

**ÖFFNUNGSZEITEN**RESTAURANT/KICHEN:  
deeglich 11:30-21:00**BISTRO:**Mé-Do: 10:00-23:00  
Fr-Sa: 10:00-01:00  
So: 10:00-24:00**RESERVATIOUN**Tel. +352 26 901-903  
brasserie@massen.lu

# Brasserie

## OP DER HAART

WANN D'MAIS SAT  
— SINN —  
ass d'Miel  
— BATTER  
◆◆◆

● Massen S.A. | Op der Haart 24, L-9999 Wemperhardt | 08-2020 | EDITION 3 | All Präisser sin an €

www.massen.lu/brasserie-op-der-haart

## Moobrichten

**ENTRÉE****Mediterrane Fischsuppe, Knoblauchbaguette, .....13,00****Rouille & Bergkäse***Soupe de poisson méditerranéenne, baguette à l'ail, rouille & fromage des montagnes***Tagessuppe | Potage du jour .....6,00****Carpaccio vom Lachs, Sahne mit Wodka & Estragon .....14,00***Carpaccio de saumon, crème épaisse à la vodka & estragon***Rindertartar mit Gewürzen & Toast .....14,00***Tartare de bœuf avec condiments & toast***Scampi flambiert mit Cognac, Pilzen, .....14,50****Tomatencreme***Scampis flambés au cognac, champignons sautés, crème tomates***Gratinierte Würfel von regionalem Rindfleisch .....13,50****mit Butter & Rotweinaroma***Cube de bœuf régional gratiné au beurre aromatisé & au vin rouge***SNACKS****Spaghetti Bolognese ..... 9,00****Hausgemachte Lasagne | Lasagne maison .....13,00****Bouletten Lütticher Art | Boulettes liégeoises .....9,00****Club Sandwich mit Hähnchen | Club sandwich au poulet .....9,50****Croque Monsieur classique .....6,50****Croque Monsieur Hawäi ..... 7,50****Biersnack | À grignoter .....6,50****HAAPTPLAT****Königinpastetchen, hausgemachter Blätterteig .....16,50****mit Pommes Frites & Salat***Bouchée à la reine, feuilletage maison, pommes frites & salade***Lendenstück (Faux-Filet) 300g mit Pommes Frites .....24,50****& Pfannengemüse oder Salat, Soße nach Wahl***Faux-filet de bœuf 300g, pommes frites**& légumes poêlés ou salade, sauce au choix***Filet Américain « Brasserie Op der Haart », ..... 23,00****Salatbouquet & Pommes Frites***Filet Américain « Brasserie Op der Haart », bouquet de salade & pommes frites***Putenschnitzel & Pommes Frites/Bratkartoffeln, .....15,50****mit Pfannengemüse oder Salat, Soße nach Wahl***Escalope de dinde & pommes frites/pommes sautées,**avec légumes poêlés ou salade, sauce au choix***Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln/ ..... 24,00****Petersilienkartoffeln/Pommes Frites dazu****Preiselbeer-Gelee & Gurkensalat***Escalope de veau viennoise, pommes sautées/pommes frites/**potatoes au persil avec confiture d'ailles**& salade de concombres***Ganze Seebrasse, Gelbwein-Pfifferling-Pilzsoße, ..... 23,50****Kartoffelpüree & Pfannengemüse***Dorade entière, sauce au vin jaune & girolles,**purée de pomme de terre & légumes poêlés***Forelle aus den Ardennen nach Müllerin Art, .....19,00****Salzkartoffeln, Bündel von grünem Spargel oder Salat***Truite des ardennes façon meunière, pommes de terre nature,**fagots d'asperges verte ou salade***Rindfleisch-Burger - „Brasserie Op der Haart“ .....18,00 - 23,00****Black-Angus-Patty (160g oder 320g) gegrillter Speck, Salat & far-****biges Tomaten, Speck & gebratene Zwiebelmayonnaise,****Käse und Landbrot***Burger de bœuf façon „Brasserie Op Der Haart“, patty de bœuf**Black Angus (160g ou 320g) lard grillé, salade & tomates colorées,**mayonnaise bacon & oignons frit, fromage & pain de campagne***Hawaiianischer Geflügel-Ballotin .....19,50****Hühnerfilet gefüllt mit gegrillter Ananas, Kartoffeln,****gebratenem Gemüse, Estragon-Soße***Ballotine de volaille Hawaïenne, filet de volaille farci à l'ananas grillé,**potatoes dauphine, poêlée de légumes, sauce estragon***Orloff vom Kalbfleisch neu aufgelegt, .....24,50****Pfifferling-Pilzsoße, hausgemachter Schinken,****Käsegratin, Krokette & Salat***Orloff de veau revisité, sauces aux girolles, jambon cuit maison,**gratiné au fromage, croquette & salade***Gegrillte Lammkrone, Kräuterpüree, .....27,50****gebratenes Gemüse, Balsamico-Essigsoße***Couronne d'agneau grillée, purée aux herbes, légumes poêlés,**sauce au vinaigre de balsamique***Gegrilltes Seebarschfilet, Kräuterbutter, .....22,00****Sommerngemüse, Kräuterpüree***Filet de bar grillé, beurre aux herbes, légumes d'été,**purée aux herbes***Grillplatte, 4 Stück, Fritten & Bohnen, Soße nach Wahl .....20,50***Assiette de grill, 4 morceaux, frites et fagots de haricots, sauce au choix***Forelle mit Mandeln, Petersilienkartoffeln, Bohnen oder Salat .....20,50***Truite aux amandes, pommes de terre nature persillées, fagots de haricots ou salade***Mediterrane Fischsuppe, Knoblauchbaguette .....25,00****Rouille und Bergkäse***Soupe de poisson méditerranéenne, baguette à l'ail, rouille et fromage**des montagnes***Muscheln: Einfach | Cremiger Knoblauch | .....24,50****Weißwein | Provençale (mit Pommes Frites)***Moules: Nature | Crème ail | Vin blanc | Provençale (avec frites)***Soßen zur Wahl / Sauces au choix***Pilzrahm, grüner Pfeffer, Kräuterbutter, Schalotten, Provençale**Crème champignons, poivre vert, beurre maître d'hôtel, échalottes, Provençale*

