



HAUSGEMAACHTEN ORANGE-SOUFFLÉ

NACHSPEISEN DESSERTS



Hausgemaachte Taart oder Kuchen

Hausgemachtes Gebäck (Torte o. Kuchen)

Pâtisserie maison (tarte ou gâteau en vitrine)

7.90 €



Hausgemaachten Orange-Soufflé mat Grand Marnier, eng Boule Orangesor-

bet Hausgemachter Orangen-Soufflé mit Grand Marnier, eine Kugel Orangensor-

bet

Soufflé à l'orange fait maison au Grand Marnier, boule de sorbet à l'orange

10.00 €



Hausgemaachte Tiramisukuchen Rackésmillen

Hausgemachter Tiramisukuchen Rackésmillen

Gâteau Tiramisu fait Maison Rackésmillen

10.00 €

9.00 €



Café glacé / Eiskaffee

9.50 €



Dame Blanche mat waarmem Schockela „Fair Trade“

Dame Blanche mit heißer „Fair Trade“-Schokolade

Dame Blanche au chocolat „Fair trade“ chaud

2.50 €



Bull Glace oder Sorbet

Kugel Eis oder Sorbet

Boule de glace ou sorbet

10.50 €



Kleng Bieren a Weessirup pochéiert: Spekulatius an rout Friichte-Sorbet

In Weizensirup pochierte Mini-Birnen: Spekulatius und Waldbeeren-Sorbet

Mini poires pochées au sirop de blé:spéculoos, sorbet de fruits des bois maison



SOLE LIMANDE AN DER KÄREKRUST

FISCH POISSONS

Sole limande an der Kärekrust: Zitroun- Nossbotter, Kaperen, an Olivenue-
leg geschwenkte Gromper a gemeschten Zalot

32.90 €

Ganze Rotzunge in der Getreidekruste: Zitrus-Nussbutter, Kapern, Schmelz-
kartoffeln mit nativem Olivenöl und gemischter Salat

*Sole Limande entière en croûte de céréales: Beurre noisette aux agrumes,
caprons, pommes de terre fondantes au huile olive extra vierge, salade mixte.*



Gefüllte Filet vun der Saumonsfrell, Sauce beurre blanc mat Kape-
ren, Roudrommels-Jus an Räis

27.90 €

Gefülltes Lachsforellenfilet, Buttersauce mit Kapern, Rote-Bete-Jus und
Reis

*Filet de truite saumonée farci, sauce beurre blanc aux câpres, jus de
betterave, riz*

FISCHZUCHT OURTAL · Weweler

Bei uns kommen Fische auf den Tisch, die im Wasser
der Our groß geworden sind. Und zwar nicht weit von
hier, an der Weweler Mühle und der Schüttburger
Mühle bei Kautenbach. Die Zucht ist extensiv und das
Futter wird auf ein Minimum reduziert, so dass der
Fisch den Geschmack hat, den er haben sollte. Bester
Beweis sind die Forellen, die wir in unserer Küche
frisch zubereiten.

Nous servons des poissons qui ont grandi dans les
eaux de l'Our, non loin d'ici, au Moulin de Weweler et
au Moulin Schüttbourg à Kautenbach. L'élevage se fait
de manière extensive et l'alimentation est réduite au
minimum, afin que le poisson ait le goût qu'il devrait
avoir. La truite de l'Our, que nous préparons dans
notre cuisine, en est la meilleure preuve.



Wir wirtschaften extensiv, die Gesund-
heit der Fische steht im Vordergrund.

Nous pratiquons un élevage extensif,
la santé des poissons est notre priorité.

THOMAS JUNK · Agronom

SNACKS & FÜR UNSERE KLEINEN

PETITE CARTE & POUR NOS PETITS

- | | | |
|--|--|-------------------|
|  | Hausgemachter Croque Monsieur
<i>Croque-Monsieur fait maison</i> | 10.00 € |
|  | Chickenburger (Brötchen, frittiertes Hähnchenfilet, Spezialsauce, Gewürzgurken, Tomate, Salat, Röstzwiebeln, Pommes frites)
<i>Chickenburger (pain au lait, filet de poulet frit, sauce maison, cornichons, tomate, lettuce, oignon frit, frites)</i> | 19.90 € |
|  | Mini Gromperekichelcher (8 Stück), hausgemachtes Apfelmus
<i>Mini Gromperekichelcher* (8 pièces), compote de pommes maison</i>
<small>*les gromperekichelcher sont assimilés à des rôtis, préparés à base de pommes de terre</small> | 11.50 € |
|  | Spaghetti Bolognese
<i>Spaghetti Bolognaise</i> | 12.00 € / 16.50 € |
|  | Chicken nuggets (7PC) maison / hausgemacht | 12.00 € |
|  | Portion Pommes
<i>Portion de frites</i> | 5.90 € |
|  | Gemischter Salat
<i>Salate mixte</i> | 5.00 € |



Die Snackkarte ist ebenfalls zwischen 14:00 und 18:00 Uhr verfügbar.

