

DIVERS



Pommes *	27	5,20 €
Mirabelle*	27	8,10 €
Quetsch*	27	8,10 €
Jonge/Oude Jenever	27	3,50 €
Bessen Jenever	27	3,50 €
Citroen Jenever	27	3,50 €
Jägermeister	27	4,80 €
Berenburger	27	3,80 €
Underberg	27	4,00 €
Rum, Diplomatico	27	8,50 €
Lumumba	27	8,20 €
Advocaat	27	5,20 €
Buff*	27	5,70 €
Vieux, Hoppe	27	5,20 €
Cognac VSOP	27	9,70 €
Calvados	27	9,70 €
D.O.M. Benedictine	27	6,20 €
Whisky Scotch	27	8,40 €
Whisky Bourbon	27	8,40 €
Vodka	27	6,10 €
Tequila	27	5,70 €
Whisky Cola	27	9,20 €
Bacardi Cola	27	9,20 €

COCKTAILS 16.17.27



Pisang Orange;	9,50 €
Pisang Ambon & Jus d'Orange	
Belle Vue;	9,50 €
Advocaat, Bessenjenever & Sprite	
Blue Hawaï;	9,90 €
Rum, Malibu, Blue Curaçao & Ananassaft	
Tequila Sunrise;	9,90 €
Tequila, Jus d'Orange & Grenadine	
Maxim;	9,90 €
Vieux, Cointreau, Jus d'Orange, Sekt	
Cincher;	9,90 €
Gin, Bessenjenever & Mineralwasser	
0% Alcohol !! Surprise !!!	9,00 €
Sangria; !! Eigenes Rezept !!	11,50 €

SOFT DRINKS



		0,2 ltr	0,4 ltr
Rosport Classic	16.17.26	2,90	5,00 €
Fanta, Sprite, Coca Cola (zero)	16.17.26	2,90	5,00 €
Tonic, Bitter Lemon	15	2,90	5,00 €
Apfelschorle	17	2,90	5,00 €
Cassis	16.17.26	2,90	5,00 €
Viva, Mineralwasser * 0,25 ltr.		2,90	€
Jus d'Orange, Jus de Pommes	17	3,10	5,00 €
Jus de Tomate, Jus d' Ananas		3,10	5,10 €
Jus Tropical		3,10	5,10 €
Ice Tea		2,90	5,00 €
Viva, Mineralwasser * 0,5 ltr			5,00 €
Rosport Blue * 0,5 ltr			5,00 €
Jus d'Orange pressé 0,2 ltr		6,00	€
Rivella Blue (diabetic) (7)	6	2,90	5,00 €

CAFÉ




Café	A1.26	3,00 €
Café avec chantilly	A1.6.26	3,50 €
Espresso	A1.26	3,00 €
Décafé	A1.26	3,00 €
Milchkaffee	A1.6.26	3,50 €
Latte Macchiato	A1.6.26	3,50 €
Thé	A1	3,00 €
Chocolat Chaud	A1.6	3,50 €
Irish Coffee	A1.6.26.27	8,50 €
French Coffee	A1.6.26.27	8,50 €
Cappuccino	A1.6.26	3,50 €
Cécémel/Chocolademelk/Fristi	A1.6	3,00 €
Lait froid ou Chaud/Melk	6	2,20 €

* = produit du Luxembourg

Hotel Belle Vue
VIANDEN - LUXEMBURG

BOISSONS / GETRÄNKE

BIERE




Pils * 0,3	1C.27	3,50 €
Corona 0,33	1C.27	6,20 €
Pils *0,5	1C.27	5,50 €
Diekirch Grand Cru* 0,33	1C.27	5,00 €
Battin Blanche* 0,33	1C.27	4,00 €
Leffe Blonde/Brune 0,33	1C.27	5,60 €
Battin Brune * 0,33	1C.27	5,00 €
Ramborn * (Cider)	20.27	7,00 €
Funck-Bricher* (Bio/vegan)	27	5,00 €
Jupiler 0,25	1C.16.27	3,80 €
Hoegaarden Rosé 0,25	1C.16.27	3,80 €
Battin Triple* 0,33 8%	1C.27	5,80 €
Battin Fruitée/Kriek 0,33	1C.16.27	4,50 €
Duvel / Orval 0,33	1C.27	6,50 €
Hefeweizen 0,5	1C	5,80 €