# Zalöten

<b>« Frisée aux lardons »</b> .....	14,50.....	19,00
<i>Friséesalat, Speckwürfel, croûtons &amp; ein pochiertes Ei</i>		
<i>Salade frisée, lardons, croûtons &amp; un œuf poché</i>		
<b>Großmutter Salat   Salade façon «grand-mère»</b> .....	14,50.....	19,00
<i>Schöner grüner Salat, gekochte Eier, Bratkartoffeln, Schinkenwürfel, Käsewürfel &amp; Croûtons</i>		
<i>Grande salade verte, œufs durs, pommes de terre rissolées, cubes de jambon &amp; de fromage, croûtons</i>		
<b>Meeresfrüchtesalat   Salade de la mer</b> .....	16,50 .....	22,50
<i>Räucherlachs, Garnelen, Surimi, Mayonnaise, gemischter Salat mit Zitrone &amp; Kräutern</i>		
<i>Saumon fumé, scampis, surimi, mayonnaise, salade mixte citronnée aux herbes</i>		
<b>Salat mit Ziegenkäse   Salade de chèvre chaud</b> .....	14,50.....	19,00
<i>Salat mit warmem Ziegenkäse auf Toastbrot, dazu gemischter Salat</i>		
<i>Salade de chèvre chaud sur pain de mie maison, salade composée</i>		
<b>Knuspriger Hähnchensalat   Salade de poulet croquant</b> .....	14,50 .....	19,00
<i>Paniertes Brathähnchen, gemischter Salat &amp; Remouladensoße</i>		
<i>Poulet pané frit, salade mixte &amp; sauce rémoulade</i>		
<b>Griechischer Salat   Salade Grecque</b> .....	13,50 .....	18,00
<i>Tomate &amp; Gurke, marinierter Feta, Paprika &amp; Oliven</i>		
<i>Tomate &amp; concombre, féta marinée, poivrons &amp; olives</i>		
<b>Tomate mit Garnelen gefüllt   Tomate-crevette</b> .....	15,50 .....	21,50
<i>Farbige Tomaten, rosa &amp; graue Garnelen, Cocktailsauce</i>		
<i>Tomates de couleurs, crevettes roses &amp; grises, sauce cocktail</i>		
<b>Luxemburgischer Räucherschinken-Salat   Salade de jambon cru luxembourgeois</b> .....	14,50 .....	19,00
<i>Melone und Pineau de Charente, luxemburgischer Räucherschinken &amp; Koriander</i>		
<i>Melon et Pineau de Charente, jambon cru luxembourgeois &amp; coriandre</i>		

