



*Hôtel-Restaurant
Victor Hugo*

MENU

VIANDEN

Meals & Drinks

*« Régale si tu peux
et mange si tu l'oses »* 

Victor Hugo



www.hotelvictorhugo.lu

APÉRITIFS

Apéritif Maison	8,50 €
Campari Sec	5,30 €
Campari Soda	6,80 €
Campari Orange	7,30 €
Cynar Sec	5,30 €
Cynar Soda	6,70 €
Cynar Orange	7,30 €
Coupe de	
Champagne Français	11,50 €
Coupe de Crémant	5,70 €
Kir Royal	5,90 €
Kir Vin Blanc	4,50 €
Martini Blanc/Rouge	5,50 €
Porto Blanc/Rouge	5,50 €
Ricard	6,20 €
Pineau des Charentes	5,50 €
Picon-Bière	5,80 €
Picon-Vin Blanc	5,80 €
Sherry	5,20 €
Apérol Spritz	7,50 €
Hugo	7,50 €
Whisky	6,90 €
Glenmorangie	10,50 €
Crodino/San Bitter	3,80 €

LONG DRINKS

Bacardi Cola	7,50 €
Bacardi Orange	7,50 €
Gin Orange/Tonic	7,50 €
Martini Sprite	7,50 €
Pisang Orange	7,50 €
Safari Orange	7,50 €
Vodka Jus	7,50 €
Whisky Cola	7,50 €

BIÈRES

Pression 0,30 l	3,00 €
Pression 0,50 l	5,20 €
Simon 0%	3,20 €
Panaché/Radler	3,20 €
Chimay Bleu	4,90 €
Diekirch Grand Cru	3,90 €
Duvel	4,90 €
Lefte Blonde	4,60 €
Lefte Brune	4,60 €
Weizenbier 0.50l	5,20 €
Weizenbier 0.50l 0%	4,90 €
Ramborn (Cidre)	5,00 €

SOFT DRINKS

Apfelschorle	2,60 €
Apfelschorle 1/2 l	4,80 €
Bitter Lemon	2,60 €
Schweppes Tonic	2,60 €
Sprite	2,60 €
Fanta	2,60 €
Coca-Cola	2,60 €
Coca-Cola Zéro	2,80 €
Ice Tea	2,50 €
Rosport 1/4 l	2,50 €
Rosport Blue 1/2 l	4,40 €
Rosport Blue 1 l	6,90 €
Viva 1/4 l	2,50 €
Viva 1/2 l	4,40 €
Viva 1 l	6,90 €

JUS DE FRUITS

Jus d'Abricot	2,90 €
Jus d'Ananas	2,90 €
Jus de Pommes	2,60 €
Jus de Tomate	2,90 €
Jus d'Orange	2,60 €
Jus Multifruits ACE	2,90 €

VIN AU VERRE

Weinschorle	3,00 €
Cola Vin	3,20 €
Rivaner	3,20 €
Riesling	3,50 €
Auxerois	
(Grd. 1er Crû)	5,00 €
Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	5,50 €
Vin Rosé	3,90 €
Vin Rosé lux.	4,10 €
Vin Rouge	4,10 €

Cabernet Sauvig.	5,50 €
Rouge Réserve Luc Pirlet	

VIN EN PICHET

1/4 Rivaner	4,60 €
1/4 Riesling	5,30 €
1/4 Auxerois	
(Grd. 1er Crû)	7,90 €
1/4 Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	8,90 €
1/4 Vin Rosé	5,90 €
1/4 Vin Rouge	5,90 €

1/2 Rivaner	9,20 €
1/2 Riesling	10,50 €
1/2 Auxerrois	
(Grd. 1er Crû)	15,50 €
1/2 Pinot Gris	
(Grd. 1er Crû)	17,50 €
1/2 Vin Rosé	11,80 €
1/2 Vin Rouge	11,80 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,60 €
Double Expresso	4,60 €
Café	2,70 €
Cappuccino Italien	3,50 €
Cappuccino Chantilly	4,50 €
Chocolat Chaud	
Chantilly	4,50 €
Chocolat Chaud	3,50 €
Décaféiné	2,60 €
Lait Russe	4,30 €
Infusion	2,50 €
French/Irish Coffee	8,50 €

