BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX

DINER

Öffnungszeiten von 18 bis 21 Uhr

VORSPEISEN

Knuspriger warmer Ziegenkäse (1a, 7)	9,00 €
Carpaccio aus Zucchini, Feta und Pinienkernen (7)	12,00 €
Hausgemachte Käsekroketten (1a, 3, 7, 10)	14,00 €
Tomaten-Paprika-Gazpacho	14,00 €
Chorizo-Kroketten (1a, 3, 7, 10)	15,00 €
Tomaten, Burrata und grünes Pesto (7)	15,00 €
Dorade-Tartar mit Zitrusfrüchten und Sauce Vierge (4)	17,00 €
Rindercarpaccio mit Parmesansplittern und Rucola (7)	18,00 €

SALADES

Caesar-Salat mit Hähnchen (3, 4, 8, 10)	18,00 €
Salat mit warmem Ziegenkäse (1a, 7, 10)	17,00 €
Garnelensalat mit Knoblauch (2, 10)	19,00 €

HAUPTGERICHTE

Fleischgerichte

Luxemburgisches Rindertartar mit Kapern (7)	23,00 €
Burger Excellence (Hacksteak, hausgemachte Sauce, Cheddar, Gewürzgurken, Tomate, Salat) (1a, 7)	23,00 €
Schweineschnitzel (1a, 3)	27,00 €
Spieß mit Hähnchenfilet, mariniert mit Zitrone, Estragon und Knoblauch	28,00 €
Hausgemachtes Geflügel-Cordon bleu (1a, 3, 7)	28,00 €
Rinder-Rib-Eye	30,00 €
Rumsteak „Tâche noire“	32,00 €
Rinder-Entrecôte	33,00 €

Hinweis: Zu unseren Fleischgerichten servieren wir wahlweise eine Pilz-, Pfeffer-, Roquefort- oder Tomatensauce.

Meeresgerichte

Meeres-Burger mit Tartarsauce (1a, 3, 4, 9, 10)	23,00 €
Lachssteak mit Teriyaki-Glasur (1a, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)	27,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit zitroniger Sauce vierge (4)	29,00 €

Vegetarische Gerichte

Risotto mit Erbsen, Zitrone und Stracciatella (1a, 7)	19,00 €
Vegetarischer Burger (1a, 3, 7, 10)	21,00 €

Beilagen: Zu unseren Gerichten gibt es wahlweise Pommes frites, Kartoffeln, Reis, Kroketten, Salat oder Gemüse der Saison.

KINDERMENU

Hacksteak (3, 7, 10) oder Chicken Nuggets (1a, 3, 7, 10), Beilage nach Wahl (+1 Kugel Eis) (3, 10)

13,00 €

MENU PLAISIR

3 Gänge (Vorspeise – Hauptgericht – Dessert) nach Wahl

49,00 €

Weinbegleitung (3 Gläser – 25,00 €)

VORSPEISEN

Carpaccio aus Zucchini, Feta und Pinienkernen (7)
Domaine Barraud - Chardonnay - Macon Village - Bourgogne - France

Chorizo-Kroketten (1a, 3, 7, 10)
Extrême Gris de Gris - Languedoc Roussillon - France

Rindercarpaccio mit Parmesansplittern und Rucola (7)
Bernard Massard - Pinot Noir AOP - Luxembourg

Dorade-Tartar mit Zitrusfrüchten und Sauce Vierge (4)
Domaine Luc Pirlet - Chardonnay - Languedoc - France

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Geflügel-Cordon bleu (1a, 3, 7)
Domaine Thill - Riesling - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Rinder-Rib-Eye
Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Spieß mit Hähnchenfilet, mariniert mit Zitrone, Estragon und Knoblauch
Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence - France

Lachssteak mit Teriyaki-Glasur (1a, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)
Clos des Rochers - Riesling – Luxembourg

Risotto mit Erbsen, Zitrone und Stracciatella (1a, 7)
Domaine Luc Pirlet - Chardonnay - Languedoc - France

Beilagen: Zu unseren Gerichten gibt es wahlweise Pommes frites, Kartoffeln, Reis, Kroketten, Salat oder Gemüse der Saison.

NACHSPEISEN

Dame blanche (7) - Dame noire (7)
Sorbet-Trio
Belgische Schokoladenmousse (3, 7)
Vanille-Crème brûlée (3, 7)
Pavlova mit Früchten der Saison (3, 7)

Crémant Luxembourgeois - Bernard Massard

BRASSERIE
KOENER
CLERVAUX

NACHSPEISEN

LES GOURMANDISES

Dame blanche (7)	11,00 €
Dame noire (7)	11,00 €
Sorbet-Trio	11,00 €
Eiskaffee (7)	11,00 €
Ananas-Carpaccio, Minzsirup und Limetten-Sorbet	11,00 €
Belgische Schokoladenmousse (3, 7)	11,00 €
Dünne Pfirsich-Tarte (1, 7)	11,00 €
Vanille-Crème brûlée (3, 7)	11,00 €
Pavlova mit Früchten der Saison (3, 7)	12,00 €