# Dessert

<b>Apfel « Tarte Tatin » mit frisch gedrehtem Vanilleeis</b> .....	8,50
<i>Tarte tatin tiède à la pomme avec glace vanille</i>	
<b>La Dame Blanche</b> .....	7,50
<b>« Café Gourmand »</b>	
<b>Süße Variation von unserem Pâtissier &amp; ein Heißgetränk nach Wahl</b> .....	9,50
<i>Variation sucrée de notre pâtissier &amp; une boisson chaude au choix</i>	
<b>«Colonel» Becher</b> .....	8,00
<i>Coupe Colonel</i>	
<b>La Brézilienne</b> .....	7,50
<b>Knusprige Profiterole mit Vanilleeis</b> .....	8,00
<b>&amp; Schokoladensauce</b>	
<i>Profiteroles craquant, glace vanille &amp; sauce chocolat</i>	
<b>Charlotte mit roten Früchten, Löffelbiskuits,</b> .....	8,50
<b>Bavarois- &amp; Erdbeersorbet</b>	
<i>Charlottes aux fruits rouges, biscuits cuillères, bavarois &amp; sorbet fraises</i>	
<b>Crêpe Suzette</b> .....	8,50
<b>Hausgedrehtes Eis – Vanille, Mokka,..... pro Kugel   par boule</b> .....	2,50
<b>Grand Cru Schokolade, Cookies, Erdbeere, gelbe Zitrone</b>	
<i>Nos glaces maison – Vanille, moka, chocolat Grand Cru, cookies, fraise et citron jaune</i>	



Sollten Sie Informationen über Zusatzstoffe und Allergene in unseren Speisen benötigen, fragen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter oder wenden Sie sich direkt an unseren Restaurantleiter.

Si vous souhaitez des informations au sujet des additifs et allergènes dans nos plats, veuillez demander à notre personnel de service ou adressez-vous directement au responsable de notre restaurant.



# Gedrinks



## — APÉRO —

### Mit Alkohol / avec alcool

Apérol Spritz .....	6,30	
Apéritif maison .....	6,30	
Hugo .....	6,30	
Coupe Poll Fabaire brut XL 20cl .....	7,50	
Martini Rosso   Bianco..... 6cl .....	4,75	
Porto Ruby   White .....	6cl .....	4,75
Sherry Medium   Dry..... 6cl .....	4,75	
Campari..... 6cl .....	4,75	
Campari Soda   Orange .....	6cl .....	6,80
Cynar..... 6cl .....	4,75	
Cynar Soda .....	6cl .....	6,80
Picon bière .....	33cl .....	3,50
Picon vin blanc .....	15cl .....	4,75
Pineau des Charentes .....	6cl .....	4,75
Ricard..... 4cl .....	4,75	
Batida de Coco .....	4cl .....	4,75
Pisang Orange..... 4cl .....	6,80	
Bacardi Cola..... 4cl .....	6,80	
Kir .....	15cl .....	4,75
Kir Royal XL .....	20cl .....	7,75

