

# *Carte de menu*



*Auberge Al Veinen „Beim Hunn“  
114, Grand-rue  
1941 Vianden  
Tél: +352-834368*



## Nos Apéritifs

Aperol Spritz	8,00€
Apéritif maison	8,00€
Hugo	8,00€
Coupe Crémant	6,50€
Kir Royal	8,00€
Kir vin blanc	5,50€
Martini blanc / rouge	5,00€
Martini-bière	6,50€
Porto rouge	4,50€
Porto blanc	4,50€
Pineau de charentes	5,00€
Porto rouge „10 ans“	6,50€
Porto rouge „20 ans“	8,50€
Finley Mojito (s.atc)	5,00€
Sherry	5,00€

Campari sec	4,00€
Campari Soda	6,50€
Campari Orange	6,50€
Ricard	6,00€
Crodino sec	4,00€
Crodino Soda/Orange	5,50€
Sanbitter sec	4,00€
Sanbitter Soda/Orange	5,50€
Picon sec	4,00€
Amer Picon bière	6,00€
Picon vin blanc	6,00€
Cynar sec	4,00€
Cynar-bière	6,50€
Favaio sec	4,50€
Favaio bière	5,50€

## Nos Gin's

Gin Gordon's	4,00€
Gin Bombay Sapphire	6,00€
Gin Hendricks	7,00€
Gin Double You	8,00€
Gin Copperhead	11,00€
Gin Monkey 47	7,50€
Gin Mare	8,00€
Gin Ferdinand	9,50€
Gin Mom	9,50€
Gin Buss 509	8,50€
Gin Niemand	9,50€
Gin Elephant	10,50€

Gin Nordés	10,50€
Gin Bertha's revenge	9,50€
Gin Double You	9,50€
Gin Matterhorn	10,50€
Gin Brockmanns	10,50€
Gin Opyus	10,50€

## Accompagnements Gin's:

Schweppes Tonic/ Bitter Lemon	3,00€
Fever tree Elderflower	3,80€
Fever tree tonic	3,80€
Fever tree mediterranean	3,80€
Fever tree Aromatic	3,80€





## *Nos Entrées*

*Bisque de Homard maison (2,4) 8,50€*  
*Hummersuppe nach Art des Hauses*  
*Kreeftensoep van het huis*  
*Lobster Bisque*

*Potage du jour (7) 6,00€*  
*Tagessuppe*  
*Soep van de dag*  
*Soup of the day*

*Soupe aux tomates (7) 6,00€*  
*Tomatensuppe*  
*Tomatensoep*  
*Tomato Soup*

*Cocktail de crevettes (2) 11,00€*  
*Garnelen Cocktail*  
*Garnalencocktail*  
*Schrimp Cocktail*

*Jambon d'ardennes cuit ou fumé ou mixte 13,00€*  
*Ardenner Schinken roh oder gekocht*  
*Gerookte of gekookte Ardenner ham*  
*Ardenne Ham, smoked or cooked*

*Saumon fumé (4) 18,50€*  
*Geräucherter Lachs nach Art des Hauses*  
*Schotel van gerookte Zalm van het huis*  
*Plate of home smoked Salmon*

*Pâté maison 9,00€*  
*Terrine nach Art des Hauses*  
*housemade terrine*

## ***Nos Entrées***

<i>Escargots au beurre à l'ail (7) (6x)</i> <i>Weinbergsschnecken mit Knoblauch</i> <i>Wijnbergslakken met Knoflook</i> <i>Snails with Garlic Sauce</i>	<i>11,00€</i>
<i>Quiche lorraine maison (3,7)</i> <i>Lothringer Speckkuchen nach Art des Hauses</i>	<i>9,00€</i>
<i>Gambas sautées à l'ail (2) (6x)</i> <i>Scampis mit Knoblauch</i> <i>Scampis met Knoflook ,</i> <i>Prawns with Garlic</i>	<i>17,50€</i>
<i>Cuisses de grenouilles à l'ail (1)</i> <i>Froschschenkel in Knoblauchsauce</i> <i>Kikkerbilletjes met Knoflook</i> <i>Frog's Legs with Garlic and Herb Sauce</i>	<i>17,50€</i>
<i>Bouchée à la reine</i> <i>Königinpastete</i> <i>Koninginnepasteitje</i> <i>Chicken vol- au- vent</i>	<i>13,00€</i>
<i>Pain à l'ail</i> <i>Knoblauchbrot</i> <i>Garlic bread</i>	<i>4,00€</i>

## Nos Plats froids

**Jambon d'ardennes cuit ou fumé** 18,50€  
Plat de jambon d'Ardennes cuit ou fumé  
Ardenner Schinkenplatte gekocht oder roh  
Ardenner ham gekookt of erookt  
Home-cooked, or smoked Ardenne ham

