

Restaurant Joël Schaeffer

Take Away & Delivery



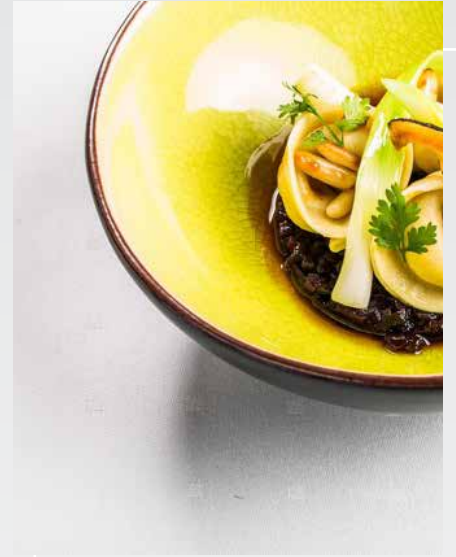
Léif Clienten,

Well am Moment d'Restauranten zou lossen müssen an mier lech mat eisen Platen zweider verwinnen wëllen, proposéieren mier lech eisen Menu du Jour an verschidden Platen vun eiser Kaart sichen ze kommen oder lech se ze liwweren. Schon warm oder prett fier an den Uewen. Rufft eis roueg un .



Liebe Kunden,

Da die Restaurants momentan geschlossen bleiben müssen und wir Sie mit unseren Gerichten weiter verwöhnen möchten, 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,

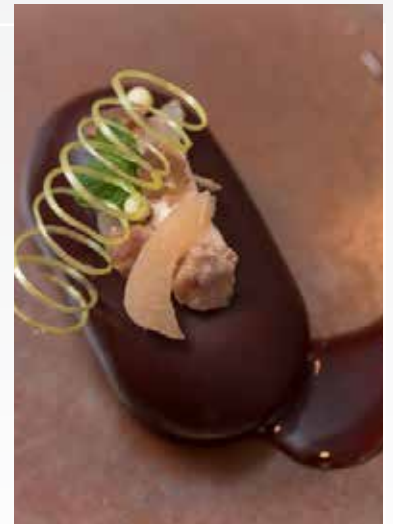
Vu que les restaurants doivent rester fermé et pour ne pas vous priver de nos Plats, nous vous proposons notre menu du jour ainsi que certains plats de notre carte à emporter ou peuvent être livrés. Déjà chaud ou à réchauffer chez vous. N'hésitez pas à nous contacter.

Take Away & Delivery

☎ 26714080

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

📍 1 RUE HAUTE MERTERT



• *Les Entrées*

TATAKI DE BŒUF « DRY AGED », MIEL ET AIL NOIR	23.5€
FOIE GRAS EN CROÛTE DE BAAMKUCH, COING ET RAISINS MARINÉS AU GEWÜRZ	24.5€
NOIX DE SAINT-JACQUES EN CRUMBLE CITRONNÉ, PANCETTA ET RACINE DE CERFEUIL	23€
CRÈME DE CRESSON, CROQUETTE DE CREVETTES GRISSES ET CHICONS ROUGES	22€
CARPACCIO DE BICHE, MAYONNAISE AU POIVRE VERT ET BETTERAVE ROUGE	22€

• *Les Plats*

La mer

FILET DE CABILLAUD POÊLÉ, ECUME DE LARD ET ARTICHAUT	28€
FILET DE GROSSE PLIE, VELOUTÉ DE CÈPE ET PANAI	29€
PAVÉ DE SANDRE, TOPINAMBOUR ET CRÈMEUX DE CHOUFLEUR	27€

La ferme

FILET DE BŒUF FAÇON ROSSINI, TRUFFE ET PURÉE DE CÉLERI	32€
JOUE DE VEAU CONFITE, CHOUX DE BRUXELLES ET OIGNONS DOUX	29€
TOURNEDOS DE BICHE, NAVETS ET CRÈME DE PATATE DOUCE	32€

Les légumes

RISOTTO AU POTIMARRON, POIRE ET PECORINO À LA TRUFFE	24€
--	-----

Pour les enfants

SUPRÊME DE VOLAILLE, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES	18€
--	-----

• *Desserts*

TARTELETTE AUX MARRONS FAÇON MONT-BLANC ET GLACE AU GINGEMBRE	10€
MOELLEUX AU CHOCOLAT JIVARA, GLACE PÉCAN ET CARAMEL AU BAILEY'S	
POIRE POCHÉE, PAIN PERDU ET GLACE VANILLE	
CRÈMES BRÛLÉES AUX TROIS SENTEURS	
ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS	

• *Vorspeisen*

TATAKI VOM RIND DRY AGED, HONIG UND SCHWARZER KNOBLAUCH	23.5€
STOPFLEBER IM BAUMKUCHENMANTEL, QUITTE UND ROSINEN MIT GEÜRTRAMINER	24.5€
JAKOBSMUSCHEL MIT ZITRONENCRUMBLE, PANCETTA UND KERBELKNOLLE	23€
KRESSESÜPPCHEN MIT EINEM KROKETT VON CREVETTES GRISSES UND ROTER CHIKOREE	22€
CARPACCIO VOM HIRSCH, MAYONNAISE MIT GRÜNEM PFEFFER UND ROTE BEETE	22€

• *Hauptgerichte*

Das Meer

FILET VOM KABELJAU, SPECKSCHAUH UND ARTISCHOCKE	28€
FILET VON DER DICKEN SCHOLLE, STEINPILZ-VELOUTÉ UND PASTINAKE	29€
PAVÉ VOM ZANDER, TOPINAMBOUR UND BLUMENKOHLSCHAUM	27€

Vom Hof

RINDERFILET NACH ROSSINI-ART, TRÜFFEL UND SELLERIPÜREE	32€
KONFIERTE KALBSBÄCKCHEN, ROSENKOHL UND SÜSSER ZWIEBEL	29€
TOURNEDOS VOM HIRSCH, NAVETS UND SÜSSKARTOFFELCREME	32€

Das Gemüse

RISOTTO VON HOKAÏDO-KÜRBISS, BIRNE UND TRÜFFELPECORINO	24€
--	-----

Für die Kinder

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST, KARTOFFELMOUSSELINE UND KLEINES GEMÜSE	18€
---	-----

• *Desserts*

MARRONEN-TARTELETTE MONT-BLANC-ART MIT INGWEREIS	10€
LAUWRMES JIVARA-SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT PEKANEIS UN BAILEYSCARAMEL	
POCHIERTE BIRNE, ARMER RITTER UND VANILLEEIS	
CRÈME BRÛLÉE IN DREI GESCHMACKSRICHTUNGEN	
AUSWAHL AN VERFEINERTEM KÄSE	