DIGESTIFS

Amaretto	4,90 €
Amaro Ramazotti	4,90 €
Armagnac	7,50 €
Averna	4,90 €
Baileys	4,90 €
Buff	3,60 €
Calvados	6,50 €
Cognac Hennessy	7,20 €
Cognac Rémy Martin	7,90 €
Cointreau	5,30 €
Fernet Branca	3,90 €
Framboise	7,60 €
Grand Marnier	5,30 €
Grappa	5,00 €
Grappa Gr. Marque	7,60 €
Jägermeister	3,50 €
Liqueur de Noix	4,10 €
Marc de Bourgogne	6,40 €
Mirabelle	6,80 €
Poire Williams	7,60 €
Sambuca	4,80 €
Vieille Prune	7,80 €
Limoncello	3,90 €

Potages / Suppen

CRÈME DE TOMATES À L'ESPUMA DE BASILIC 1a-3-6-7a-7b-9-10 7,80 €
Tomatensuppe mit Basilikum Espuma
Tomato Soup with Basil Espuma

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR PARFUMÉ À L'HUILE DE POTIRON ET CROUTONS 7,80 €
€-3-6-7a-7b-9-10
Blumenkohlvelouté mit Kürbiskernöl und Brotcroustons
Velouté of Cauliflower, pumpkin oil and bread croutons

Entrées / Vorspeisen / Starters

SAUMON FUMÉ MAISON MOUSSE AU RAIFORT 17,90 €
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettich, smoked salmon with Horseradish mousse
4-5-6-9-10-

CARPACCIO DE THON AUX AGRUMES ET ROQUETTE 7a-7b- 17,50 €
À L'HUILE D'OLIVE VIERGE
Thunfisch Carpaccio mit Zitrusfrüchten, Rauke Olivenöl
Tuna Carpaccio with citric-fruits, Arugula and Olive Oil

ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE À L'AIL 6 PIÈCES 13,50 €
Burgunderschnecken in Knoblauchbutter
Burgundian Snails in Garlic Butter 1a2-3-4-6-7a-7b-8a9-11-

CARPACCIO DE BOEUF AU PARMESAN ET ROQUETTE ET MAYO AUX TRUFFES 15,50 €
RINDER CARPACCIO MIT PARMESAN, RAUKE, TRÜFFELMAYONNAISE
BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN, ARUGULA WITH TRUFFLES MAYONNAISE
7a-7b

Salades / Salate / Salads

SALADE PAYSANNE AUX LARDONS, CROUTONS ET OEUF	18,50 €
Salatteller mit Speck ,Brotcroutons , Bratkartoffeln und Spiegelei Salad with bacon egg, potatoes and bread croutons	
	1/2 PORTION 14,90 €
SALADE CAESAR	18,50 €
Knackiger Salat mit Hähnchenstreifen in Sesam paniert, Parmesan,Brotcroutons CaesarSalad with thin Slices of Chicken Filet ,Parmesan cheese ,bread croutons	1/2 PORTION 14,90 €
1a-3-5-6-8b-8c-9-10-11-	
SALADE DU BERGER AU CHÈVRE CHAUD AVEC TOMATES, PIGNONS DE PINS, NOIX ET ROQUETTE	18,90 €
Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen, Walnüssen und Rucola Warm Goat Cheese Salad, Pine Nuts, Walnuts and Arugula	1/2 PORTION 15,50 €
1a3-5-6-7a-7b-8b-8c-9-10-11-	
SALADE TIÈDE „MAX-INN „ AUX FILETS DE POISSONS	24,50 €
Lauwarmer Salatteller mit verschiedenen Fischfilets Salad with several fish filets	
1A-2-3-4-5-68B-8C-9-10	1/2 PORTION 17,50 €