**Jambon d'ardennes mixte** 18,50€  
Plat de jambon d'Ardennes mixte maison  
Ardenner Schinkenplatte gemischt  
Ardenner ham mixte  
mixte Ardenne ham

**Assiette ardennaise** (2,4) 24,00€  
Ardenner Teller  
Ardenner Schotel  
Ardenne Style meat plate

**Filet américain aux câpres** 30,50€  
Beef Tartare (roh) mit Kapern, Ei und Zwiebeln  
Beef Tartare (rauw) met kapertjes, Ei en uien  
Steak Tartar (raw Beef) with capers, egg, onions

**Tomates crevettes** (2,4) 19,50€  
Tomate gefüllt mit Krabben  
Tomaat met Garnelen gevuld  
Tomato filled with Schrimps

*Nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pomme au four et de salade.  
Unsere Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert.  
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd.  
All main dishes are served with french fries or baked potato an salad.*

## Nos Salades

**Salade "Aal Veinen"** <sup>(2,5)</sup> 22,00€

*Salade mixte aux gambas et au filet de volaille*

*Gemischter Salat mit Garnelen und Hähnchenbrustfilet*

*Mixed Salad with Prawns and pieces of chicken breast*

**Salade paysanne** <sup>(3,5,8)</sup> 16,50€

*Salade frisée, lardons, croûtons, ail, , pommes de terre, oeuf*

*Bauernsalat mit Speckstreifen, Kroûtons, Kartoffeln, Knoblauch, Ei*

*Country Salad with Bacon, Croutons, Egg and Garlic*

**Salade italienne** <sup>(5,7)</sup> 16,50€

*Salade mélangée au jambon et au fromage*

*Gemischter Salat mit Schinken und Käsestreifen*

*Mixed Salad with Ham and Cheese*

**Salade Nicoise** <sup>(3,4,5)</sup> 23,50€

*Salade mélangée, riz, pommes de terre, thon, oeuf, anchois, maïs*

*Nizzasalat mit Reis, Kartoffeln, Thunfisch, Ei.*

*Salad with rice, Potato, Tuna, anchovies and egg*

**Salade fraîcheur de la mer** <sup>(2,4)</sup> 23,50€

*Salade composée aux crevettes et au saumon fumé, câpres*

*Feinschmeckersalat mit Krabben und geräuchertem Lachs*

*Mixed Salad with shrimps and smoked salmon*

**Tomates Mozzarella di Bufala** <sup>(7)</sup> 18,50€  
*(selon saison)*



## Nos Plats

<b>Spaghetti bolognaise</b> Spaghetti à la bolognese Spaghetti bolognese	13,50€
<b>Omelette Nature</b> (3,7) Omelette Nature Omelet natur Plain Omelette	13,50€
<b>Omelette aux champignons frais ou jambon</b> (3,7) Omelette mit Schinken oder frischen Champignons Omelet met ham or met champignons Omelette with ham or fresh mushrooms	14,50€
<b>Bouchée à la reine</b> (1,7) Königinpastele Koninginnepasteltje Chicken vol- au- vent	18,00€
<b>Truite meunière</b> Forelle Müllerin, Kartoffeln oder Pommes Frites Gebakken Forrel, gekookte aardappelen of frites Rainbow Trout, Potatoes or French Fries and Salad	19,50€
<b>Gambas à l'ail</b> (2) (9x) Scampis mit Knoblauch Scampis met knoflooksaus Prawns with Garlic Sauce	24,50€

*Nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pomme au four et de salade.  
Unsere Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert.  
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd.  
All main dishes are served with french fries or baked potato an salad.*