### Alkoholfrei / sans alcool

Hausaperitif   Apéritif maison.....	4,75
(Bitter Lemon, Apfelsaft, Himbeersirup)	
(Bitter lemon, jus de pomme, sirop de framboise)	
San Pellegrino + Crodino...10cl .....	2,95

## — COCKTAILS —

### Mit Alkohol / avec alcool

Mojito .....	7,75
Caipirinha.....	7,75

### Alkoholfrei / sans alcool

Virgin Mojito .....	6,75
Virgin Caipirinha .....	6,75

## — DIGESTIF (4CL) —

Grain Eau de Vie.....	3,70
Poire Eau de Vie .....	3,70
Cassis .....	3,70
Poire Williams Distillerie .....	5,50
Miny M.N.	
Pomme Eau de Vie.....	3,70
Framboise Sauvage .....	6,95
Mirabelle Morand.....	6,30
Vieille Prune Pascal.....	5,25
Marc de Champagne.....	5,25
Amaretto Disaronno.....	4,75
Baileys .....	4,75
Cointreau .....	4,75
Fernet Branca.....	4,75
Grand Marnier (Cordon rouge).....	4,75
Limoncello .....	4,75
Sambuca Molinari .....	4,75
Cognac Bisquit Classique .....	5,25
Cognac Courvoisier V.S.....	5,25
Calvados Château du Breuil.....	10,70
Calvados Père Magloire .....	6,30
Averna Amaro Siciliano .....	4,75
Buff (Magenbitter) .....	3,70
Jägermeister.....	3,70



### Gin Tonic (4cl)

Hendrick's.....	8,50
Bombay Bramble .....	7,50
Bombay Star.....	11,50
Bombay English Estate .....	8,00
Gin Hamers Summer Edition .....	10,00
Tanqueray Flor de Sevilla.....	9,00
Tanqueray Ten .....	10,00
Gordon's Sicilian Lemon .....	7,00
Gordon's Pink.....	7,00

Sie können zwischen folgenden Tonics wählen:  
Vous avez le choix entre les tonics suivants :

Fever Tree Indian Tonic 200ml
Fever Tree Mediterranean 200ml
Schweppes Hibiscus 200ml
Nordic Mist :
Tonic/Bitter Lemon/Agrumes 200ml

### Grappa (4cl)

Grappa Barricata 88 Settimane.....	5,25
Marzadro Le Diciotto Lune.....	5,80
Grappa Prosecco Millesimata .....	5,80
Borgo Molino	
Poli Cleopatra Amarone.....	6,95
Roner Gewürztraminer Riserva.....	12,25

### Rhum (4cl)

Plantation Barbados Extra Old .....	7,50
20th Anniversary	
Zacapa Gran Reserva Solera 23 .....	7,95
Trois Rivières Vieux Agricole .....	12,60
Millésime 2006	
Centenario Gran Reserva .....	13,75
25y Sistema Solera	

### Whiskies (4cl)

Johnny Walker Red Label .....	4,75
J&B Scotch Whisky.....	4,75
Chivas Regal Scotch Whisky.....	5,35
Jack Daniels Tennessee Whiskey .....	5,40
Glenkinchie 12y .....	6,40
Glenfiddich IPA Experiment .....	7,50
Dalmore 12y .....	7,95
Lagavulin 16y .....	11,60
Bowmore 18y.....	15,85

## — SOFT —

Gerolsteiner Naturell   Sprudel ....	25cl .....	2,65
Gerolsteiner Naturell   Sprudel ....	50cl .....	4,60
Perrier .....	20cl .....	2,95
Coca-Cola regular   light   zero ....	20cl .....	2,60
Coca-Cola regular   light   zero ....	40cl .....	4,50
Fanta   Sprite.....	20cl .....	2,60
Fanta   Sprite.....	40cl .....	4,50
Fuze-Tea Lemon .....	20cl .....	2,65
Fuze-Tea Peach .....	20cl .....	2,65
Nordic Mist Tonic .....	20cl .....	2,75
Nordic Mist Bitter Lemon .....	20cl .....	2,75
Nordic Mist Agrum.....	20cl .....	2,75
Apfelschorle.....	25cl .....	2,75
Bionade Holunder   Sureau .....	33cl .....	3,00
Apfelsaft   Jus de pommes .....	20cl .....	2,75

