

VOORGERECHTEN



De soep van het moment (1a, 7)	8€
Carpaccio van courgette en verse geitenkaas (7, 8c)	11€
Slakken, knoflookboter en peterselie (6 of 12) (7, 14)	14€ / 24€
Duo van kroketten met Orval-kaas (1a, 3, 7, 10)	15€
Scampi's met knoflook (1a, 3, 7)	17€

HEERLIJKE SALADES

Salade met gebakken camembert (1a, 3, 7, 8c, 10)	19€
Knapperige kipsalade met croutons en Parmezaanse kaas (1a, 3, 10)	21€

HOOFGERECHTEN

Brasserie specialiteiten

Kipfilet met champignoncrème (1a, 3, 7, 10)	27€
Kipfiletspies met chimichurri (3, 10)	26€
Vlaamse stoofpot (1a, 3, 10)	26€
Burger van puur Luxemburgs rundvlees (1a, 3, 7, 10)	22€

Vleeswaren

Bavette met sjalotten (3, 7, 10)	30€
Luxemburgse entrecôte (3, 7, 10)	33€
Runderribstuk (350 g) (3, 7, 10)	35€

Our meat dishes are served with a choice of mushroom or green pepper sauce.

Vis

Zalmfilet, basilicumboter en limoen (3, 4, 7, 10)	28€
De vis van de dag en het recept van het moment (1a, 2, 3, 4, 7, 9, 10, 11, 14)	31€



Vegetariërs

De vegetarische burger met aardappelkoekjes (1a, 3, 7, 10)	21€
Geroosterde pompoen met geitenkaas en honing (7, 8c)	19€

Al onze gerechten worden geserveerd met een keuze uit frietjes, geroosterde aardappelen of seizoensgroenten.

DELICATESSEN

Belgische chocolademousse (3, 7, 8a)	11€
Huisgemaakte crème brûlée (3, 7)	11€
Peren-chocoladecrumble (1a, 7)	12€
Dame blanche (3, 7, 8a)	10€
Dame noire (3, 7, 8a)	10€

KIDS MENU

13€

Chopped steak / chicken nuggets, fries, vegetables (+1 scoop of ice cream)

MENU PLAISIR

Keuze uit 3 gangen (voorgerecht - hoofdgerecht - dessert)

49,00 €

Supplement wijnarrangement (3 glazen - €21)

VOORGERECHTEN

De soep van het moment ^(1a, 7)

Clos des Rochers - Riesling - Grevenmacher - Luxembourg

Carpaccio van courgette en verse geitenkaas ^(7, 8c)

Clos des Rochers - Pinot Gris - Grevenmacher - Luxembourg

Duo van kroketten met Orval-kaas ^(1a, 3, 7, 10)

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

Slakken (6), knoflookboter en peterselie ^(7, 14)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

HOOFDGERECHTEN

Kipfiletspies met chimichurri ^(3, 10)

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

Kipfilet met champignonroomsaus ^(1a, 3, 7, 10)

Bernard Massard - Pinot Noir Rosé - Luxembourg

De bavette met sjalotten ^(3, 7, 10)

Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Zalmfilet met basilicumboter en limoen ^(3, 4, 7, 10)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Geroosterde pompoen met geitenkaas en honing ^(7, 8c)

Domaine Thill - Pinot Gris - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Al onze gerechten worden geserveerd met een keuze uit friet, gepofte aardappelen of groenten van het moment.

 Vegetarische optie beschikbaar op aanvraag.

DESSERTS

Belgische chocolademousse (3, 7, 8a)

Huisgemaakte crème brûlée (3, 7)

Peren-chocoladecrumble (1a, 7)

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

Het menu wordt alleen geserveerd als alle gasten aan tafel ervoor kiezen. Bedankt.