



entrées

- Poêlée de champignons des bois, œuf parfait, émulsion au pain brûlé 1-4-5**
Pfannengericht aus Waldpilzen, perfektes Ei, geröstete Brot-Emulsion
Sautéed wild mushrooms, slow-cooked egg, burnt bread emulsion 18 €
- Foie gras de canard français, chutney de saison, petit pain au lait brioché 1-5-2**
Französische Entenleber, Chutney der Saison, Brioche-Milchbrötchen
French duck foie gras, seasonal chutney, brioche milk bun 23 €
- Les escargots du pays de Bitche 1-6**
Schnecken aus dem Pays de Bitche
Snails from the Bitche region 11 €
- Velouté de courge safranée, crémeux à la noixette et edamames 1-5**
Safran-Kürbisvelouté, Haselnusscrème und Edamame
Saffron pumpkin velouté, hazelnut cream and edamame 14 €

viandes



- Suprême de poulet au foin, mijoté d'orge perlée, légumes d'automne et jus rôti 5-7-2**
Hühnerbrust „Suprême“ auf Heu gegart, geschmorte Perlgerste, Herbstgemüse und Bratenjus
Hay-roasted chicken supreme, braised pearl barley, autumn vegetables and roasted jus 29 €
- Tagliata de boeuf, purée du moment, champignons des bois, roquette et copeaux de parmesan 2**
Rinder-Tagliata, saisonales Püree, Waldpilze, Rucola und Parmesanhobeln
Beef tagliata, seasonal purée, wild mushrooms, rucola and shaved parmesan 35 €
- Côte de veau cuite à basse température, purée du moment, légumes d'automne et jus corsé***
Kalbskotelett bei niedriger Temperatur gegart, saisonales Püree, Herbstgemüse und kräftige Jus
Veal chop slow-cooked at low temperature, seasonal purée, autumn vegetables and rich jus 39 €
- Cheeseburger de boeuf (Luxembourg), scarmozza fumée, coppa, roquette, tomates, mayonnaise à la truffe d'été, grosses frites et salade 1-3-5-7-9**
Rindfleisch-Cheeseburger (Lux), geräucherte Scamorza, Coppa, Rucola, Tomaten, Sommertrüffel-Mayonnaise, dick geschnittene Pommes Frites und Salat
Beef Cheeseburger (Lux), smoked Scamorza, coppa, arugula, tomatoes, summer truffle mayonnaise, thick-cut fries and salad 29 €

**LISTE DES ALLERGÈNES 1 : ŒUFS • 2 : ANHYDRIQUE SULFUREUX (E220) • 3 : MOUTARDE
4 : SOJA • 5 : LAIT • 6 : CÉLERI • 7 : CÉRÉALES • 8 : ARACHIDES • 9 : SÉSAME
10 : FRUITS À COQUE • 11 : POISSONS • 12 : CRUSTACÉS • 13 : MOLLUSQUE • 14 : LUPIN**

poissons & pâtes

- Filet de bar, émulsion citron, légumes, écrasé de pommes de terre 11-5-2**
Wolfsbarschfilet, Zitronen-Emulsion, Gemüse, Kartoffelstampf
Sea bass fillet, lemon emulsion, vegetables, mashed potatoes 28 €
- Risotto de légumes et tournedos de cabillaud, émulsion agrumes 11-5-2**
Gemüserisotto und Kabeljau-Tournedos, Zitrusemulsion
Vegetable risotto and cod tournedos, citrus emulsion 32 €
- Risotto de légumes et tome fermière 5-2**
Gemüserisotto und Bauernkäsetome
Vegetable risotto with farmhouse cheese 29 €
- Linguines au Homard, sauce homardine, estragon 12-5-2**
Linguine mit Hummer, Hummersauce und Estragon
Linguine with lobster, lobster sauce and tarragon 44 €



les desserts classiques

- Le café gourmand du Saint-Hub*
Der Café Gourmand vom Saint-Hub
The Café Gourmand of Saint-Hub 11 €**
- La dame blanche, 3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly 1-5-7**
„Dame Blanche“, 3 Kugeln Vanille, Schokoladensauce und Schlagsahne
“Dame Blanche”, 3 scoops of vanilla, chocolate sauce, and whipped cream 11 €
- Le Tiramisu du moment*
Tiramisu des Moments
Tiramisu of the Moment 11 €**
- Profiteroles, glace vanille et chocolat, sauce chocolat 1-5-7**
Profiteroles, Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensauce
Profiteroles, vanilla & chocolate ice cream, chocolate sauce 11 €
- Glaces : vanille, chocolat, café, pistache 1-5-7-10**
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie
Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio 3 € la boule / ball
- Sorbets : citron, framboise, mirabelle, pomme verte 7**
Sorbet: Zitrone, Himbeere, Mirabelle, grüner Apfel
Sorbet: lemon, raspberry, mirabelle plum, green apple 3 € la boule / ball
- Assortiment de fromages et chutney de saison 5**
Käseauswahl mit saisonalem Chutney
Assortment of cheeses with seasonal chutney 12 €

LES CRÉATIONS DE FRANCK KESTENER

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur / Champion du Monde de Pâtisserie
Découvrez notre carte annexe des desserts «Création», disponible auprès de l'équipe.
Entdecken Sie unsere Zusatzkarte Desserts „Création“, auf Anfrage bei unserem Team.
Discover our «Création» dessert menu, available upon request from our team.



CONFORMÉMENT À LA LOI CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,
LES PLATS NON CONSOMMÉS PEUVENT ÊTRE EMPORTÉS.
MERCI D'EN FAIRE LA DEMANDE À NOS ÉQUIPES.



STHUBERTHAMBACH

Tarifs Nets - Service compris - Boissons non comprises - Sous réserve de disponibilité - Octobre 2025

*Les allergènes présents dans ces plats varient selon la composition du moment.
Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au personnel.