



# AIRFIELD

RESTAURANT & LIVING

## MENU

Monday to Friday  
12h00 à 13h30  
19h00 à 21h30  
WIFI : AIRFIELD : airfield

### STARTERS

MARINATED RED LABEL SALMON <i>Green Asparagus / Leche de Tigre Citrus Gel / Skyr &amp; Coco Sauce</i>	26,50 € 31,50 € m.course
GREY SHRIMPS CROQUETTE <i>Daïkon Carpaccio / Yuzu Kosho Vinaigrette Treviso Salad &amp; Endive / Ponzu Gel</i>	24,50 € 29,50 € m.course
BIO EGGS AT 63 °C <i>Green Peas &amp; Artichoke Cream Raspberry &amp; green Peas Salad Morels Emulsion</i>	21,50 € 26,50 € m.course
TUNA TATAKI <i>Hummus &amp; White Asparagus Oranges &amp; Chamomile Condiment Herring Caviar / Vegetal green Juice</i>	28,00 € 33,00 € m.course



Le restaurant Airfield, ancien pavillon de chasse du Gruenewald, régale sa clientèle avec une cuisine traditionnelle de qualité depuis 1947. La famille Schiltz-Neuman a pris la suite en 2018 des familles Thibo et Mettenhoben à la tête de cet établissement historique.

AIRFIELD RESTAURANT & LIVING  
6, RUE DE TRÈVES - L-2632 FINDEL  
TEL. +352 288 395-1

www.airfield.lu  
 welcome@airfield.lu  
 airfield

### MAIN COURSES

CHEF'S VEGETABLE DISH <i>Variation Around Seasonal Vegetables of the Moment According to Chef's Inspiration</i>	25,50 €
BEEF TARTARE <i>Grenaille Potatoes, Salad &amp; Ketchup</i>	28,50 €
IBERIAN PORK CHOP <i>Celery &amp; Salad Mash / Carrots Variation Gnocchi / Cress &amp; Spinach</i>	29,50 €
LAMB LIKE A COUSCOUS <i>Saddle of Lamb stuffed with wild Garlic / Semolina Candied Vegetables/Home Made Harissa/Ras el Hanout Juice</i>	32,00 €
RACK OF VEAL "Peter Farm" <i>White Asparagus / Roast Buckwheat / Rhubarb Chutney Black Sesame Emulsion / Morels Juice</i>	36,00 €
FISHING OF THE MOMENT <i>Roast Green Asparagus / Mash Potatoes / Yuzu Emulsion Lemon Salsa, Capers &amp; Black Bread with Hazelnut Butter</i>	36,00 €

### GRILL

<b>MEAT</b> <i>Black Angus Beef Paleron 200gr.</i>	29,50 €
<i>Irish Prime Beef Filet 220 gr.</i>	39,50 €
<i>Black Angus Beef Rib-Eye US Prime 350 gr.</i>	50,00 €
<i>Beef Rib for 2 persons 900 gr.</i>	88,00 €

<b>SIDE DISH</b> <i>Mashed Potatoes / Pont-Neuf Potatoes / Seasonal Vegetables</i>
---

<b>SAUCES</b> <i>Beef Juice / Béarnaise Sauce / Pepper Sauce</i>
---

### DESSERTS

COMPOTEE DE FRUITS DU MOMENT <i>Meringue aux Agrumes</i>	10,50 €
BANANA / NYANGBO CHOCOLATE / MILK JAM <i>Nyangbo Creamy Chocolate / Banana Variation Marquise Chocolate Cookie / Milk Jam Ice Cream</i>	12,50 €
VANILLA CREME BRULEE <i>Rhubarb Compote &amp; Crumble</i>	12,50 €
STRAWBERRY / BUCKWHEAT / PISTACHIO <i>Buckwheat Tuile/Pistachio Namelaka/Marinated Strawberries Strawberries &amp; Rhubarb Sorbet / Whipped Cream Mascarpone</i>	13,50 €
CHEESE PLATE & CONDIMENTS <i>Après un tel repas c'est mieux beaucoup</i>	15,50 €

*Après un tel repas c'est mieux beaucoup*  
*Airfield*