## Nos Plats

### *Escalope viennoise* (1,3)

*Wiener Schnitzel*

*Schnitzel paneert*

*Breadcrumbs Escalope*

17,00€

### *Escalope sauce champignons* (7)

*Schnitzel mit Rahmsauce und Champignons*

*Schnitzel in roomsaus met Champignons*

*Escalope with Mushroom Cream Sauce*

18,50€

### *Cordon bleu pané* (1,3)

*Cordon Bleu (paniert)*

*Cordon Bleu (paneert)*

*Breadcrumbs Escalope with Ham and Cheese*

20,50€

### *Cordon bleu sauce champignons* (7)

*Cordon Bleu mit Rahmsauce und Champignons*

*Cordon Bleu met roomsaus en champignons*

*Escalope with Ham Cheese and Mushroom Cream Sauce*

22,00€

### *Coquelet* + 500gr

*Junges Hähnchen +/- 500 gr.*

*Jonge Haantje +/- 500 gr.*

*Whole Young Chicken +/- 500 gr*

21,00€

### *Gratin Dauphinois*

*Kartoffelgratin*

*Gratinated potatoes*

*Suppl: 3,00 €*

## Nos Suggestions

<b>Spareribs</b> Gebackene Schweinerippen	22,50€
<b>Hamburger maison</b> (1,3,9) <b>+ 300gr</b> (pure boeuf)	17,00€
<b>Cheeseburger maison</b> (1,3,7,9) <b>+ 300gr</b> (pure boeuf)	18,00€
<b>La fondue bourguignonne</b> avec ses garnitures à partir de 2 personnes	32,00€/p.Pers
<b>La fondue fromage (Vacherin)</b> avec ses accompagnements Käsefondue nach Art des Hauses Cheese fondue	26,50€

*Nos plats sont accompagnés de pommes frites ou pomme au four et de salade.  
Unsere Gerichte werden mit Pommes frites oder Ofenkartoffel und Salat serviert.  
Alle gerechten worden met frites of Ofenkartoffel en salade geserveerd.  
All main dishes are served with french fries or baked potato an salad.*





## Nos Fajitas

<b>Fajitas au poulet</b> Hähnchen Fajitas Chicken Fajitas	22,00€
<b>Fajitas au boeuf</b> Fajitas vom rind Beef Fajitas	23,00€
<b>Fajitas mixte (boeuf &amp; poulet)</b> gemischte Fajitas (rind & Hähnchen) mixed fajitas (beef & chicken)	23,00€
<b>Fajitas au scampis</b> Scampis Fajitas	22,50€

## Nos plats végétariennes

<b>Salade de crudités</b>	15,00€
<b>Fajitas végétarienne</b>	18,50€
<b>Quiche aux légumes</b>	14,00€
<b>Fondue fromage végétarienne</b>	23,50€



## Nos Grillades

### Côte de porc grillé

Schweinekotelett  
vom Holzkohlegrill  
Grilled Pork Chop

+200gr  
+400gr

15,00€  
19,00€

### Côte de veau grillé

Rippensteak vom Kalb  
vom Holzkohlegrill  
Kalbsribstuck  
Veal Chop

+500gr

32,00€

### Filet de cheval

Pferdefiletsteak  
Paardefiletsteak  
Horse filet steak

+300gr

36,00€

### Filet de boeuf

Filetsteak vom Rind  
Tournedos  
Beef filet mignon

+150gr  
+300gr

23,00€  
34,00€

### Faux-filet de boeuf

Lendensteak  
Biefstuk  
Sirloin Steak

+180gr  
+350gr

19,50€  
29,00€

## Nos Sauces au choix:

beurre maître d'hôtel (3)

Kräuterbutter  
Kruidenboter  
Garlic butter

sauce poivre (3,7)

Pfeffersofe  
Peppersaus  
Pepper sauce

sauce béarnaise (3,7)

Bearnaise Sofe  
Bearnaisesaus  
Béarnaise sauce

sauce provencale  
Provenzalische Sofe  
Saus provencale  
Provencale sauce

sauce champignons (3,7)

Champignons Sofe  
Champignon saus  
Mushroom sauce



## Nos Grillades

**Côte de boeuf à l'Os** *- 700gr* 36,00€  
Rippensteak vom Rind (mit Knochen)  
Ribstuk van het Rind  
Prime rib of beef

**Rib-eye steak de boeuf** *- 500gr* 33,00€  
Rib-eye Steak (entrecôte)  
Rib-eye steak

**Brochette mixte** (veau & boeuf) 29,00€  
Spiess vom Kalb und Rind  
Rind en Kalbssteesspies  
Brochette of veal and beef

**Brochette filet d'agneau** 30,50€  
Spiess vom Lammfilet  
Lamsboutspies  
Lamb brochette

**Carré d'agneau** 36,00€  
Lammrücken  
Lamsrug  
Roast saddle of lamb

**Filet d'agneau** 30,50€  
Lammfilet  
Lamsfilet  
Lamb filet

**Gratin Dauphinois**  
Kartoffelgratin  
Gratinated potatoes  
Suppl: 3,00 €

## Nos Desserts

**Glace aux framboises chaudes** 7.00€

*Glace vanille framboises chaudes et chantilly*  
*Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne*  
*Vanilla Ice Cream with raspberries and whipped cream*

**Dame blanche** 6.50€

*Glace Vanille, chocolat chaud, chantilly*  
*Vanille Eis, heiße Schokolade, Sahne*  
*Vanilla Ice Cream, hot chocolate and whipped cream*