Tomatensaft   Jus de tomates ...	20cl.....	2,75
Orangensaft   Jus d'oranges.....	20cl.....	2,75
ACE Saft   Jus multivitamines ...	20cl .....	2,75

## — WARM | CHAUD —

Kaffee   Café.....	2,50
Entkoffeinierter Kaffee.....	2,50
Café Décaféiné	
Espresso oder   ou Ristretto.....	2,50
Doppelter Espresso double.....	4,30
Espresso Macchiato .....	2,65
Cappuccino Italiano.....	3,25
Cappuccino mit Sahne   avec crème ...	3,50
Milchkaffee   Lait Russe .....	3,50
Latte Macchiato.....	3,50
Heiße Schokolade   Chocolat chaud..	3,40
<small>Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“ Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»</small>	
Heiße Schokolade mit Sahne .....	3,60
Chocolat chaud avec chantilly	
<small>Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“ Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»</small>	
Tee   Thé (versch. Sorten - diff. sortes) ..	2,50
Irish coffee.....	5,75
Mandarine coffee.....	5,75
Hasselt Koffie.....	5,75

## — BIER | BIÈRE —

### Fassbier / Bière au fût

Diekirch Pils (L) 4,8%.....	25cl.....	2,65
Schuss   Panaché   Tango		
Franziskaner (D) 5,0%.....	33cl.....	4,00
Weißbier		
Diekirch GC (L) 5,1%.....	33cl .....	3,50
Lefte Brune (B) 6,5%.....	25cl .....	3,60
Lefte Blonde (B) 6,6%.....	25cl .....	3,60
Chimay Triple (B) 8,0%.....	33cl .....	4,30
Scotch CTS (B) 7,2%.....	25cl .....	3,60
La Chouffe (B) 8,0%.....	25cl .....	3,90
Tripel Karmeliet (B) 8,4% .....	25cl .....	3,60
Lupulus Brune (B) 8,5% .....	33cl .....	4,30
Hoegaarden (B) 4,9% .....	25cl.....	3,60
Blanche		
Monatsbier   Bière du mois..	35cl.....	3,80

### Flaschenbier / Bouteilles

Diekirch (L) 0,0% .....	33cl .....	3,15
Erdinger (D) .....	33cl .....	3,15
Alkoholfrei   sans alcool		
Lefte Blonde (B) 0,0% .....	33cl .....	3,80
Diekirch Radler (L) 1,1%.....	33cl .....	3,15
Hoegaarden (B) 3,0%.....	25cl .....	3,60
Rosé		
Liefmans (B) 3,8%.....	25cl .....	3,35
Kriek Extra (B) 4,1% .....	25cl .....	3,25
Bitburger (D) 4,8% .....	33cl .....	3,15
Premium Pils		
Diekirch (L) 4,8%.....	33cl .....	3,15
Premium		
Carlsberg (DNK) 5,5% .....	25cl .....	3,05
Orval (B) 6,2%.....	33cl .....	4,50
Duvel (B) 8,5%.....	33cl .....	4,20
Lefte (B) 9%.....	33cl .....	3,70
Trappiste (B) 10% .....	33cl .....	5,60
Rochefort		

# Wäiner

## LUXEMBOURG

2017	Domaine Clos des Rochers Pinot Blanc, « Grevenmacher Fels », GPC	33,00
2017	Auxerrois « Wintrange Felsberg », Schuhmacher-Knepper, GPC	30,00
2018	Domaine Clos des Rochers Pinot Gris, « Grevenmacher Fels », GPC	42,00
2017	Domaine Clos des Rochers Riesling, « Grevenmacher Fels », GPC	33,00
2018	« De nos Rochers » Pinot noir vinifié en rouge, Domaine St. Martin	32,00
2018	Domaine Clos des Rochers Chardonnay, Petite Fleur des Rochers	44,00

