DIE VORSPEISEN

Die Schinkenmelone im Mille-feuille-Stil	14,00€
Der schöne Burrata und seine bunten Tomaten	15,50€
Das Rindercarpaccio, Rucola und Parmesanspäne	16,00€
Die Schnecken, Knoblauchbutter und Petersilie (6 oder 12)	14,00€ / 24,00€
Das Kroketten-Duo mit Käse aus Orval	14,50€
Das Kroketten-Duo gemischt (Käse und graue Garnelen)	16,50€
Das Kroketten-Duo mit graue Garnelen	19,50€

DIE GOURMETSALATE

Salat mit gegrilltem Gemüse und Mozzarellakugeln	20,00€
Salat mit knusprigem Hähnchen, Melone, Gurke	21,00€
Salat mit Gambas und Knoblauch	22,00€
Salat mit Oktopus und Kirschtomaten	24,00€

DIE HAUPTGERICHTE

Die Fleischgerichte

Das Rumpsteak vom Rind mit seiner Maitre d'Hôtel-Butter	32,00€
Die Tagliata vom Rinderfilet, Parmigiano Reggiano, Rucola	34,00€
Das Irish Prime Onglet vom Rind mit Schalotten	29,00€
Das Cordon Bleu vom Geflügel, Pilzcreme	26,00€
Der Koener Burger	22,00€
Das Rindstatar	24,00€

Die Fischgerichte

Das Lachstatar, Ginger-Lemon	25,00€
Fish & Chips mit hausgemachter Tartarsauce	25,00€
Gegrillter Oktopus mit Indian Summer Mix	29,00€
Fisch des Tages mit aktuellem Rezept	31,00€

Vegetarier

Der Gemüseburger	21,00€
Das Korallenlinsen-Dahl, Kokos-Curry-Sauce	21,00€

Alle unsere Gerichte werden wahlweise mit Pommes frites, Bratkartoffeln oder aktuellem Gemüse serviert.

DIE LECKEREIEN

Mousse au chocolat belge	11,00€
Pavlova mit Früchten	12,00€
Hausgemachte Crème brûlée	11,00€
Saisonales Tiramisu	11,00€
Panna cotta mit Früchten	11,00€
La dame blanche / La dame noire	9,50€
Eiskaffee	9,50€
Sorbet-Trio Zitrone, Erdbeere, Mango	9,50€
Der Coupe colonel	11,00€

KIDS MENU

Hacksteak / Chicken Nuggets, Pommes frites, Mini-Gemüsepfanne (+1 Kugel Eis)	13,00€

MENU PLAISIR

3 Gänge (Vorspeise - Hauptgericht - Dessert) nach Wahl

49,00 €

Zuschlag für Weinakkord (3 Gläser - 21€)

VORSPEISEN

Die schöne Burrata und ihre bunten Tomaten
Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie

Das Rindercarpaccio, Rucola und Parmesanspäne
Chardonnay - Tenuta Caparzo - Toscana, Italie

Das Kroketten-Duo mit Käse aus Orval
Rosé - Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, France

Die Schnecken (6), Knoblauch- und Petersilienbutter
Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

HAUPTGERICHTE

Das Rumpsteak vom Rind mit seiner Maitre d'Hôtel-Butter
Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône

Das Onglet vom Rind Irish Prime mit Schalotten
Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Das Cordon Bleu vom Geflügel, Pilzcreme
Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg

Das Lachstartar, Ginger-Lemon
Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Der Fisch des Tages und sein Rezept nach der Laune des Küchenchefs
Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Alle unsere Gerichte werden wahlweise mit Pommes frites, Bratkartoffeln oder aktuellem Gemüse serviert.

Vegetarische Option auf Anfrage erhältlich.

LECKEREIEN

Belgische chocolademousse
Pavlova mit aktuellen Früchten
Hausgemachte Crème brûlée
Panna cotta mit Früchten

BRASSERIE
KOENER
CLERVAUX