**Café Glacé** 6.50€

*Glace mocca, café, chantilly*  
*Mocca Eis, Café, Sahne*  
*Iced coffee*

**Banana Split** 7.00€

*Glace Vanille, banane, chocolat chaud, chantilly*  
*Vanille Eis, Banane, heiße Schokolade, Sahne*  
*Vanilla Ice Cream, banana, hot chocolate and whipped cream*



## **Nos Desserts**

### **Coupe Baileys**

7.50€

*Glace vanille, café, Baileys, chantilly*  
*Vanille Eis, Kaffee, Baileys, Sahne*  
*Vanilla ice cream, coffee, baileys, whipped cream*

### **Coupe Mélange**

6.50€

*Glace 3 boules au choix, chantilly*  
*3 Kugeln Eis nach Wahl, Sahne*  
*Mixed Ice cream of your choice, whipped cream*

*(Goûts: vanille, chocolat, mocca, fraise)*

### **Glace 1 boule au choix**

2.00€

*(Goûts: vanille, chocolat, mocca, fraise)*

### **Glace 2 boules au choix**

3.80€

*(Goûts: vanille, chocolat, mocca, fraise)*

*Supplément chantilly: 0.50€*



## Nos Desserts

<b>Coupe „Colonel“</b> Sorbet Citron, Vodka Zitronensorbet, Vodka Lemon Sorbet, Vodka	7,50€
<b>Coupe Limoncello</b> Sorbet Citron Limoncello Limoncellosorbet Limoncello Sorbet	7,50€
<b>Coupe Sorbet</b> 3 boules de sorbet au choix 3 Kugeln Sorbet nach Wahl Mixed sorbet of your choice (Goûts: citron, fruits de passion, cassis, melon)	7,50€
<b>Sorbet 1 boule au choix</b> (Goûts: citron, fruits de passion, cassis, melon)	2,40€
<b>Sorbet 2 boules au choix</b> (Goûts: citron, fruits de passion, cassis, melon)	4,60€



## *Nos vedettes maison*

*Apfelstrudel maison* 10.00€  
*avec sa boule de glace vanille, crème anglaise et chantilly*  
*mit Vanille Eis und Sahne*  
*with vanilla ice cream and whipped cream*

*Parfait au Grand Marnier maison* 7.50€  
*Parfait glacé au Grand Marnier*  
*Grand Marnier Eisparfait*  
*Parfait with Grand Marnier*

*Mousse aux chocolats maison* 6.50€  
*Schokoladenmousse*  
*Chocolate cream*

*Crème brûlée maison* 6.50€  
*Mit Zucker karamelisierte Creme*  
*Caramel cream*

*Pâtisserie du jour* 4.00€  
*Tagesgebäck*  
*Pastry of the day*

*Café Gourmand* 11.00€  
*Kaffee Gourmand*

*Moelleux au chocolat* 8.50€





## *Cafés & Thés*

<i>Café</i>	2.50€
<i>Espresso</i>	2.50€
<i>Double Espresso</i>	4.00€
<i>Décafiné</i>	3.00€
<i>Cappuccino Italien</i>	3.50€
<i>Cappuccino chantilly</i>	4.00€
<i>Latte Macchiato</i>	4.50€
<i>Chocolat chaud (suppl chantilly: 0,50 €)</i>	3.50€
<i>Thé</i> <i>(goûts: noir, menthe, fenouil, citron, camomille)</i>	2.60€
<i>Irish Coffee</i> <i>(Irish Whiskey, Café, Sucre de cannes, crème)</i>	8.50€
<i>French Coffee</i> <i>(Grand-marnier, Café, crème)</i>	8.50€
<i>Italian Coffee</i> <i>(Amaretto, Café, crème)</i>	8.50€
<i>Portuguese Coffee</i> <i>(Beirao, Café, crème)</i>	8.50€



« *Beim Hunn* »  
*Auberge*  
*Aal Veinen*



Beim Hunn  
Auberge Aal Veinen

Auberge Aal Veinen

# Auberge Aal Veinen

*Nouvelle classification*



*Bienvenue à l'auberge Aal Veinen*

*Notre petite Auberge chaleureuse située au pied du château de Vianden. Il est l'un des plus vieux bâtiments de Vianden et était auparavant un forgeron de verrouillage.*

*Aujourd'hui, il y a un restaurant rustique avec 9 chambres modernes.*

**Book now:**

[www.beimhunn.lu](http://www.beimhunn.lu) (discount %)

[www.hotels.lu](http://www.hotels.lu)

[www.booking.com](http://www.booking.com)

9,2

**Booking.com**



*Cuisine ouvert: 12h00 - 15h00 et 18h00 - 22h00*

*Mardi fermé (hors saison)*