

## DIE VORSPEISEN

---

Cremesuppe der Saison (1a, 2, 3, 4, 7, 9)	9€
Carpaccio aus Gurke, Minze und Skyr (7, 8c)	12€
Burgunder Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutter (6) (7, 14)	14€
Duo aus Parmesankroketten (1a, 3, 7)	15€
Spargel-Arancini und Cremesuppe (1a, 3, 7)	16€
Rindercarpaccio, grünes Pesto und Parmesanspäne (1a, 10)	18€

## DIE HAUPTGERICHTE

---

### Brasserie Specialiteiten

Luxemburgisches Rindertartar (1a, 3, 10)	22€
Koener-Burger (paniertes Hähnchenfilet, Tartarsauce, Cheddar, Gurke, Tomate, Salat) <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>	22€
Excellence-Burger (Hacksteak, hausgemachte Sauce, Cheddar, Gurke, Tomate, Salat) <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>	23€
Schweineschnitzel (1a, 3)	27€
Spieß mit mariniertem Hähnchenfilet	28€
Hausgemachtes Geflügel-Cordon bleu (1a, 3, 7, 10)	28€

### Die Fleischgerichte

Rinderhüftsteak	29€
Rinderfilet	30€
Entrecôte	32€

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

### Die Fischgerichte

Lachstatar mit Sesam (1a, 11)	23€
Garnelen in Teriyaki-Sauce (2, 6)	28€
Lachsfilet in Zitronencruste (1a, 4, 7)	29€

### Vegetarier

Knuspriger Blumenkohl, Curry-Mayonnaise (1a, 3, 7, 10)	20€
Vegetarischer Burger mit Kartoffelpuffer (1a, 3, 7, 10)	22€

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

## DIE LECKEREIEN

---

Tarte Tatin mit Vanilleeis (1a, 7)	11€
Crème brûlée mit Vanille (3, 7)	11€
Dame blanche / noire (3, 7)	11€
Hausgemachter Schokoladenkuchen (1a, 3, 7)	12€
Pavlova mit Früchten der Saison (3, 7)	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

Carpaccio aus Gurke, Minze und Skyr <sup>(7, 8c)</sup>

*Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg*

Burgunder Schnecken mit Knoblauch und Petersilienbutte <sup>(7, 14)</sup>

*Macon Village - Bourgogne - France*

Duo aus Parmesankroketten <sup>(1a, 3, 7)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

Spargel-Arancini und Cremesuppe <sup>(1a, 3, 7)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

### HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Geflügel-Cordon bleu <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>

*Luc Pirlet - Chardonnay - France*

Rinderhüftsteak

*Château Les Gravières de la Brandille - Bordeaux Supérieur - France*

Lachs darne in Zitronencruste <sup>(1a, 4, 7)</sup>

*Pinot blanc - Clos des Rochers - Grevenmacher - Luxembourg*

Knuspriger Blumenkohl, Curry-Mayonnaise <sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>

*Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg*

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

### LECKEREIEN

Tarte Tatin mit Vanilleeis (1a, 7)

Crème brûlée mit Vanille (3, 7)

Dame blanche / noire (3, 7)

Hausgemachter Schokoladenkuchen (1a, 3, 7)

Pavlova mit Früchten der Saison (3, 7)

*Crémant Bernard Massard - Luxembourg*

BRASSERIE

**KÖENER**

CLERVAUX