



Du lundi au mardi et du vendredi au dimanche

From monday to tuesday and from friday to sunday

11:30 - 17:00 | 18:00 - 21:00

menu koener

50.00

Cette sélection est valable pour les séjours demi-pension.

This selection is valid for all half-board stays.

LES ENTRÉES

Assiette de saumon fumé Smoked salmon plate

Carpaccio de bœuf Beef carpaccio

Duo de croquettes de fromage d'Orval Duo of Orval cheese croquettes

Duo de croquettes au jambon de la Sûre Duo of croquettes with ham from Sûre

Duo de croquettes aux crevettes Duo of croquettes with shrimps

Duo de croquettes au choix Duo of croquettes of your choice

LES PLATS

Cordon bleu de veau maison au jambon Luxembourgeois

Homemade veal cordon bleu with Luxemburgish ham

Rumsteak 250gr, frites et salade verte Rumpsteak, French fries and salad

Spare ribs, frites et salade vertes Spare ribs, French fries and salad

Brochette de bœuf, frites et salade verte Beef skewer, French fries and salad

Truite meunière, petits légumes et une garniture au choix

Trout meunière, vegetable and one garnish of your choice

Truite aux amandes, petits légumes et une garniture au choix

Trout with almonds, vegetables and one garnish of your choice

LES DESSERTS

Tarte tatin, glace vanille Tarte tatin, vanilla ice cream

Crème brûlée Crème brûlée

Moelleux au chocolat Chocolate fondant

Mousse au chocolat Chocolate mousse

Nougat glacé Iced Nougat

LES ENTRÉES

- Soupe à l'oignon 11€
- Assiette de charcuterie 16€
- Assiette de saumon fumé 17€
- Carpaccio de bœuf 18€
- Escargots de Bourgogne x 6 pièces 17€
- Duo de croquettes de fromage d'Orval 17€
- Duo de croquettes au jambon de la Sûre 17€
- Duo de croquettes aux crevettes 18€
- Duo de croquettes au choix 17€

LES TRADITIONNELS

Tous ces plats (sauf wainzoossiss) sont accompagnés de frites et salade verte

- Carpaccio de bœuf 24€
- Schnitzel de porc pané 300gr 26€
- Vol au vent 26€
- Boulettes à la bière 25€
- Boulettes sauce tomate 25€
- Wainzoossiss, purée et salade verte 22€
- Cordon bleu de veau maison au jambon Luxembourgeois 27€

LES VIANDES

- Entrecôte 300gr. 38€
- Rumsteak 250gr. 31€
- Filet de bœuf Simmental 250gr. 39€
- Filet américain 24€
- Spare ribs 29€
- Brochette de poulet 25€
- Brochette de boeuf 29€

LES POISSONS

Tous ces plats sont accompagnés de petits légumes et d'une garniture au choix.

- Truite meunière 29€
- Truite aux amandes 29€
- Fish & Chips 27€
- Dos de saumon et petits légumes 28€

*Garniture au choix :
+ 4€ garniture supplémentaire
salade verte, frites, purée,
pommes de terre au four,
riz, poêlée de légumes*

LES BURGERS

Burger Koener 22€

Haché de boeuf 180gr, sauce BBQ maison, cheddar, bacon, tomates et oignons frits

Burger Pepper 22€

Haché de bœuf 180gr, mayonnaise au poivre, cheddar, bacon, tomates et salade

Burger Club House 20€

Filet de poulet, œuf dur, mayonnaise, bacon, tomates et salade

LES SALADES & OMELETTES

Salade de chèvre, miel et noix 20€

Salade César, œuf, croutons et parmesan 22€

Salade frisée aux lardons, œuf et croutons 22€

Salade de scampis, poulet et vinaigre balsamique 23€

Uniquement au déjeuner de 11h30 à 16h00

Omelettes : classique | jambon fromage | fromage | forestière 15€

LE MENU ENFANT

15€

Plat au choix

Chicken nuggets

Fish stick

Croquettes de fromage

Boulette, sauce tomate

Dessert

Boule de glace au choix

LES GLACES

9.50€

Café glacé

Dame Blanche

Coupe brésilienne

Coupe Colonel

Boule de glace au choix 3€

chocolat - vanille - citron - caramel

LES DESSERTS

11.00€

Tarte tatin, glace vanille

Crème brûlée

Moelleux au chocolat

Mousse au chocolat

Nougat glacé

Assiette de fromage

STARTERS

- Onion soup 11€
- Charcuterie plate 16€
- Smoked salmon plate 17€
- Beef carpaccio 18€
- Burgundy snails x 6 pieces 17€
- Duo of Orval cheese croquettes 17€
- Duo of croquettes with ham from Sûre 17€
- Duo of croquettes with shrimps 18€
- Duo of croquettes of your choice 17€