Poissons / Fischgerichte

TRUITE MEUNIÈRE SERVIE AVEC POMMES NATURE ET LÉGUMES	20,50 €
Forelle nach Müllerin Art mit Salzkartoffeln und Gemüse Fried Trout served with boiled Potatoes and Vegetables	
1a-4-9-	
TRUITE AUX AMANDES SERVIE AVEC POMMES NATURE ET LÉGUMES	21,90 €
Forelle mit gerösteten Mandeln, Salzkartoffeln und Gemüse Fried Trout with Almonds served with boiled Potatoes and Vegetables	
1a-4-7a-8a-9-	
NAGE DE ST. JACQUES ET SCAMPIS À L'AIL SERVI AVEC RIZ	27,50 €
JAKOBSMUSCHELN UND RIESENGARNELEN AN KNOBLAUCH MIT REIS SERVIERT ST.JACQUES SHELLS AND SHRIMP SCAMPI WITH GARLIC, SERVED WITH RICE AND VEGETABLES	1A-2-4-7B-9-
MEDAILLON DE LOTTE SUR LIT DE LENTILLES AU CURRY	
SAUCE RIESLING	29,50 €
Seeteufel mit LinsenCurry Ragout dazu Rieslingsauce, Monkfish with Ventils curry and Rieslingsauce	
1a-4-7b	

Pâtes / Pasta

LINGUINES AUX SCAMPIS À L'AIL ET SAUCE TOMATE 22,90 €
Linguine mit Scampi Knoblauch und Tomatensoße ,
Linguine with Shrimp Scampi ,Tomato sauce and Garlic 1a-2-3-4-7b-9-

LINGUINES AUX TOMATES CERISES, AIL ET PESTO 15,90 €
Linguine mit Kirschtomaten, Knoblauch ,Pesto,Ruccola und Parmesan
Linguine in a Tomato Sauce with Cherry Tomatoes, Garlic ,Arugula, Parmesan ,Pesto
1a-3-5-6-7a-7b-9-10-

Cuisine locale / local dishes

PLATEAU DE JAMBON D'ARDENNES CRÛ ET CUIT 22,90 €
SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE
Ardenner Schinkenplatte, Roh und Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat
Platter of Smoked, raw and Cooked Ham from the Ardennes,with French Fries and Salad
3-5-9-

JUDD MAT GAARDEBOUNEN AN SPECKGROMPEREN 21,90 €
Geräucherter Schweinenacken mit dicken Bohnen in einer Kräutersoße, dazu Speckkartoffeln
Smoked Park Neck with Broad Beans in a Herb Sauce, Served with Bacon Potatoes

Menus Enfants / Kindermenü / Children's menu

« DONALD DUCK » ESCALOPE VIENNOISE SERVI AVEC POMMES FRITES 10,50 €
Wiener Schnitzel , Pommes Frites
« Wiener Schnitzel » Served with French Fries
1a-3-5-6-7b-

« ASTERIX » CHICKEN NUGGETS SERVI AVEC POMMES FRITES 10,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chicken Nuggets with French Fries
1a-6-7

Plats végétariens / Vegetarian dishes

LENTILLES AU CURRY , PUREE DE LÉGUMES ,LÉGUMES FRAIS ET SALADE 14,90 €
Lentils with Curry and vegetables served with a salad

LINGUINES AUX TOMATES CERISES, PESTO ,ROQUETTE ET PARMESAN 15,90 €
Linguine mit Kirschtomaten, K ,Pesto,Ruccola und Parmesan
Linguine in a Tomato Sauce with Cherry Tomatoes,,Arugula, Parmesan ,Pesto
1a-3-5-6-7a-7b-9-10-

Plats Classiques / Classic Dishes

CORDON BLEU MAISON CRÈME CHAMPIGNONS SERVI AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES

Cordon Bleu Mushrooms Cream Sauce Served with French Fries and Vegetables
-3-5-7b-9-12-

23,50 €

ESCALOPE VIENNOISE SERVI AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES

Wiener Schnitzel , Pommes Frites und Gemüse serviert
« Wiener Schnitzel » Served with French Fries and Vegetables
1a-3-5-7b-9-

19,50 €

BOUCHÉE À LA REINE SERVI AVEC POMMES FRITES ET SALADE

Königinnen Pastete mit Pommes Frites und Salat
Chickenpastry with French Fries and Salad
1a2-5-6-7a-7b-9-12-

21,80 €

MAGRET DE CANARD DES LANDES À L'ORANGE FLAMBÉ AU GRAND-MARNIER SERVI AVEC CROQUETTES ET LÉGUMES

Entenbrust an Orangensoße mit Grand-Marnier flambiert dazu Kroketten und Gemüse
Duck Breast with orange flamed with Grand-Marnier served with Croquettes and Vegetable

27,50 €

ENTRECÔTE SAUCE AU POIVRE VERT OU MAITRE D' D'HÔTEL

Entrecôte mit Pfeffersosse, Gemüse und Pommes frites /
Entrecôte with Pepper Sauce French Fries and vegetables
1a-5-7b-9

27,90 €

FILET DE BOEUF SAUCE AU POIVRE VERT OU MAITRE D'HÔTEL

Rinderfilet mit Pfeffersosse dort Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites /
Sirloinsteak with Pepper Sauce or Garlicbutter French Fries and vegetables
1a-5-7b-9

32,50 €

CASSOLETTE DE ROGNONS DE VEAU, SAUCE À LA MOUTARDE DE MEAUX RIZ ET LÉGUMES

Kalbsnieren in einer Senfsoße dazu Reis und Gemüse
Veal Kidneys in a Mustard Sauce served with Rice and Vegetables 1a-5-7b-9-10-12-

23,80 €

Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ET SA GLACE VANILLE	8,90 €
CRÈME BRÛLÉE MAISON	7,90 €
TARTE AUX POMMES MAISON ET SA GLACE VANILLE Hausgemachter Apfelkuchen mit Vanilleeis, Homemade Apple pie with Vanilla Icecream	7,90 €
GAUFRE DE BRUXELLES AU SUCRE Brüsseler Waffel mit Zucker	4,50 €
GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY Brüsseler Waffel mit Sahne	6,50 €
GAUFRE DE BRUXELLES CHANTILLY ET FRAISES (EN SAISON) Brüsseler Waffel mit Sahne und frischen Erdbeeren (nur in der Saison)	8,50 €
GLACE ENFANTS Gemischtes Kindereis (2 Kugeln)	4,90 €
GLACE PANACHÉE Gemischter Eisbecher mit Sahne , Mixed Ice cream	6,80 €
DAME BLANCHE Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne , Vanila Ice cream with hot Chocolate	7,90 €
CAFÉ GLACÉ Vanille und Mokkaeis mit Kaffee und Sahne /	7,00 €
COUPE AUX FRAISES (SEUL. EN SAISON) Eisbecher mit frischen Erdbeeren und sahn / with Strawberries	7,50 €
COUPE «HEISSE LIEBE » Eisbecher mit heißen Himbeeren und Sahne / with hot Raspberries	7,50 €
COUPE «VICTOR HUGO » Eisbecher mit heißen Kirschen / with hot Cherries	7,50 €

Cuisine ouverte : 12.00 à 14.30 et 18.00 -21.00
Fermé le mercredi (hors saison)

Snacks & Burgers

UITSMIJTER MET HAM OF KAAS STRAMMER MAX MIT SCHINKEN ODER KÄSE	11,50 €
„ASTERIX“ CHICKEN NUGGETS + POMMES FRITES	10,50 €
CROQUE MONSIEUR / TOAST HAM KAAS / CHEESE AND HAM TOAST	7,30 €
TOAST HAWAII	7,50 €
HAMBURGER AVEC FRITES	13,50 €
CHEESEBURGER AVEC FRITES	14,50 €
« HUGO BURGER » AVEC FRITES avec Lard et Oeufs, with Bacon and Egg,	15,50 €