Alkoholfrei


Hefeweizen 0,0% 0,5	1C	5,80 €
Bitburger 0,0% 0,33	1C	3,50 €
Radler Citron 0,0% 0,33	1C	3,50 €

APERITIEF



San Bitter 0% Alcohol	16	4,00 €
Martini Rouge /Blanc	12.20.27	5,60 €
Porto Rouge/Blanc	12.20.27	5,60 €
Sherry Medium/Dry	27	5,60 €
Picon Bière	1C.16.27	6,60 €
Picon Vin Blanc	12.16.27	6,60 €
Pernod / Ricard	15.16.27	6,60 €
Aperol / Hugo	27	8,00 €
Cynar Sec / Campari Sec	16.27	6,60 €
Cynar Soda / Orange	16.27	8,50 €
Campari Soda / Orange	16.27	8,50 €
Apéritif Maison (Mandarin Napoleon & Crémant)	12.16.27	8,50 €
Kir Vin Blanc	12.16.27	6,60 €
Kir Royal	12.27	7,50 €
Gin Tonic	15.17.27	9,50 €
Coupe Crémant*	12.2	7,00 €

WÄIN AM GLAS und AM PICHET



		0,15 ltr	0,25 ltr	0,5 ltr
Rivaner *	12.20.27	4,70 €	7,20 €	11,50 €
Riesling*	12.20.27	4,90 €	7,50 €	12,00 €
Auxerrois*	12.20.27	4,90 €	7,50 €	12,00 €
Zoete Moezel*	12.20.27	4,90 €	7,50 €	12,00 €
Vin Rouge	12.20.27	4,90 €	7,50 €	12,00 €
Vin Rosé	12.20.27	4,90 €	7,50 €	12,00 €

LIKEUREN



Grand Marnier	16.27	6,50 €
Cointreau	16.27	6,50 €
Crème de Cassis	16.27	6,50 €
Pisang Ambon	16.27	6,50 €
Cuarenta y Tres	16.27	6,50 €
Amaretto	A8.27	6,50 €
Sambucca	16.27	6,50 €
Tia Maria	16.27	6,50 €
Crème de Menthe	16.27	6,50 €
Malibu	16.27	6,50 €
Passoa	16.27	6,50 €
Safari	16.27	6,50 €
Baileys	6.16.27	6,50 €
Blue Curacao	16.27	6,50 €
Drambuie	16.27	6,50 €
Apfelcorn	16.27	6,50 €

*
Land van herkomst Luxemburg
Produkte der Region
Pays d'origine Luxembourg

The Food Products produced and/or sold in this establishment may contain allergenic substances (Regulation EU 1169/2011)

For more information, ask our staff

Soups

	€	€
	Appetizer	Main Course
Clear Soup, (with Vegetable & Meat) (9)	6,75	8,75
Tomato creme soup (6,9)	6,75	8,75
Goulashsoup (9,12)	7,50	11,00
Mushroom soup (6,9)	6,75	8,75
Country bread with herb butter (1,6,9)	4,50	

Appetizers

	Appetizer	Main Course
Scampi's prepared with garlic butter (1,2,6,9,20)	23,50	29,50
Duo of Ardennes ham (raw and cooked)*(9,10,18)	19,00	27,50
Home made smoked Salmon (4,18,20,21)	22,50	27,50

Salads

	Appetizer	Main Course
Buffet style vegetables	8,50	16,50
Hawaiian salad (with chicken fillet and pineapple) (5,6,8,22)	15,50	20,50
Salad from Grandma's recipe (potato, smoked bacon, onions and a fried egg) (1,3,18,20,21)	15,50	21,50
Norwegian Salad (with smoked assorted fish) (4,18,20,21)	19,50	25,50
Tomato with Mozzarella (6,9,10)	12,50	19,50

Fish

	€
Trout* (1,4,6)	23,50
The salmon gourmet with vegetable strips and Riesling sauce (4,6,9,20,25,27)	27,50

* Country of origin is Luxembourg

Junior Menu

	€
Kroket with apple compote and French fries (1,3,7,9,10)	9,90
Frikandel with apple compote and French fries (1,3,7,9,10)	9,90
Children's spaghetti bolognaise (6,9,12,20)	9,90
Children's Porc schnitzel with apple compote and French fries (1,3)	13,00
Chicken Nuggets with apple compote and French fries (1,3,9)	12,50

