

DIE VORSPEISEN



Die Suppe des Tages (1a, 7)	8€
Zucchini-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse (7, 8c)	11€
Schnecken mit Knoblauch-Petersilienbutter (6 oder 12) (7, 14)	14€ / 24€
Käsekroketten-Duo mit Orval-Käse (1a, 3, 7, 10)	15€
Scampi mit Knoblauch (1a, 3, 7)	17€

DIE GOURMETSALATE

Salat mit frittiertem Camembert (1a, 3, 7, 8c, 10)	19€
Salat mit knusprigem Hähnchen, Croutons und Parmesan (1a, 3, 10)	21€

DIE HAUPTGERICHTE

Brasserie Specialiteiten

Geflügel-Cordon bleu mit Pilzcremesauce (1a, 3, 7, 10)	27€
Hähnchenfilet-Spieß mit Chimichurri (3, 10)	26€
Flammenbraten nach flämischer Art (1a, 3, 10)	26€
Der Burger aus reinem luxemburgischem Rindfleisch (1a, 3, 7, 10)	22€

Die Fleischgerichte

Das Bavette mit Schalotten (3, 7, 10)	30€
Das luxemburgische Entrecôte (3, 7, 10)	33€
Rinderkotelett (350 g) (3, 7, 10)	35€

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir wahlweise eine Pilz- oder grüne Pfeffersauce.

Die Fischgerichte

Lachssteak mit Basilikum-Limetten-Butter (3, 4, 7, 10)	28€
Fisch des Tages nach Tagesrezept (1a, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 14)	31€



Vegetarier

Veggie-Burger mit Kartoffelpuffer (1a, 3, 7, 10)	21€
Gebratener Butternusskürbis mit Ziegenkäse und Honig (7, 8c)	19€

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

DIE LECKEREIEN

Belgische Schokoladenmousse (3, 7, 8a)	11€
Hausgemachte Crème brûlée (3, 7)	11€
Birnen-Schokoladen-Crumble (1a, 7)	12€
Dame blanche (3, 7, 8a)	10€
Dame noire (3, 7, 8a)	10€

KIDS MENU

13€

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

MENU PLAISIR

3 Gänge (Vorspeise – Hauptgericht – Dessert) nach Wahl

49,00 €

Zuschlag für Weinakkord (3 Gläser – 21€)

VORSPEISEN

Die Suppe des Tages ^(1a, 7)

Clos des Rochers – Riesling – Grevenmacher – Luxembourg

Zucchini-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse ^(7, 8c)

Clos des Rochers – Pinot Gris – Grevenmacher – Luxembourg

Käsekroketten-Duo mit Orval-Käse ^(1a, 3, 7, 10)

Domaine de l'Anticaille – Rosé – Côtes de Provence, France

Schnecken (6) mit Knoblauch-Petersilienbutter ^(7, 14)

Domaine Thill – Pinot Gris – Côteaux de Schengen – Luxembourg

HAUPTGERICHTE

Hähnchenfilet-Spieß mit Chimichurri ^(3, 10)

Mon Coeur – Domaine Jean-Louis Chave – Côtes du Rhône

Geflügel-Cordon bleu mit Pilzcremesauce ^(1a, 3, 7, 10)

Bernard Massard – Pinot Noir Rosé – Luxembourg

Das Bavette mit Schalotten ^(3, 7, 10)

Casa Castillo – Monastrell – Espagne

Lachssteak mit Basilikum-Limetten-Butter ^(3, 4, 7, 10)

Domaine Thill – Pinot Gris – Côteaux de Schengen – Luxembourg

Gebratener Butternusskürbis mit Ziegenkäse und Honig ^(7, 8c)

Domaine Thill – Pinot Gris – Côteaux de Schengen – Luxembourg

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

 Vegetarische Option auf Anfrage erhältlich.

LECKEREIEN

Belgische Schokoladenmousse (3, 7, 8a)

Hausgemachte Crème brûlée (3, 7)

Birnen-Schokoladen-Crumble (1a, 7)

BRASSERIE

KÖENER

CLERVAUX

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