

## VOORGERECHTEN

---

|                                                                     |     |
|---------------------------------------------------------------------|-----|
| Soep van het seizoen (1a, 2, 3, 4, 7, 9)                            | 9€  |
| Carpaccio van komkommer, munt en skyr (7, 8c)                       | 12€ |
| Bourgondische slakken, knoflook en boter met peterselie (6) (7, 14) | 14€ |
| Duo van kroketten met parmezaan (1a, 3, 7)                          | 15€ |
| Arancini met asperges en velouté (1a, 3, 7)                         | 16€ |
| Carpaccio van rundvlees, groene pesto en parmezaanvlokken (1a, 10)  | 18€ |

## HOOFDGERECHTEN

---

### Brasserie specialiteiten

|                                                                                               |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Luxemburgse rundertartaar (1a, 3, 10)                                                         | 22€ |
| Koener-burger (gepaneerde kipfilet, tartaarsaus, cheddar, augurk, tomaat, sla) (1a, 3, 7, 10) | 22€ |
| Burger Excellence (gehakt, huisgemaakte saus, cheddar, augurk, tomaat, salade) (1a, 3, 7, 10) | 23€ |
| Varkensschnitzel (1a, 3)                                                                      | 27€ |
| Spies van gemarineerde kipfilet                                                               | 28€ |
| Huisgemaakte kipcordon bleu (1a, 3, 7, 10)                                                    | 28€ |

### Vleeswaren

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Runderflank     | 29€ |
| Runderentrecôte | 30€ |
| Mooie entrecôte | 32€ |

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

### Vis

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Zalmtartaar met sesam (1a, 11)       | 23€ |
| Garnalen in teriyakisous (2, 6)      | 28€ |
| Zalmfilet in citroenkruim (1a, 4, 7) | 29€ |

### Vegetariërs

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Knapperige bloemkool, mayonaise met kerrie (1a, 3, 7, 10) | 20€ |
| Vegetarische burger met aardappelkoekjes (1a, 3, 7, 10)   | 22€ |

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

## DELICATESSEN

---

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Tartelette Tatin met vanille-ijs (1a, 7) | 11€ |
| Crème brûlée met vanille (3, 7)          | 11€ |
| Dame blanche / noire (3, 7)              | 11€ |
| Huisgemaakte chocoladetaart (1a, 3, 7)   | 12€ |
| Pavlova met seizoensfruit (3, 7)         | 12€ |
| Café gourmand (1a, 3, 7, 8b)             | 14€ |

### 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 komkommer, munt en skyr<sup>(7, 8c)</sup>

*Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg*

Bourgondische slakken, knoflook en boter met peterselie (6)<sup>(7, 14)</sup>

*Macon Village - Bourgogne - France*

Duo van kroketten met parmezaan<sup>1a, 3, 7)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

Arancini met asperges en velouté<sup>(1a, 3, 7)</sup>

*Grillo Blanc - Curatolo Arini - Sicile, Italie*

### HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte kipcordon bleu<sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>

*Luc Pirlet - Chardonnay - France*

Runderflank

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

Zalm darne in citroenkruid<sup>(1a, 4, 7)</sup>

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

Knapperige bloemkool, mayonaise met kerrie<sup>(1a, 3, 7, 10)</sup>

*Riesling - Clos des Rochers - Luxembourg*

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

### DESSERTS

Tartelette Tatin met vanille-ijs (1a, 7)

Crème brûlée met vanille (3, 7)

Dame blanche / noire (3, 7)

Huisgemaakte chocoladetaart (1a, 3, 7)

Pavlova met seizoensfruit (3, 7)

*Crémant Bernard Massard - Luxembourg*

BRASSERIE

**KOENER**

CLERVAUX

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