

Ihre Bestellung

Name und Vorname:

Anschrift:

Telefonnummer:

Datum und Uhrzeit der
Abholung:

Bestellung:



Auf einfache Nachfrage hin, können wir Ihnen ebenfalls Gerichte anbieten die nicht auf unserer Karte aufgelistet sind

Die Gerichte können wie folgt abgeholt werden: - Am 24sten Dezember zwischen 12 und 16 Uhr, am 25sten ab 10 Uhr und am 31sten Dezember bis 16 Uhr.

Wir können ebenfalls andere Daten oder Uhrzeiten zum Abholen oder Liefern vereinbaren.

RESTAURANT JOËL SCHAEFFER

1, Rue Haute L-6680 Mertert

Tel: +352 26714080

mai: info@joel-schaeffer.lu

www.joel-schaeffer.lu

UNSERE GOURMET-KARTE FÜR DIE FEIERTAGE



Damit Ihre Feste gelingen, bieten wir Ihnen verschieden Gerichte zum mitnehmen an.





Gourmet-Büffet

ab 4 Personen
56,5€ p/Person

- Médallions vom Hummer
Spiesse vom Gambas mit Honig und Dill
mariniert
Tötchen mit Krabbenmousse
Austern Marennes Oléron N°3
Gerollter Crêpe mit mariniertem Lachs
- Foie gras mit Sauternes-wein
Rehterrine mit Mandeln
Rieslingpastete im Teigmantel
Zweierlei Luxemburger Schinken Marque
nationale
Geräucherte Entenbrust
Vitello Tonnato

- Dreierlei winterliche Salate

- Cocktailsoße und Meerrettich

- Käseauswahl

- Gemischte Brötchen und Butter

TERRINES VON DER STOPFLEBER

begleitet von Brioche, Apfelchutney und Gelée von Glühwein

Foie Gras mit Sauternes-Wein im Baumkuchenmantel

250gr à 39 Euro (3-4 Personen) oder 500gr à 74Euro (6-8 Personen)

Foie gras mit Sauternes-Wein in der Steinform

250gr à 38 Euro (3-4 Personen) oder 500gr à 72Euro (6-8 Personen)



DIE KALTEN VORSPEISEN:

MARINIERTER LACHS « GRAVLAX », MEERRETTICH-SAHNE
UND JUNGE SPROSSEN 17,5€

COCKTAIL VON HUMMER UND TASCHENKREBS,
AVOCADOCREME UND KRESSE-PANNA-COTTA 19,5€

FEINE SCHEIBEN VOM KALB « VITELLO TONNATO »
MESCLUNSAT UND PARMESAN 17,5€

DIE HAUPTGERICHTE:

PAVÉ VOM HIRSCH IN PFEFFERSOBE, POCHIERTE BIRNE
KARTOFFELMOUSSELINE, ROTKOHL 27,5€

GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM KALB,
BLUMENKOHL-PÜREE UND KLEINES GEMÜSE 26,5€

FILET VOM RIND « PRODUIT DU TERROIR », BORDELAISE-
SOBE UND KARTOFFELGRATIN 28,5

PERLHUHNBRUST GEFÜLLT MIT PILZEN
KARTOFFELMOUSSELINE UND KAROTTENCREME 22,0€

MIGNON VOM KALB, GEBRATENE WALDPILZE UND
ROTWEINJUS 27,5€

GRATIN VON SEEZUNGE UND LACHS, RIESLINGSOBE
HERZOGINKARTOFFEL UND JUNGES GEMÜSE 26,5€

DIE WARMEN VORSPEISEN:

HUMMERSÜPPCHEN MIT ARMAGNAC UND
HUMMERWÜRFEL 10,5€

JAKOBSMUSCHEL UNTER BLÄTTERTEIGHAUBE,
LAUCH UND TRÜFFELCREME 19,5€

VELOUTÉ VON KRESSE UND KROKETT VON
« MARQUE NATIONALE »- SCHINKEN 10,5€

UNSERE EMPFEHLUNGEN:

12 AUSTERN MARENNES OLÉRON N°3 MIT
SCHALOTTENDRESSING ODER ZUM
ÜBERBACKEN 29€

VEGETARISCH
GNOCCHIS MIT KÜRBIS-PICKLES UND
ZIEGENKÄSE 24,5€

NACHTISCH UND KÄSE:

MOUSSE VON GRAND-CRU SCHOKOLADE UND
APRIKOSENCHUTNEY 8,5€

AUSWAHL AN VERFEINERTEM KÄSE,
MARMELADE UND BRÖTCHEN 9€ P.P

DREIERLEI CRÈMES BRÛLÉES IN 3
GESCHMACKSRICHTUNGEN 9€