



VOORGERECHTEN

De soep van het moment (7)	9€
Carpaccio van rode biet, roquefortmousse en walnoten (7, 8c)	12€
Slakken, knoflookboter en peterselie (6 of 12) (7, 14)	14€ / 24€
Duo van parmezaanse kaasfondues (1a, 3, 7)	15€
Arancini met mozzarella, tomatensaus (1a, 3, 7)	15€

HOOFDGERECHTEN

Brasserie specialiteiten

De vol-au-vent (1a, 3, 7, 10)	21€
De cordon bleu van gevogelte, champignoncrème (1a, 3, 7, 10)	27€
De varkensschnitzel (1a, 3)	26€
De spare ribs gelakt met barbecuesaus (6, 10)	27€

Burgers

De Koener-burger (gepaneerde kipfilet, tartaarsaus, cheddar, augurk, tomaat, sla) (1a, 3, 7, 10)	22€
De Excellence-burger (gehaktsteak, huissaus, cheddar, augurk, tomaat, sla) (1a, 3, 7, 10)	23€
De Chef-burger (gehakt, truffelmayonaise, gebakken foie gras, tomaat, sla) (1a, 3, 7, 10)	27€

Vleeswaren

De faux filet van rundvlees	28€
De Luxemburgse entrecôte	34€
De côte à l'os	39€

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

Vis

Zalmtournedos in citroenkorst (1a, 4, 7)	28€
Rode tonijnsteak (4)	32€

Vegetariërs

De vegetarische burger met aardappelkoekjes (1a, 3, 7, 10)	22€
Knapperige aardappelkoekjes en groenteflan (1a, 3, 7)	21€

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

DELICATESSEN

	11€
Belgische chocolademousse (3, 7, 8a)	11€
Crème brûlée met vanille (3, 7)	10€
Braziliaans taartje (1a, 3, 7)	12€
La dame blanche / La dame noire (3, 7, 8a)	14€
Poire Belle-Hélène (7, 8a)	
Café gourmand (1a, 3, 7, 8b)	

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

Carpaccio van rode biet, roquefortmousse en walnoten (7, 8c)

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

Slakken, knoflookboter en peterselie (7, 14)

Luc Pirlet - Chardonnay - France

Duo van parmezaanse kaasfondues (1a, 3, 7)

Petite Fleur des Rochers - Chardonnay - Grevenmacher - Luxembourg

Arancini met mozzarella, tomatensaus (1a, 3, 7)

Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie

HOOFDGERECHTEN

De varkensschnitzel (1a, 3)

Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France

De cordon bleu van gevogelte, champignoncrème (1a, 3, 7, 10)

Macon Village - Bourgogne - France

De faux filet van rundvlees

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

Zalmtournedos in citroenkorst (1a, 4, 7)

Luc Pirlet - Chardonnay - France

Knapperige aardappelkoekjes en groenteflan (1a, 3, 7)

Bernard Massard - Pinot Noir - Luxembourg

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

DESSERTS

Belgische chocolademousse (3, 7, 8a)

Crème brûlée met vanille (3, 7)

Braziliaans taartje (1a, 3, 7)

Poire Belle-Hélène (7, 8a)

Crémant Bernard Massard - Luxembourg

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

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