

Restaurant
Joël
Schaeffer

Take Away & Delivery



Léif Clienten,

Fier dem Coronavirus ze trotzen an lech trotzdem mat eisen Platen ze verwinnen proposéieren mier lech eisen Menu du Jour an verschidden platen vun eiser Kaart sichen ze kommen oder lech se ze liweren. Schon warm oder prett fier an den Uewen. Rufft eis roueg un.

Liebe Kunden,

Um dem Coronavirus zu trotzen und Sie trotzdem mit unseren Gerichten zu verwöhnen, bieten wir Ihnen unser Tagesmenü und verschiedene Gerichte von unserer Karte zu mitnehmen oder zu Ihnen nach Hause geliefert bekommen an. Schon warm oder Ofenbereit.
Rufen Sie uns ruhig an.

Chers clients,

Pour contrer le Virus Corona et sans vous priver de nos Plats, nous vous proposons notre menu du jour ainsi que certains plats de notre carte à emporter ou peuvent être livrés. Déjà chaud ou à réchauffer chez vous.
N'héstez pas à nous contacter.



Take Away & Delivery

☎ 26714080

✉ WWW.JOEL-SCHAEFFER.LU
INFO@JOEL-SCHAEFFER.LU



ORUE HAUTE L-6680 MERTERT

• Les Entrées

FOIE GRAS EN CROÛTE DE BAAMKUCH Poire et Raisins, Brioche tiède	20.5€
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES, DÉCLINAISON DE POMME Blette et Broccoli au Jambon	22.5€
BONBONS DE VOLAILLE FARCIS Risotto crémeux au Parmesan et Jus réduit	19.5€
CARPACCIO DE PIED DE PORC À LA TRUFFE Salade de Pouces et Caramel de Betterave	18.5€
FINES TRANCHES DE BOEUF DRY AGED MARINÉES Jaune d'Oeuf confit et vieux Parmesan	22€
RAVIOLES DE CAROTTES ET CRÈME MOUSSEUSE À LA CLÉMENTINE Truffe et Pickles d'Oignons	22.5€
BONBONS DE VOLAILLE FARCIS Risotto crémeux au Parmesan et Jus réduit	18€
VELOUTÉ DE CRESSON ET LANGOUSTINES Crémeux de Céleri	21€

• Desserts

BABA AU RHUM INFINIET ET ANANAS MOELLEUX AU CHOCOLAT, NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES ET GLACE TONKA
TARTE AU CITRON ET SORBET AU FROMAGE BLANC
CRÈMES BRÛLÉES AUX TROIS SENTEURS DE SAISON
PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

• Vorspeisen

FOIE GRAS IM BAUMKUCHENMANTEL Birne und Traube, lauwarmer Brioche	20.5€
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL, APFELVARIATION Mangold und Brokkoli mit Schinken	22.5€
GEFÜLLTE GEFLÜGEL-BONBONS Cremiges Parmesanrisotto und reduzierte Jus	19.5€
CARPACCIO VOM SCHWEINEFUSS MIT TRÜFFEL Sprossensalat und Caramel von roter Beete	18.5€
FEINE MARINIERTER SCHEIBEN VOM DRY AGED RIND Konfiertes Eigelb und alter Parmesankäse	22€
RAVIOLI VON KAROTTE MIT KLEMENTINENSCHAUM Trüffel und Pickles von Zwiebel	22.5€
BONBONS DE VOLAILLE FARCIS Risotto crémeux au Parmesan et Jus réduit	18€
VELOUTÉ VON KRESSE UND LANGOSTINIS Cremiger Selleri	21€

• Les Plats

La mer

FILET DE TURBOT, POMMES DE TERRES CONFITES DEMI-SEL Poire et Raisins, Brioche tiède	26.5€
FILET DE GROSSE PLIE MEUNIÈRE, DÉCLINAISON DE CAROTTES Gnocchis à la Sauge et Joue fumée	24.5€
PAVÉ DE SKREI SUR SA PEAU, CHOUFLEUR EN CRU ET CUIT Consommé de Bisque à la Citronnelle	24.5€

La ferme

PIÈCE DE VEAU AU TAGLIATELLES DE SALSIFIS Jus Arabica et Comté	27€
FILET DE BŒUF "ROSSINI" Mousseline de Pomme de Terre et Sauce truffée	28€
CARRÉ D'AGNEAU, POMME DE TERRE FONDANTE Déclinaison de Betterave	26€
JOUE DE BOEUF FONDANTE AU PINOT NOIR Mousseline de Céleri et Légumes croquants	25€
ENTRECÔTE DRY AGED, SAUCE BÉARNAISE Compotée d'Echalotes et Frites maison	32€

Les légumes

RISOTTO D'ARTICHAUTS À LA TRUFFE ET MOZZARELLA BURRATA	26.5€
---	--------------

• Hauptgerichte

Das Meer

FILET VOM STEINBUTT, KONFIERTE KARTOFFEL IN « DEMI-SEL »-BUTTER Grüne Marinière-Sosse und Fenchelcreme	26.5€
DICKE SCHOLLE MÜLLERIN-ART, KAROTTENVARIATION Gnocchis mit Salbei und geräucherter Backe	24.5€
PAVÉ VOM SKREI AUF DER HAUT, BLUMENKOHL ROH UND GEGART Consommé von Bisque mit Zitronengras	24.5€

Vom Hof

MIGNON VOM KALB UND TAGLIATELLE VON SCHWARZWURZEL Jus Arabica und Comtékäse	27€
FILET VOM RIND "ROSSINI" Kartoffelmousseline und Trüffelsosse	28€
CARRÉ VOM LAMM, FONDANTE KARTOFFEL Variation von roten Beeten	26€
GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN IN PINOT-NOIR-SOSSE Selleriemousseline und krokantes Gemüse	25€
ENTRECÔTE VOM RIND DRY AGED, BÉARNAISESOSSE Schalottenkompott und dicke Pont-Neuf-Kartoffel	32€

Les légumes

ARTISCHOCKENRISOTTO MIT TRÜFFEL UND FRISCHEM BURRATA-MOZZARELLA	26.5€
--	--------------