THE TRADITIONALS

All these dishes (except Wainzoossiss) are served with French fries and salad

- Beef carpaccio 24€
- Breaded pork schnitzel 300gr 26€
- "Vol au vent" 26€
- Meatballs with beer 25€
- Meatballs with tomato sauce 25€
- Wainzoossiss, mashed potatoes and salad 22€
- Homemade veal cordon bleu with Luxemburgish ham 27€

MEATS

- Entrecote 300gr. 38€
- Rump steak 250gr. 31€
- Simmental beef tenderloin 250gr. 39€
- "Tartare steak" (raw beef tenderloin) 24€
- Spare ribs 29€
- Chicken skewer 25€
- Beef skewer 29€

FISHES

All these dishes are served with vegetables and choice of one garnish.

- Trout meunière 29€
- Trout with almonds 29€
- Fish & Chips 27€
- Salmon with vegetables 28€

*Choice of garnish :
+ 4€ additional garnish
green salad, French fries, mashed potatoes,
baked potato, rice, pan-fried vegetables*

BURGERS

Koener Burger 22€

180gr minced beef, homemade BBQ sauce, cheddar, bacon, tomatoes and fried onions

Pepper Burger 22€

180gr minced beef, pepper mayonnaise, cheddar, bacon, tomatoes and salad

Club House Burger 20€

Chicken fillet, pepper mayonnaise, cheddar, bacon, tomatoes and salad

SALADS / OMELETS

Goat's cheese, honey and walnut salad 20€

Caesar salad with egg, croutons and parmesan 22€

Frisée salad with bacon, egg and croutons 22€

Salad with scampi, chicken and balsamic vinegar 23€

Only at lunch from 11:30 AM to 04:00 PM

Omelets : classic | ham and cheese | cheese | forestière 15€

KIDS MENU

15€

At your choice

Chicken nuggets

Fish stick

Cheese croquettes

Meatball, tomato sauce

Dessert

Choice of ice cream scoop

ICE CREAM

9.50€

Iced Coffee

Dame Blanche

Brazilian Cup

Colonel Cup

Ice cream scoop 3€

chocolate - vanilla - lemon - nuts - caramel

DESSERTS

11.00€

Tarte tatin, vanilla ice cream

Crème brûlée

Chocolate fondant

Chocolate mousse

Iced Nougat

Plate of cheese

CARTE DES BOISSONS

LES BIÈRES

APÉRITIFS

Apéritif maison 10 cl ⁽¹²⁾	8.50
Coupe de crémant 10cl ⁽¹²⁾	8.00
Coupe de Champagne 10cl ⁽¹²⁾	12.00
Kir cassis vin blanc 15 cl ⁽¹²⁾	8.00
Kir cassis crémant 10 cl ⁽¹²⁾	9.00
Kir cassis Royal 10 cl ⁽¹²⁾	13.00
Hugo 25 cl ⁽¹²⁾	10.00
Apérol spritz 25 cl ⁽¹²⁾	10.00
Pineau des Charentes 5 cl ⁽¹²⁾	7.00
Picon vin blanc 15 cl ⁽¹²⁾	8.00
Porto rouge - Porto blanc 7 cl ⁽¹²⁾	6.00
Martini rouge - Martini blanc 5 cl ⁽¹²⁾	6.00
Pastis - Ricard 5 cl	6.00
Cynar - Suze - Campari 5 cl	6.00
Safari, Passoa, Pisang Ambon 5 cl	6.00

