

Carte de menu



Auberge Aal Veinen „Beim Hunn“
114, Grand-rue
L-9411 Vianden
Tél: +352-834368
Email: aalveinen@beimhunn.lu



Nos Apéritifs

Aperol Spritz	8,50€
Apéritif maison	8,50€
Hugo	8,50€
Coupe Crémant	6,50€
Kir Royal	8,00€
Kir vin blanc	6,00€
Martini blanc / rouge	5,50€
Martini-bière	7,50€
Porto rouge	5,00€
Porto blanc	5,00€
Porto rouge „10 ans“	8,00€
Porto rouge „20 ans“	9,50€
Pineau de charentes	5,50€

Campari sec	5,00€
Campari Soda	7,00€
Campari Orange	7,50€
Ricard	6,50€
Picon sec	4,50€
Amer Picon bière	6,50€
Picon vin blanc	6,50€
Cynar sec	4,50€
Cynar-bière	7,50€
Favaio sec	4,50€
Favaio bière	6,50€
Schweppes Mojito (s.alc)	5,00€
Crodino sec (s.alc)	4,50€
Crodino Soda/Orange	6,00€
Sanbitter sec (s:alc)	4,50€
Sanbitter Soda/Orange	6,00€

Nos Gin's

Gin Gordon's	5.50€
Gin Bombay Sapphire	7.50€
Gin Hendricks	9.00€
Gin Double You	9.50€
Gin Copperhead	11.00€
Gin Monkey 47	11.00€
Gin Mare	11.00€
Gin Ferdinand	11.00€
Gin Mom	9.50€
Gin Buss 509	11.00€
Gin Niemand	9.50€
Gin Elephant	11.00€

Gin Nordés	10.50€
Gin Bertha's revenge	11.00€
Gin Carmina (Ch. Drouin)	11.00€
Gin „The Duke“	11.00€
Gin Brockmanns	10.50€
Gin Opyus (Lux)	11.00€
Gin Hamer (Lux)	10.50€
Gin Silent Pool	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 Clementine	3,80€

Le Rhum

Rhum Zacapa 0.6 cl	15.00€
Rhum Don Papa 0.6 cl	12.00€
Rhum Diplomatico 0.6 cl	10.00€
Rhum Plantation 0.6 cl	12.00€

Nos Longdrinks

Rhum Cola	6,50€
Bacardi Cola	7,50€
Vodka Orange	7,50€
Vodka Lemon	7,50€
Passoa Orange	7,50€
Pisang Orange	7,50€
Batita de Coco	7,50€
Batita Ananas	7,50€
Safari Orange	7,50€
Cola Vin	4,50€
Whisky Cola	7,50€



Nos Entrées

Bisque de Homard maison ^(2,4) Hummersuppe nach Art des Hauses Kreeftensoep van het huis Lobster Bisque	9,00€
Potage du jour ⁽⁷⁾ Tagessuppe Soep van de dag Soup of the day	6,50€
Soupe aux tomates ⁽⁷⁾ Tomatensuppe Tomatensoep Tomato Soup	6,50€
Cocktail de crevettes ⁽²⁾ Garnelen Cocktail Garnalencocktail Schrump Cocktail	12,50€
Jambon d'ardennes cuit ou fumé ou mixte Ardenner Schinken roh oder gekocht oder gemischt Gerookte of gekookte Ardenner ham Ardenne Ham, smoked or cooked or mixed	14,50€
Saumon fumé ⁽⁴⁾ Geräucherter Lachs nach Art des Hauses Schotel van gerookte Zalm van het huis Plate of home smoked Salmon	19,50€
Pâté maison Terrine nach Art des Hauses housemade terrine	10,50€

Nos Entrées

Escargots au beurre à l'ail ⁽⁷⁾ (6x)

12,00€

Weinbergsschnecken mit Knoblauch

Wijnbergslakken met Knoflook

Snails with Garlic Sauce

Quiche lorraine maison ^(3,7)

9,50€

Lothringer Speckkuchen nach Art des Hauses

Gambas sautées à l'ail ⁽²⁾ (6x)

17,50€

Scampis mit Knoblauch

Scampis met Knoflook ,

Prawns with Garlic

Cuisses de grenouilles à l'ail ⁽¹⁾

18,50€

Froschschenkel in Knoblauchsauce

Kikkerbilletjes met Knoflook

Frog's Legs with Garlic and Herb Sauce

Bouchée à la reine

14,50€

Königinpastete

Koninginnepasteitje

Chicken vol- au- vent

Pain à l'ail

4,50€

Knoblauchbrot

Garlic bread

Nos Plats froids

Jambon d'ardennes cuit ou fumé

19,50€

Ardenner Schinkenplatte gekocht oder roh
Ardenner ham gekookt of erookt
Home-cooked, or smoked Ardenne ham