## FRANCE

### Alsace

2016	Pinot Gris « Hahnenberg », Domaine Jean-Marie Koehly	33,00
------	--	-------


### Bourgogne

2016	Pouilly-Vinzelles, Château de Vinzelles	38,00
2016	Saint-Véran, Château de la Greffelière	35,00
2016	Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru « Les Croichots »	44,00
2016	Puligny-Montrachet « La Garenne », Louis Jadot	95,00
2016	Pernand-Vergelesses « Clos de la Croix de Pierre », Louis Jadot	52,00
2016	Gevrey-Chambertin 1 <sup>er</sup> Cru « Clos Prieur », Domaine Thierry Mortet	92,00
2014	Nuits-Saint-Georges « Les Pruliers » 1 <sup>er</sup> Cru, Philippe G.	105,00

### Bordeaux

2016	Château Recougne, Bordeaux Supérieur, Xavier Milhade	29,00
2014	Les Granges de Rothschild, Médoc, Domaine Edmond de Rothschild	34,00
2014	Château le Couvent, St.Émilion Grand Cru	39,00
2016	Château Bourdieu, Blaye, Vignobles Luc Schweitzer	29,00
2012	Les Lauriers de Rothschild, Montagne-St. Émilion	38,00
2009	Château Bélair Monange, Premier Grand Cru Classé, Saint-Émilion	135,00
2015	Château Martinat, Côtes de Bourg	36,00
2009	Pauillac de Haut-Bages Liberal, Pauillac	65,00
2015	Château Clos Saint-Martin, Saint-Émilion Grand Cru Classé	149,00
2010	Château Lagrange, Saint-Julien	99,00
2010	Château la Tour Carnet GCC, Bernard Magrez, Haut-Médoc	95,00
2010	Château Cantenac Brown, Grand Cru Classé, Margaux	129,00

### Côte du Rhône

2016	The Black Elephant, Syrah, Vignobles Pichon	33,00
2016	Rasteau, Domaine de l'Espigouette	32,00
2017	Vacqueyras « Reflêts de l'âme », Domaine Fontaine du Clos	33,00
2018	Côtes du Rhône, Domaine Roche-Audran, Demeter Bio 	29,00
2015	Gigondas, Domaine du Pesquier	41,00
2013	Châteauneuf-du-Pape, Duclaux	46,00
2015	Condrieu « Lys d'Or », Christoph Semaska	69,00
2016	Côte-Rôtie «Château de Montlys », Christophe Semaska	79,00

### Loire

2018	Sancerre « Domaine des Trois Noyers »	34,00
------	---------------------------------------	-------

Die Jahrgänge der Weine können variieren. Flaschen: 75cl

Les millésimes des vins peuvent varier. Bouteilles: 75cl

## ITALIA

2018	Cuvée Madrut Lagrein, Merlot, Wilhelm Walch, Südtirol	28,00
2016	Notte a San Martino, Merlot Famiglia Olivini, Lago di Garda	59,00
2018	Primitivo „Orion“ Masseria Li Veli, Salento	25,00
2018	Sicari Appassimento, Nero d'Avola, Syrah, Purato Bio, Sicilia	26,00
2017	Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini	28,00
2014	Barolo « Dagromis », Gaja	99,00
2014	Barbaresco « Bric Balin », Moccagatta, Piemonte	80,00
2016	Villa Antinori, Antinori, Toscana	41,00

## ESPAÑA

2018	Pata Negra „TORO“ Tempranillo	27,00
------	-------------------------------	-------

## CHILE

2017	Alpha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Montes, Colchagua Valley	36,00
2018	Chardonnay »Winemakers Choice Reserva«, Valle de Curico, Montes	27,00

