fries and salad	
	<i>Bouchée à la Reine – Vol-au-vent di pasta sfoglia ripieno di fricasea di pollo, funghi e salsa cremosa, servito con patatine fritte e insalata</i>	