



DIE VORSPEISEN

Die Suppe des Tages (7)	9€
Rote-Bete-Carpaccio, Roquefort-Mousse und Walnusskerne (7, 8c)	12€
Schnecken, Knoblauch-Petersilien-Butter (6 oder 12) (7, 14)	14€ / 24€
Das Parmesan-Fondue-Duo (1a, 3, 7)	15€
Arancini mit Mozzarella, Tomatensauce (1a, 3, 7)	15€

DIE HAUPTGERICHTE

Brasserie Specialiteiten

Die Vol-au-vent (1a, 3, 7, 10)	21€
Das Geflügel-Cordon bleu mit Champignoncremesauce (1a, 3, 7, 10)	27€
Das Schweineschnitzel (1a, 3)	26€
Die mit Barbecue-Sauce glasierten Spare Ribs (6, 10)	27€

Die Burger

Der Koener-Burger (paniertes Hähnchenfilet, Tartarsauce, Cheddar, Gurke, Tomate, Salat) ^(1a, 3, 7, 10)	22€
Der Excellence-Burger (Hacksteak, hausgemachte Sauce, Cheddar, Gurke, Tomate, Salat) ^(1a, 3, 7, 10)	23€
Der Burger du Chef (Hacksteak, Trüffelmayonnaise, gebratenes Foie gras-Schnitzel, Tomate, Salat) ^(1a, 3, 7, 10)	27€

Die Fleischgerichte

Rinderfilet	28€
Luxemburgisches Entrecôte	34€
Rippchen	39€

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

Die Fischgerichte

Lachs-Tournedos in Zitronenkruste (1a, 4, 7)	28€
Rotes Thunfischsteak (4)	32€

Vegetarier

Veggie-Burger mit Kartoffelpuffer (1a, 3, 7, 10)	22€
Knusprige Kartoffeln und Gemüseflan (1a, 3, 7)	21€

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

DIE LECKEREIEN

Belgische Schokoladenmousse (3, 7, 8a)	11€
Crème brûlée mit Vanille (3, 7)	11€
Brasilianisches Törtchen (1a, 3, 7)	11€
La dame blanche / La dame noire (3, 7, 8a)	10€
Birne Belle-Hélène (7, 8a)	12€
Café gourmand (1a, 3, 7, 8b)	14€

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

Rote-Bete-Carpaccio, Roquefort-Mousse und Walnusskerne ^(7, 8c)

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

Schnecken, Knoblauch-Petersilien-Butter (6) ^(7, 14)

Luc Pirlet – Chardonnay – France

Das Parmesan-Fondue-Duo ^(1a, 3, 7)

Petite Fleur des Rochers – Chardonnay – Grevenmacher – Luxembourg

Arancini mit Mozzarella, Tomatensauce ^(1a, 3, 7)

Grillo Blanc – Curatolo Arini – Sicile, Italie

HAUPTGERICHTE

Das Schweineschnitzel ^(1a, 3)

Château Les Gravières de la Brandille – Bordeaux Supérieur – France

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

Macon Village – Bourgogne – France

Rinderfilet

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

Lachs-Tournedos in Zitronenkruste ^(1a, 4, 7)

Luc Pirlet – Chardonnay – France

Knusprige Kartoffeln und Gemüseflan ^(1a, 3, 7)

Bernard Massard – Pinot Noir – Luxembourg

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

LECKEREIEN

Belgische Schokoladenmousse (3, 7, 8a)

Crème brûlée mit Vanille (3, 7)

Brasilianisches Törtchen (1a, 3, 7)

Birne Belle-Hélène (7, 8a)

Crémant Bernard Massard – Luxembourg

BRASSERIE

KÖENER

CLERVAUX

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