## ARGENTINA

2019	Chardonnay « Saurus », Patagonia, Familia Schroeder	27,00
2019	Malbec « Saurus », Patagonia, Familia Schroeder	32,00
2018	Merlot « Saurus », Patagonia, Familia Schroeder	32,00

## CALIFORNIA (USA)

2017	Bee's Box, Chardonnay	45,00
2016	Francis Ford Coppola Director's Cut, Russian River, Chardonnay	49,00
2017	Frei Brothers Sauvignon Blanc, Russian River Valley, Sonoma County	44,00
2017	Francis Ford Coppola Apocalypse Now, Cabernet Sauvignon	59,00
2017	Francis Ford Coppola Diamond Zinfandel, Sonoma County	49,00
2016	Rancho Zabaco, Zinfandel, Sonoma County	35,00
2017	Purple Cowboy, Cabernet Sauvignon, Paso Robles	34,00
2016	Frei Brothers Merlot, Dry Creek Valley, Sonoma County	45,00

## ROSÉ

2019	Saint Aix Grenache, Syrah Cinsault, Maison St. Aix, Provence	35,00
2019	Lagrein Rosé, J. Hofstätter, Südtirol	29,00
2019	Cabernet Sauvignon Rosé, Weingut Steininger, Österreich	29,00
2019	Rosanna Zweigelt Rosé, Weingut Netzl, Österreich	29,00

## PROSECCO - CRÉMANT - CHAMPAGNE(R)

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., Borgo Molino (IT)	28,00
Motivo Rosé, Vino Spumante, Borgo Molino (IT)	28,00
Crémant Poll Fabaire Brut (L)	28,00
Alice Hartman Brut, Crémant (L)	47,00
Veuve Cliquot Brut, Champagne (F)	69,00

## — SOMMERWEINE | VINS D'ÉTÉ —

### Rosé | Vin rosé

Cerasuolo d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini 2019.....	Glas/Verre 5,00	Flasche/Bouteille 29,00
AIX, Coteaux d'Aix en Provence, 2019 .....	Glas/Verre 6,00	Flasche/Bouteille 35,00

### Weißwein | Vin blanc

Grüner Veltliner „Figaro“, Weingut Salzl, Burgenland, Österreich .....	Glas/Verre 5,25	Flasche/Bouteille 31,00
Pinot Grigio, Cantina Zaccagnini, 2019.....	Glas/Verre 5,00	Flasche/Bouteille 29,00

### Rotwein | Vin rouge

Edelvernatsch „Plattensteig“, Wilhelm Walch, 2018/2019 .....	Glas/Verre 4,00	Flasche/Bouteille 23,50
„Der ideale rote Sommerwein, leicht gekühlt serviert“		
„Le vin d'été rouge idéal, servi légèrement frais“		

## — OFFENE WEINE | VINS OUVERTS —

### Rotwein / Vin rouge

Nero Oro, Nero d'Avola Sicilia (IT).....	Glas/Verre 4,20	1/4l 6,85	1/2l 12,60
--	-----------------	-----------	------------

### Weißwein / Vin blanc

Ciari, Ribolla Gialla, Borgo Molino (IT) .....	Glas/Verre 4,20	1/4l 6,85	1/2l 12,60
Rivaner Vinsmoselle (L) .....	Glas/Verre 3,15	1/4l 4,75	1/2l 9,50
Riesling Vinsmoselle (L) .....	Glas/Verre 3,15	1/4l 4,75	1/2l 9,50
Moscato Gallo California (USA) .....	Glas/Verre 3,15	1/4l 4,75	1/2l 9,50

### Roséwein / Vin rosé

Pinot Grigio Rosato, Mastri, Trentino (IT) .....	Glas/Verre 4,20	1/4l 6,85	1/2l 12,60
--	-----------------	-----------	------------



@brasserie.opderhaart



@massenshopping | #brasserieopderhaart