Meat

Pork

	€
Bread crumbed cutlet of pork (1,3)	22,50
Bread crumbed cutlet of pork with pepper sauce (1,3,9)	24,50
Bread crumbed Cutlet of pork with mushroom sauce (6,9)	24,50
Pork tenderloin with mushroom sauce (6,9)	26,00
Pork tenderloin baked in pepper (spicy) with a honey mustard sauce (€)	29,00
Spare Ribs (7,9)	26,50

Beef

	€
Belle Vue plate (pork, beef, poultry with fried mushrooms and onions)	34,00
Sirloin steak* with herb butter (6,9)	33,00
“ “ with pepersauce (6,9)	33,00
“ “ with backed mushrooms & onions	35,00
Filet steak* with herb butter (6,9)	36,00
“ “ with pepersauce (6,9)	36,00
“ “ with backed mushrooms & onions	38,00

Chicken

	€
Grandma's Chicken Cutlet recipe (backed vegetables)	26,50

Veal

Cordon Bleu with a mushroom sauce (1,3,6,9)	33,00
--	-------

* Country of origin is Luxembourg

Vegetarian

€

Buffet style vegetables

With French fries or Home fries

16,50

Cheese schnitzel (1,3,6)

With French fries or Home fries

23,50

Tofu pieces with vegetables and Tomato (bio) (7,9,15,16,19)

16,50

Tortellini stuffed with spinache , baked with cheese(1,3,6,9)

18,00

Specialty Dishes

€

Nasi Goreng (1,3,6,7,9,10,12,15,16,19)

With peanut sauce , salad, shrimp cookies and fried egg

18,50

Spaghetti Bolognaise (6,9,12,20)

15,00

Macaroni with ham and crème sauce gratinated with cheese (1,2,3,6,15,18,19)

18,00

Home made Lasagne (1,2C,3,6,9,12)

17,00

Menu of the Day

€

3 courses Menu (Fixed Menu), ask the staff for the Menu

38,00



Grillades à Table

Tafelgrillen

Tischgrillen

Panaché des viandes / Diverse soorten vlees / verschiedene Fleischsorten
Salades du Buffet / Salade buffet / Salat vom Büffet
Baguette Maître d'hôtel / Stokbrood + kruidenboter / Brot mit Kräuterbutter
Sauces Diverses / Diverse sausjes / verschiedene Sosen
Pommes Frites

(1,6,7,9,10,12,13,15,16,17,18,25)

Min. 2 Pers. € 34,50 p.p. (sur réservation)