Supplément pour les alcools

Jus ou soft 20cl	+3
Fevertree tonic	+5

LES SOFTS

Eau plate ou pétillante 25 cl	3.50
<i>Rosport ou Lodyss</i>	
Eau plate ou pétillante 50 cl	4.50
<i>Rosport ou Lodyss</i>	
Coca cola Regular / Zero	3.90
Sprite 20 cl - Fanta 20cl	3.90
Gerolsteiner Apfelschorle 33 cl	5.00
Jus (pomme, orange, tomate) 20 cl	4.00
Crodino	6.00
Fuze Tea Pêche 20 cl	3.90
Fever-Tree Mediterranean 20 cl	6.00
Tonic Royal Bliss Bitter lemon 20cl	4.00
Tonic Royal Bliss 20 cl	4.00
Tonic Royal Bliss Pink Berry 20cl	4.00
San bitter Pellegrino 10 cl	6.00

WHISKY . 5cl

Johnny Walker Red Label	6.00
Johnny Walker Black Label	11.00
Jameson	7.00
Jack Daniel's, Chivas 12Y	9.00
Glenmorangie	12.00
Dalwhinnie	15.00

Les bières en bouteille // Bottled beers ⁽¹⁾

Duvel (BE 8,0%) 33 cl	7.00
La Chouffe (BE 8%) 33 cl	7.00
Leffe blonde (BE 6,6%) 33 cl	6.00
Leffe brune (BE 6,5%) 33 cl	6.00
Leffe ruby (BE 6,5%) 33 cl	6.00
Chimay bleue (BE 9,0%) 33 cl	7.50
Hoegaarden blanche (BE 4,9%) 25cl	4.00
Hoegaarden rosée (BE 3%) 25cl	5.00
Franziskaner (DE 5,0%) 50 cl	7.00
Clausthaler Alcohol-free (DE 0,5 %) 33 cl	4.00
Diekirch Alcohol free (LU 0,0%) 33cl	5.50

Les pressions ⁽¹⁾ Draht beers

Diekirch (LU 4,8 %) 25 cl	4.00
Diekirch (LU 4,8 %) 33 cl	4.50
Diekirch (LU 4,8 %) 50 cl	7.00
Leffe blonde (BE 6,6%) 30 cl	5.50
Panaché 30cl	4.50
picon bière	+ 1.00

GIN. 5cl

Gordon	5.00
Hendricks	12.00
Mare	12.00
Bombay Sapph, Tanqueray	7.00
Bosford Pink	7.00
Bulldog	10.00

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Déca	3.50
Double Expresso	6.00
Latte Macchiato ⁽⁷⁾	6.50
Cappuccino ⁽⁷⁾	4.50
Thé	4.00
Chocolat chaud	4.00

spécialités au café ⁽⁷⁾ - 8€

Italian Coffee « Amaretto »
Irish Coffee « Whisky »
French Coffee « Cointreau »
Coffee 43 « Licor 43 »
Grand French « Grand Marnier »

SPIRIT. 5cl

Tia Maria, Licor 43, Baileys ⁽⁷⁾	6.00
Amaretto, Averna, Amaro	6.00
Limoncello, Sambucca	6.00
Cointreau, Grand Marnier	7.00
Calvados	7.00
Cognac VSOP	7.00
Jaegermeister, Get 27	6.00
Liqueur Buff	6.00
Eaux de vie G. Miclo	9.00
Framboise, mirabelle, poire ou kirsch	
Vodka Absolut	7.00
Tequila Camino	7.00
Grappa Pinot Grigio	9.00
Grappa piu Grappa Barricata	7.00

RHUMS. 5cl

Captain Morgan	5.00
Bacardi Carta blanca	7.00
Kraken	8.00
Don Papa	12.00
Havana brun	10.00
Zacapa	15.00

les vins du moment⁽¹²⁾

les bulles

	10 cl	75 cl
Luxembourg - Bernard Massard Cuvée de l'Ecusson brut	7.50	34.00
France - Champagne Maison Montaudon brut	12.00	70.00

les vins blancs

	15 cl	75 cl
Luxembourg - Riesling, Thill's - 2021	7.00	32.00
Luxembourg - Pinot gris, Thill's - 2022	7.00	32.00
France, Narbonne - Chardonnay, Dans l'air du temps - 2021/2022	7.00	32.00

les vins rosés

France - Côtes de Provence - Domaine de l'Anticaille - 2021/2022	7.00	31.00
--	------	-------

