

## 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 Krokettenduo 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

**KÖENER**

CLERVAUX

*Das Menü wird nur serviert, wenn es von allen Gästen am Tisch gewählt wird. Vielen Dank.*

## MENU CHLOE

3 Gänge (Vorspeise - Hauptgericht - Dessert) nach Wahl

55,00€

Zuschlag für Weinakkord (3 Gläser - 25€)

### VORSPEISEN

Rindfleisch-Tataki, knackiges Gemüsetartar<sup>(6,8b,10,11)</sup>  
*Macon Village - Bourgogne - France*

Lachs-Gravlax mit einer leichten Meerrettichmousse<sup>(4,6)</sup>  
*Petite Fleur des Rochers - Chardonnay - Grevenmacher - Luxembourg*

Tomatentartar mit Basilikum, gegrillten Zucchini und Olivenöl  
*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

### HAUPTGERICHTE

Filet vom Rotbarsch, Kartoffelpüree, Sauce Vierge mit frischen Kräutern<sup>(4,9)</sup>  
*Clos des Rochers - Riesling - Grevenmacher - Luxembourg*

Zartes Brathähnchen, aromatische Honigsauce, Süßkartoffelpüree<sup>(1a,7)</sup>  
*Clos des Rochers - Pinot Gris - Grevenmacher - Luxembourg*

Cremiges Risotto mit Gemüse der Saison und Parmesansplittern<sup>(7)</sup>  
*Domaine de l'Anticaille - Rosé - Côtes de Provence - France*

### LECKEREIEN

*Champagne Nicolas Feuillatte Brut - France*

Mirabellen-Crumble, warm serviert mit Vanilleeis<sup>(1a,3,7)</sup>

Schokoladendom, zart schmelzender Kern und Pralinenmousse<sup>(3,7)</sup>

Pfirsich mit Hibiskus und Quarkmousse<sup>(7)</sup>

BRASSERIE  
**KÖENER**  
CLERVAUX

Das Menü wird nur serviert, wenn es von allen Gästen am Tisch gewählt wird. Vielen Dank.