Jambon d'ardennes mixte

19.50€

Ardenner Schinkenplatte gemischt
Ardenner ham mixte
mixte Ardenne ham

Assiette ardennaise^(2,4)

28,50€

Ardenner Teller
Ardenner Schotel
Ardenne Style meat plate

Filet américain aux câpres

33,50€

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)

23,50€

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" ^(2,5) 23,50€

Salade mixte aux gambas et aux filets de volaille
Gemischter Salat mit Garnelen und Hähnchenbrustfilet
Mixed Salad with Prawns and pieces of chicken breast

Salade paysanne ^(3,5,8) 18,50€

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 ^(5,7) 17,50€

Salade mélangée au jambon et au fromage
Gemischter Salat mit Schinken und Käsestreifen
Mixed Salad with Ham and Cheese

Salade Nicoise ^(3,4,5) 24,50€

Salade mélangée, riz, pommes de terre, thon, œuf, anchois, maïs
Nizzasalat mit Reis, Kartoffeln, Thunfisch, Ei.
Salad with rice, Potato, Tuna, anchovies and egg

Salade fraîcheur de la mer ^(2,4) 26,50€

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 ⁽⁷⁾ 18,50€ (selon saison)



Nos Plats

Spaghettis bolognaise

Spaghettis à la bolognese
Spaghettis bolognese

14,50€

Omelette Nature ^(3,7)

Omelette Nature
Omelet natur
Plain Omelette

13,50€

Omelette aux champignons frais ou au jambon ^(3,7)

Omelette mit Schinken oder frischen Champignons
Omelet met ham or met champignons
Omelette with ham or fresh mushrooms

14,50€

Bouchée à la reine ^(1,7)

Königinpastete
Koninginnepasteitje
Chicken vol-au-vent

19,50€

Truite meunière

Forelle Müllerin, Kartoffeln oder Pommes Frites
Gebakken Forrel, gekookte aardappelen of frites
Rainbow Trout, Potatoes or French Fries and Salad

20,50€

Gambas à l'ail, riz ⁽²⁾ (9x)

Scampis mit Knoblauch und Reis
Scampis met Knoflooksaus
Prawns with Garlic Sauce, rice

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 and salad.

Nos Plats

Escalope viennoise ^(1,3) 17,00€

Wiener Schnitzel
Schnitzel paneert
Breadcrumbs Escalope

Escalope sauce champignons ⁽⁷⁾ 19,00€

Schnitzel mit Rahmsauce und Champignons
Schnitzel in roomsaus met Champignons
Escalope with Mushroom Cream Sauce

Cordon bleu viennoise ^(1,3) 20,50€

Cordon Bleu (paniert)
Cordon Bleu (paneert)
Breadcrumbs Escalope with Ham and Cheese

Cordon bleu sauce champignons ⁽⁷⁾ 22,50€

Cordon Bleu mit Rahmsauce und Champignons
Cordon Bleu met roomsaus en champignons
Escalope with Ham Cheese and Mushroom Cream Sauce

Coquelet ^{+500gr} 21,00€

Junges Hähnchen +/- 500 gr.
Jonge Haantje +/- 500 gr.
Whole Young Chicken +/- 500 gr

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated potatoes
Suppl: 3,00 €

Nos Suggestions

Spareribs 23,50€
Gebackene Schweinerippen

1/2 Spareribs 15,50€
Gebackene Schweinerippen

Hamburger maison (1,3,9) +300gr 17,50€
(pure boeuf)

Cheeseburger maison (1,3,7,9) +300gr 18,50€
(pure boeuf)

La fondue bourguignonne 34.00€ / p.Pers
avec ses garnitures
à partir de 2 personnes

La fondue fromage (Vacherin) 26,50€
avec ses accompagnements
Käsefondue nach Art des Hauses
Cheese fondue

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated potatoes
Suppl: 3,00 €

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

Fajitas au poulet

Hähnchen Fajitas
Chicken Fajitas

23,00€

Fajitas au boeuf

Fajitas vom Rind
Beef Fajitas

25,00€

Fajitas mixte (boeuf & poulet)

gemischte Fajitas (Rind & Hähnchen)
mixed fajitas (beef & chicken)

25,00€

Fajitas aux scampis

Scampis Fajitas

27.50€

Nos plats végétarienne

Salade de crudités

15,00€

Fajitas végétarienne

18,50€

Quiche aux légumes

15,00€

Fondue fromage végétarienne

23.50€



Nos Grillades

Côte de porc grillé

Schweinekotelett
Grilled Pork Chop

+200gr
+450gr

15,00€
19,00€

Côte de veau grillé

Rippensteak vom Kalb vom Holzkohlegrill
Kalfsribstuk
Veal Chop

+500gr

33,00€

Filet de cheval

Pferdefiletsteak
Paardefiletsteak
Horse filet steak

+300gr

37,00€

Filet de boeuf

Filetsteak vom Rind
Tournedos
Beef filet mignon

+200gr
+300gr

26,00€
36,00€

Faux-filet de boeuf

Lendensteak
Biefstuk
Sirloin Steak

+180gr
+350gr

19,50€
30,50€

Nos Sauces au choix:

Beurre maître d'hôtel (3)
Kräuterbutter
Kruidenboter
Garlic butter

Sauce poivre (3,7)
Pfeffersoße
Peppersaus
Pepper sauce

Sauce béarnaise (3,7)
Bearnaise Soße
Bearnaisesaus
Béarnaise sauce

Sauce provencale
Provenzalische Soße
Saus provencale
Provencale sauce

Sauce champignons (3,7)
Champignons Soße
Champignon saus
Mushroom sauce



Nos Grillades

Côte de boeuf à l'Os +700gr 42,50€
Rippensteak vom Rind (mit Knochen)
Ribstuk van het Rund
Prime rib of beef

Rib-eye steak de boeuf +500gr 39,50€
Rib-eye Steak (entrecôte)
Rib-eye steak

Brochette mixte (veau & boeuf) 32,00€
Spiess vom Kalb und Rind
Rund en Kalfsvleesspies
Brochette of veal and beef

Brochette filet d'agneau 33,50€
Spiess vom Lammfilet
Lamsboutspies
Lamb brochette

Carré d'agneau 38,00€
Lammrücken
Lamsrug
Roast saddle of lamb

Filet d'agneau 32,50€
Lammfilet
Lamsfilet
Lamb filet

Gratin Dauphinois
Kartoffelgratin
Gratinated potatoes
Suppl: 3,00 €

Nos Desserts

Glace aux framboises chaudes

7.50€

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

Dame blanche

7.50€

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

Café Glacé

7.50€

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

Banana Split

8.00€

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

8.50€

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

Coupe Mélange

7,00€

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

2.50€

(Goûts: vanille, chocolat, mocca, fraise)

Glace 2 boules au choix

5.00€

(Goûts: vanille, chocolat, mocca, fraise)

Supplément chantilly: 1.00€



Nos Desserts

Coupe „Colonel“

Sorbet Citron, Vodka
Zitronensorbet, Vodka
Lemon Sorbet, Vodka

8,00€

Coupe Limoncello

Sorbet Citron Limoncello
Limoncellosorbet
Limoncello Sorbet

8,00€

Coupe Sorbet

3 boules de sorbet au choix
3 Kugeln Sorbet nach Wahl
Mixed sorbet of your choice
(Goûts: citron, fruits de passion, cassis, melon)

9,00€

Sorbet 1 boule au choix

(Goûts: citron, fruits de passion, cassis, melon)

3,50€

Sorbet 2 boules au choix

(Goûts: citron, fruits de passion, cassis, melon)

7,00€



Nos vedettes maison

Apfelstrudel maison

10.50€

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

8.50€

Grand Marnier Eisparfait
Parfait with Grand Marnier

Mousse aux chocolats maison

8.50€

Schokoladenmousse
Chocolate cream

Crème brûlée maison

8.50€

Mit Zucker karamalisierte Creme
Caramel cream

Pâtisserie du jour

4.50€

Tagesgebäck
Pastry of the day

Café Gourmand

11.50€

Moelleux au chocolat

8.50€

avec sa boule de glace vanille, crème anglaise et chantilly





Cafés & Thés

Café	2.60€
Espresso	2.60€
Double Espresso	4.50€
Décafiné	3.00€
Cappuccino Italien	3.50€
Cappuccino chantilly	4.50€
Latte Macchiato	4.50€
Chocolat chaud (suppl chantilly: 0,50 €)	3.50€
Thé (goûts: noir, menthe, fenouil, citron, camomille)	3.00€
Irish Coffee (Irish Whiskey, Café, Sucre de cannes, crème)	9.50€
French Coffee (Grand-marnier, Café, crème)	9.50€
Italian Coffee (Amaretto, Café, crème)	9.50€
Portuguese Coffee (Beirao, Café, crème)	9.50€

« Beim Hunn »
Auberge
Aal Veinen



Beim Hunn
Gewürde au feu de bois

« Beim Hunn »
Auberge Aal Veinen



Auberge Aal Veinen

Bienvenue à l'Auberge Aal Veinen

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

Nouvelle classification 2019



Book now:

www.beimhunn.lu (discount %)

www.hotels.lu

www.booking.com

9,2

Booking.com



Cuisine ouverte: 12h00 - 15h00 et 18h00 - 22h00

Fermé le mardi (hors saison)