



AIRFIELD

RESTAURANT & LIVING



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

THE STARTERS

HOMEMADE GRAY SHRIMP CROQUETTE <i>Candied Tomato, Green Gazpacho, Smoked Burrata</i>	22,50 € 35,00 € m.course
BEEF CARPACCIO <i>Small Pea Houmous, Small Tomatoes, Crumble Parmesan and Roquette Oil</i>	24,50 € 31,50 € m.course
EGG AT 63 DEGREES <i>Tuberous Chervil Puree, Buckwheat Emulsion, Chanterelle Pickels</i>	20,50 € 26,50 € m.course
GRAVLAX RED LABEL SALMON <i>Beetroot, Quinoa Salad, Blackberry Condiment and Citrus Oil</i>	26,50 € 36,50 € m.course

THE MAIN COURSES

CHEF'S VEGETABLE DISH <i>Variation Around Seasonal Vegetables of the Moment According to Chef's Inspiration</i>	26,50 € 20,50 € as starter
BEEF TARTARE <i>Grenaille Potatoes, Salad & Homemade Ketchup</i>	31,50 € 24,50 € as starter
"QUERCY" DUCK BREAST <i>Broccoli, Mushrooms, Plum Condiment & Salsa Verde</i>	33,00 €
ROASTED TURBOT FILLET <i>Linguine, Escabeche & Mussels Emulsion, Candied Pumpkin</i>	41,00 €
TUNA STEAK <i>Mashed Potatoes with Herbs, Virgin Vegetable Sauce (cold)</i>	35,00 €

FROM THE GRILL

BEEF TENDERLOIN	42,50 €
BEEF RIB for 2	92,00 €
VEAL MIGNON	38,50 €
SIDE DISH (1 choice included) <i>Mashed Potatoes</i> <i>Pont-Neuf Potatoes (Big French Fries)</i> <i>Seasonal Vegetables</i>	5,00 € for extra
SAUCES (1 choice included) <i>Beef Juice / Béarnaise Sauce / Pepper Sauce</i>	3,00 € for extra

THE DESSERTS & CHEESE

FINANCIER CAKE WITH SEASONAL FRUITS <i>Financier Pistachio, Lemon Verbena Cream, Seasonal Fruits, Raspberry Sorbet</i>	14,00 €
VANILLA CREME BRULEE <i>Texture around Apple</i>	13,00 €
GOURMET COFFEE (Hot non-alcoholic drink of your choice) <i>Some Preparations around Gluttony</i>	15,00 €
IN THE SPIRIT OF AN ILE FLOTTANTE <i>Whipped whites, Mirabelle plums, Crème Anglaise & Caramel</i>	12,50 €
CHEESE PLATE & CONDIMENTS	16,50 €



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 Mettenhowen 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

*Si partir est meilleur sur feu
Après un tel repas c'est meilleur beaucoup
28/11/17
Aubrey*