- *** Niet op het terras
- *** Pas sur la Terrasse
- *** Nicht auf der Terrasse

DESSERTS



Coupe avocat 8,50 €

1a,3,6,15,16,27



Pêche Melba 8,50 €

1a,3,6,15



**Coupe waarm Kiischten
(Hot cherries) 9,00 €**

1a,3,6

**Coupe aux Fraises 8,50 €
(saison) 1a,3,6**



Café Glacé 8,00 €

1a,3,6,26



Dame Blanche 8,50 €

1a,3,6



Banana split 8,50 €

1,1a,3,6,7,8



**Gaufre chantilly & Fraises
Sahne & Erdbeeren 8,50 €**

1a,3,6,8

Gaufre chantilly / mit Sahne 5,50 €

1a,3,6,8

DESSERTS



Sorbet panaché 9,00 €

1a



Coupe Colonel (vodka) 9,00 €

1a,13



Pinocchio 4,00 €

1a,3,6



Poire Belle Hélène 8,50 €

1a,3,6,15



**Coupe aux Noix
de Vianden 8,50 €**

1a,3,6,7,8,8h



Coupe Hawaii 8,50 €

1a,3,6,15

Schwarzwälder 9,00 €

1a,3,6



Coupe Brésilienne 8,50 €

1a,3,6,7,8,8e,15



**Apfelstrudel sauce vanille & glace
vanille 8,50 €**

1a,3,6,8,9

Tutti Frutti 8,50 €

1a,3,6



Apfelstrudel & sauce vanille 7,30 €

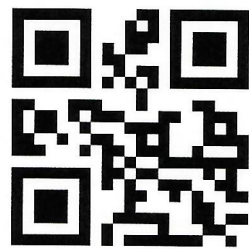
1a,3,6,8,9

LA CARTE DES DESSERTS

	€
La Coupe glacée Vanille + Chantilly (3 boules) (1A,3,6)	7,50
La Coupe panachée / gemischtes Eis + Chantilly (3 boules)	7,50
La Pêche Melba, Glace Vanille, Pêche et Sauce Fraises (1A,3,6,15)	8,50
La Coupe Tutti Frutti, Glace Vanille, Fruits et Sauce Fraises (1A,3,6)	8,50
Green Fantasy, Glace Vanille, Kiwi, Banane, Pisang Ambon (1A,3,6,27)	9,50
La Dame Blanche (1A,3,6)	8,50
Le Banana Split (1,1A,3,6,7,8)	8,50
La Coupe Belle Vue, Glace Citron, Fruits et Limoncello (1A,3,6,27)	9,50
Apfelstrudel sauce vanille et une boule Glace Vanille (1A,3,6,8,9)	8,50
Tricolore, Glace Vanille, Advocat et Cherry Brandy (1A,3,6,27)	9,50
La Glace Enfant (Pinoccio) (1A,3,6)	4,00
La Coupe aux Fraises (Saison) (1A,3,6)	8,50
La Mousse au Chocolat (1A,3,6,8A-H,26)	9,60
Le Yoghourt aux Fruits frais	8,50
Le Tiramisu (1A,3,6,27)	9,70
La Coupe Colonel (glace citron avec vodka) (1A,13,27)	8,50
Le Café Glacé (glace vanille, glace Mocca et café) (1A,3,6,26)	7,80
La Salade de Fruits frais	8,90

<i>1 boule glace</i>	2,50
<i>2 boules glace</i>	4,90
<i>3 boules glace</i>	6,00
<i>Chantilly</i>	1,00





Hôtel “Belle Vue”

3, Rue de la Gare
L-9420 Vianden
Luxembourg
Tel. : + 352-834127

www.hotelbv.com

E-Mail : info@hotelbv.com

Bon Appétit
Eet smakelijk
Gudden Appetit
Guten Appetit

- (1) Céréales contenant du gluten/ Glutenhaltiges Getreide: blé / Weizen (1A), seigle /Roggen (1B), orge / Gerste (1C), Avoie/ Hafer (1D), épeautre / Dinkel (1E), Kamut (1F) et les produits à base de ces céréales / oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse
- (2) Crustacés / Krebstiere et produits à base de crustacés / und Krebserzeugnisse,
- (3) Oeufs / Eier et produits à base d'œuf / und Eierzeugnisse
- (4) Poisson / Fisch et produits à base de poisson / und Fischerzeugnisse
- (5) Arachide / Erdnüsse et produits à base d'arachide / und Erdnusserzeugnisse
- (6) Lait / Milch et produit à base de lait / und Milcherzeugnisse
- (7) Soja et produit à base de soja / und Sojaerzeugnisse
- (8) Fruits à coque / Schalenfrüchte amande / Mandeln (8A), noisette / Haselnuss (8B), noix de cajou / Cashewnüsse (8C), noix de pécan / Pecannüsse (8D), noix du brésil / Paranüsse (8E), pistache / Pistazien (8F), noix de macadamia / Makadamianüsse (8G), noyer / Walnüsse (8H) et produits à base de ces fruits / und daraus hergestellte Erzeugnisse,
- (9) Céleri / Sellerie et produits à base de céleri / und Sellerieerzeugnisse
- (10) Moutarde / Senf et produit à base de moutarde / und Senferzeugnisse
- (11) Graines de sésames / Sesamsamen et produits à base de sésame /
- (12) Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite en concentration de plus de 10mg/kg ou mg/l exprimés en SO₂ / >10 mg/kg (SO₂)
- (13) Lupins / Lupinen
- (14) Mollusques / Weichtiere
- (15) Agent de conservation / Konservierungsstoffe
- (16) Colorants / Farbstoffe
- (17) Antioxydant / Antioxidationsmittel
- (18) Sel nitrité pour salaison / Nitritpökelsalz
- (19) Exhausteur de goût / Geschmacksverstärker
- (20) Sulfuré / geschwefelt
- (21) Noirci / geschwärzt
- (22) Ciré / gewachst
- (23) Édulcorant / Süßungsmittel
- (24) Source de phénylalanine / enthält Phenylalaninquelle
- (25) Phosphate / Phosphat
- (26) Contient de la caféine / koffeinhaltig
- (27) Contenant de l'alcool / alkoholhaltig