La carte de snacking est également disponible entre 14h00 et 18h00

HAUPTSPEISEN

PÂTES



Fräsch Pappardelle mat gereechter Saumonsfrell, gedréchent Tomaten, roud Pesto, Rucola, Parmesan

23.00 €

Frische Pappardelle mit geräucherter Lachsforelle, getrockneten Tomaten, rotem Pesto, Rucola und Parmesan

Pappardelles fraîches à la truite saumonée fumée, tomates séchées, pesto rouge, roquette, tuile de parmesan



Fräsch Pappardelle mat Champignonszooss, Parmesan

19.90 €

Frische Pappardelle mit Champignonsauce, Parmesan

Pappardelles fraîches à la crème de champignons, tuile de parmesan



Kniddelen zur Auswiel: mat Speck, gereechterem Forellenfilet an Champignonszooss

17.00 €

Kniddelen nach Wahl: mit Speck, geräucherter Forelle oder Pilzsoße

Kniddelen aux choix: au lard, à la truite fumée ou crème de champignons

24.90 €



Fräsch Rigatoni mat Wäinzossiss a Lëtzebuenger Burrata: moere Speck, cremege roud Pesto-Zooss, gedréchent Tomaten, fräsch Kraider a Lëtzebuenger Burrata

Frische Rigatoni mit Wäinsossiss und luxemburgischer Burrata: magerer Speck, cremige rote Pesto-Soße, getrocknete Tomaten, frische Kräuter und luxemburgische Burrata

Rigatoni fraîche à la saucisse et burrata luxembourgeoise: Wäinsossiss, lard maigre, sauce crémeuse au pesto rouge, tomates séchées, herbes fraîches, burrata luxembourgeoise

FRËSCH RIGATONI MAT WÄINZOSSISS



HAUPTSPEISEN

PLAT SIGNATURE RACKÉSMILLEN



Hamburger Rackésmillen (Hausgemachte Burger an Zooss, Éisleker Kraiderkéis, Kornischong, Ennen, Zalot an Tomat) mat Fritten

22.50 €

Hamburger Rackésmillen (Hausgemachter Burger und Sauce, Éisleker Kräuterkäse, Essiggurke, Zwiebeln, Salat und Tomate) mit Pommes

Hamburger Rackésmillen (burgers fait maison, sauce maison, fromage régional aux herbes, cornichon, onion rings, laitue et tomate), frites



Paschtéit „Rackésmillen“: Geflügel mat Austern-Champignone, a gereecherte Guanciale (Speck), an enger cremeger Rieslingszooss mat Fritten an Zalot

24.00 €

Königinnenpastete „Rackésmillen“: Geflügel mit Austernpilzen und geräucher-tem Guanciale (Speck), in cremiger Rieslingsauce mit Pommes und Salat

Bouchée à la reine „Rackésmillen“: Volaille fermière, pleurotes, guanciale fumé (lard), sauce crémeuse au Riesling avec frites et salade



Vegane Mille-Burger: Geméisburger, hausgemacht Brout, Aioli vu gedréchten Tomaten, roud Kabes Tomaten-Confit a vegane Cheddar

19.50 €

Veganer Mühlen-Burger: Gemüseburger, hausgemachtes Brot, Aioli von getrockneten Tomaten, Rotkohl-Streifen, Tomaten-Confit und veganer Cheddar

Vegan Burger du Moulin: Burger de légumes, pain fait maison, aioli aux tomates séchées, emincé de chou rouge, tomates confites, cheddar vegan

HAUPTSPEISEN

PLAT SIGNATURE RACKÉSMILLEN



Spiiss Rackésmillen (+- 380gr)

37.50 €

(Um Dësch flambéiert) Filet vum Rand, Kallefsnoss, Zoossiss vum Schwäin), hausgemaachte Brout, gebroode Austern-Champignone, gereechert Chimichurri Zooss, Fritten

Rackésmillen-Spieß (+- 380 gr)

(am Tisch flambiéiert) Rinderfilet, Kalbsnuss, Schweinswurst, hausgemachtes Brot, gebratene Austernpilze, geräucherte Chimichurri- Sauce, Pommes frites

Brochette Rackésmillen (+-380gr)

(flambée à table) filet de boeuf, noix de veau, saucisse de porc, pain maison, poêlée de pleurotes, sauce chimichurri fumée, frites