les vins rouges

France, Rhône - Côtes du Rhône - Delas Saint-Esprit - 2021	7.00	30.00
France, Bordeaux - Château La Croix de Lamothe - 2020/2021	7.00	32.00
Italie - Chianti Classico - Domaine Borgo scopeto - 2019/2020	8.00	43.00

allergènes

Soupe à l'oignon Onion soup 1.7
Assiette de charcuterie Plate of charcuterie 1
Assiette de saumon fumé Plate of smoked salmon 1.4.7.11
Carpaccio de bœuf Beef carpaccio 1
Escargots de Bourgogne x 6 pièces Snails 1.3.5.7.10
Duo de croquettes de fromage d'Orval Duo of cheese croquettes 1.3.5.7.10
Duo de croquettes au jambon de la Sûre Duo of ham croquettes 1.3.5.7.10
Duo de croquettes aux crevettes Duo of shrimp croquettes 1.2.3.5.7.10
Schnitzel de porc pané 300gr Breaded Pork schnitzel 1.3.5.7
Le traditionnel Vol au vent Traditional Vol au vent 1.3.5.7.10
Boulettes à la bière Meatball with beer sauce 1.3.5.7.10
Boulettes sauce tomate Meatball with tomato sauce 1.3.5.7.10
Wainzoossiss 1.3.7.12
Cordon bleu de veau maison au jambon Luxembourgeois Homemade cordon bleu 1.3.5.7
Entrecôte 300gr. Entrecôte 300gr. 1.5.7
Rumsteak 250gr. Rump steak 250 gr.1.3.5.7.10
Filet de bœuf Simmental 250gr. Simmental beef tenderloin 250gr. 1.5.7
Filet américain American fillet 1.3.5.7.10.12
Spare ribs 1.3.5.7.9.10
Brochette de poulet Chicken skewer 1.3.5.7.10
Brochette de bœuf Beef skewer 1.3.5.7.10
Truite meunière Trout meunière 1.4.5.7
Truite aux amandes Trout with almonds 1.4.5.7.8
Fish & Chips 1.3.4.5.7.10.12
Dos de saumon et petits légumes Back of salmon with vegetables 1.4.5.7
Burger Koener 1.3.5.7.9.10
Burger Pepper 1.3.5.7.10
Burger Club House 1.3.5.7.10
Salade de chèvre, miel et noix Goat cheese salad 1.3.5.7.8.10
Salade César, œuf, croutons et parmesan Caesar salad 1.3.5.7.10
Salade frisée aux lardons Frisée salad with lardons 1.3.5.7.10
Salade de scampis, poulet Salad with scampis and chicken 1.2.3.5.7.10
Omelettes : classique l jambon fromage l fromage l forestière Omelet 3.5.7.10
Café glacé Iced coffee 1.3.7
Dame Blanche 1.3.6.7
Coupe brésilienne Brazilian Cup 1.3.7.8
Coupe Colonel Colonel cup
Tarte tatin 1.3.5.7
Crème brûlée 3.5.7
Moelleux au chocolat Chocolate cake 1.3.5.7
Mousse au chocolat Chocolate mousse 1.3.6.7
Nougat glacé Iced Nougat 1.3.5.7.8
Assiette de fromages Plate of cheese 1.5.7.8

ALLERGÈNES

Malgré nos efforts, notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants:

1 - Les céréales qui contiennent du gluten 2 - Les crustacés - 3 - Les œufs - 4 - Les poissons - 5 - Les arachides - 6 - Le soja - 7 - Le lait - 8 - Les fruits à coque - 9 - Le céleri - 10 - La moutarde - 11 - Les graines de sésame - 12 - Les sulfites et l'anhydride sulfureux - 13 - Le lupin - 14 - Les mollusques.

ALLERGENS

Despite our efforts, our carte may contain traces of the following allergens:

1 - Cereals that contain gluten - 2 - Crustaceans - 3 - Eggs - 4 - Fish - 5 - Peanuts - 6 - Soybeans - 7 - Milk - 8 - Nuts - 9 - Celery - 10 - Mustard - 11 - Sesame seeds - 12 - Sulphites and sulphur dioxide - 13 - Lupines - 14 - Molluscs