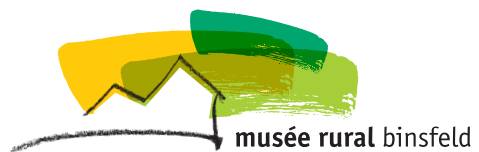


Bistro

Museum Binsfeld

Menü



Frühstück



STANDARD FRÜHSTÜCK

7,50€

Kaffee oder Tee, 2 Brötchen,
Schinken und Käse

MUSEUM FRÜHSTÜCK*

16€

**Nur als Buffet für 10 oder
mehr Personen erhältlich!*

2 Brötchen und Brot mit
Salami, Schinken, Käse,
Marmelade und Honig,
Gurken, Zwiebeln und Senf
Getränke: Kaffee, Tee, Trink-
schokolade und Orangensaft

ZUSÄTZLICH



3 Spiegeleier

6€

Eier mit Speck

7€

Eier mit frischen Tomaten

7€

Gefüllte



Bauernbrote

LÄNDLICH

Wurstwaren und Gouda

60 St. 44€

130 St. 66€

LAND & MEER

Fisch- und Wurstwaren,
und Gouda

60 St. 46,50€

130 St. 70€

VEGETARISCH

Tomatenpaste, Olivenpaste
und Mascarpone, Mozzarella
und Pesto, Gemüse mousse

60 St. 45,50€

130 St. 68€

Kalte Platten



GOURMET-PLATTE

30€

Gekochter und roher Schinken,
Hähnchenschenkel, geräuchertes
Filet d'Anvers, Schweinebraten,
Mini-Pastete im Teigmantel mit
Riesling, Lachsmedaillon Bellevue,
hausgeräucherter Lachs,

Tomaten gefüllt mit Crevetten,
Scampi, Russische Eier,

Möhren-, Gurken-, Tomaten-,
Kartoffel- und Nudelsalat,

Cocktail- und Remouladensoße

LUXEMBURGER PLATTE

24€

Gekochter und roher Schinken,
Mini-Pastete im Teigmantel mit
Riesling, Lyoner, hausgemachte
Salami,

zwei Sorten Luxemburger Käse
Russische Eier,

3 Rohkostsalate, Kartoffel- und
Nudelsalat,

Cocktail- und Remouladensoße

Vorspeisen

KALTE VORSPEISE



*Rohher Schinken
mit Melone*

9,50€

WARME VORSPEISE



Tomatensuppe

7€

Rinderkraftbrühe

8€

Gulaschsuppe

9€

*Königinpasteten mit
Miesmuscheln
und mediterranen
Gemüsen*

16€

Hauptgänge



FLEISCHGERICHTE

<i>Schinkennuss im Brotteig</i> dazu grobe Senfsoße	22€
<i>Kalbsbraten „Orloff“</i> mit Pilzsoße	24€
<i>Schweinebraten „Orloff“</i> mit Pilzsoße	21€
<i>Putenbraten „Orloff“</i> mit Pilzsoße	22€

BEILAGEN

(2 Beilagen nach Wahl sind im Preis inbegriffen)

Kartoffelgratin	Salatbuffet
Pommes frites	Sommerliche Gemüsepfanne
Spätzle in Butter	Karottenduo mit halb- gesalzener Butter
Naturreis mit Butter	

Oma's Küche



HAUPTGERICHTE

<i>Kartoffelsalat mit Würstchen</i>	10€
<i>Schinken (roh und gekocht), Pommes und Salat</i>	23€
<i>Schnitzel mit Pommes und Salat</i>	19€
<i>Fleischbouletten, Tomaten- soße, Kartoffelpüree</i>	13€
<i>Bratwurst, gebratene Kartoffeln und Apfelmus</i>	13€
<i>Rinderragout „Flämische Art“</i>	24,50€
<i>Teller Sauerkraut</i>	16€
<i>Blätterteigpastete, Reis und Salat</i>	16€
<i>Spaghetti Bolognese</i>	15€
<i>Nudeln, Schinken und Käse</i>	15€
<i>Hausgemachte Pizza</i>	15€



Barbecue

4 MARINIERTE FLEISCH-SORTEN (250g)

30€

Mettwurst, Grillwurst, Hähnchenfilet mit orientalischer Marinade, Rindsrumpsteak mit Petersilienbutter-Marinade

5 MARINIERTE FLEISCH-SORTEN (300g)

33€

Mettwurst, Grillwurst, Hähnchenfilet mit orientalischer Marinade, Rindsrumpsteak mit Petersilienbutter-Marinade, Bifana vom Schwein mit Kräutern der Provence-Marinade

6 MARINIERTE FLEISCH-SORTEN (400g)

36€

Mettwurst, Grillwurst, Hähnchenfilet mit orientalischer Marinade, Rindsrumpsteak mit Petersilienbutter-Marinade, Bifana vom Schwein mit Kräutern der Provence-Marinade, Speck mit Gewürzen und Paprika-Marinade



Barbecue

BEILAGEN

(2 Beilagen nach Wahl sind im Preis inbegriffen)

Nudelsalat	Grenaille-Kartoffeln
Kartoffelsalat	Ofenkartoffeln
Taboulé	

SALATE

(3 Salate nach Wahl sind im Preis inbegriffen)

Grüner Salat mit Dressing	Tomatensalat mit Basilikum
Weißkohlsalat	Möhrensalat
Maissalat mit roten Bohnen	

KALTE SOßEN

(3 kalte Soßen nach Wahl sind im Preis inbegriffen)

Barbecue	Pfeffer
Sweet Chili	Tartar
Aïoli	Tzatziki

Nachspeise



GEBÄCK

*Hausgemachter Apfelkuchen**

3,50€

Apfelkuchen + Eis

5€

**gebacken in unserem alten Holzofen
nach einem alten traditionellen
luxemburgischen Rezept*



EIS

*Vanilleeis mit heißer
Schokoladensoße*

6€