HAUPTSPEISEN

BOEUF D'EXCEPTION



Châteaubriand aus der Region (600 gr), dräierlee Zoossen a Geméis
(fir minimum 2 Personen)

69.00 €

Châteaubriand aus der Region (600 gr), Dreierlei Soßen und Gemüse
(für minimum 2 Personen)

Châteaubriand (600 gr), trilogie de sauces, légumes
(pour 2 personnes au minimum)



Filet vum Rand (300 gr)

36.00 €

Rinderfilet (300 gr)

Filet de boeuf (300 gr)



Entrecôte vum Angus (350 gr)

35.00 €

Entrecôte vom Angus (350 gr)

Entrecôte d'Angus (350 gr)



Picanha Tagliata (350gr) Parmesan, Chimichurri-Zoos an enger Balsamico Reduktioun

29.00 €

Picanha Tagliata (350 gr), Parmesan, Chimichurri Sauce und einer Balsamico Reduktion

Picanha tagliata (350 gr) Parmigiano Reggiano, sauce chimichurri, réduction balsamique

BEILAGEN NACH WAHL • ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX:

Pommes, Reis, Bratkartoffeln

Frites, riz ou pommes de terre sautées

SAUCE NACH WAHL • SAUCES AU CHOIX:

**Pfeffersolze, Champignon-Sahne-Sauce,
Chimichurri Sauce, Roquefort Blaukäse-Sauce**
*Poivre vert, champignons, Chimichurri (relevé)
roquefort*

PICANHA TAGLIATA



VORSPEISEN

ENTRÉES 2/2



Zalot Rackésmillen

13.50 € / 18.50 €

(Tataki vum Rand mat Mohn aus dem Ourdall, geréischt Weesskären, pochéiert Ee, Ēnnen, Kornischong, Éisleker Kéis mat Kraider, Vinaigrette)

Salat Rackésmillen

(Rinder-Tataki, Mohn aus dem Ourdal, geröstete Weizenkörner, pochiertes Ei, Röstzwiebeln, Gewürzgurken, Éisleker Käse mit Kräutern, Vinaigrette.)

Salade Rackésmillen

(Salade verte, tataki de boeuf, grains de blé grillés, oeuf poché, oignons frits, cornichons et Éisleker Kéis aux herbes)



Tartar vum Rand mat Muerch

14.00 € / 28.00 €

Rindertartar mit Knochenmark nach Art des Küchenchefs

Tartare de boeuf à la moelle façon du chef, préparé minute



Bauerpati mat Lëtzebuerger Pinot Noir

12.50 €

Ēnnen-Chutney mat Pinot Noir, Quetschen, rout Früchten- Coulis mat Wäinesseg an hausgemaachtem Brout

Bauernterrine mit Luxemburger Pinot Noir

Zwiebel-Chutney mit Pinot Noir, Zwetschgen, Waldbeeren-Coulis mit Weinessig und hausgemachte Bratscheiben

Pâté de campagne au pinot noir luxembourgeois

chutney d'oignons au pinot noir, quetsches, coulis de fruits des bois au vinaigre de vin tranches de pain fait maison.



VORSPEISEN

ENTRÉES 1/2



Geméiszopp mat Crème légère, hausgemaachte Broutcroutonen,
Ueleg mat frösche Kraider

6.50 €

Gemüsesuppe mit leichter Rahmcreme, hausgemachte Brot-Croutons,
frisches Kräuteröl

Velouté de légumes du Moulin: Crème légère, croûtons de pain maison, huile d'herbes fraîches.



Zalot mat Saumonsfrell, hausgemaachte Vinaigrette, Hue-
werflacken, rout Früchten - Coulis, Tomaten-Tuile, rout Ënnen

13.50 € / 18.50 €

Lachsforellen-Salat: Hausdressing, Haferflocken, Waldbeeren-Essig-
Coulis, Tomaten-Tuile und rote Zwiebeln

Salade de truite saumonée: Vinaigrette maison, flocons d'avoine, coulis de fruits des bois au vinaigre, tuile de tomate, oignons rouge



Roudrommel-Ravioli, Geessekéis mat Hunneg, Champignonduxelles a
geréischtert Weesskären, jonken Zalot, Tomatenueleg a Paprika-Coulis
Ravioli von der Roten Bete mit Honig-Ziegenkäse: Pilz-Duxelles, geröstete
Weizenkörner, junge Blattsalate, Tomatenöl und Paprika-Coulis

12.90 €

Raviolis de betterave rouge cuit et chèvre au miel, duxelles de champignons, grains de blés grillés, jeunes pousses, huile de tomate, coulis de poivron

ROUDROMMEL-RAVIOLI

