



ENTREES/ STARTERS/ VORSPEISEN

Bouneschlupp (haricots verts, pommes de terre, lardons, saucisse fumée)	9.50€
<ul style="list-style-type: none">• Bouneschlupp (green beans, potatoes, lard, smoked sausage)• Bohnensuppe (grüne Bohnen, Kartoffel, Speck, geräucherte Wurst)	
Ennenzopp (Soupe à l'oignon et ses croûtons)	9.50€
<ul style="list-style-type: none">• Onion Soup with crouton• Zwiebelsuppe mit Weißbrotwürfeln	
Carpaccio de boeuf, basilic et parmesan	9.50€
<ul style="list-style-type: none">• Beef carpaccio, basil and parmesan• Carpaccio vom Rind, Basilikum und Parmesan	
Duo de rillettes faites par nos soins, salade verte et ses condiments (porc et poulet rôti)	9.50€
<ul style="list-style-type: none">• Duo of homemad rilette, green salad and pickels• Duo von hausgemachter Fleischpastete mit Beilagen	
L'ardoise de cochonailles du terroir (pâté de campagne, jambon cru & cuit...) salade verte et condiments	14.50€
<ul style="list-style-type: none">• Plate with homemade pâté (pâté, cured and cooked ham,...)• Regionale Schlachtplatte (Streichwurst, roher und gekochter Schinken,...)	
Pâté de campagne	14.50€
<ul style="list-style-type: none">• Traditonal pâté• Landterriner	
Saumon fumé sur son blinis, sauce cocktail	15.50€
<ul style="list-style-type: none">• Salmon marinated in dill served with toast and cocktail sauce• Lachs in Dill mariniert serviert mit Toastbrot und Cocktailsoße	
Tarte fine aux légumes (aubergines, courgettes, tomates, fondue d'oignons, fromage de chèvre)	15.50€
<ul style="list-style-type: none">• Fine vegetable flan (eggplant, zucchini, tomato, onion fondue, goat cheese)• Feine Gemüsetorte (Aubergine, Zucchini, Tomaten, Zwiebel-Fondue, Ziegenkäse)	
Terrine de foie gras maison et sa confiture de coing	19.50€
<ul style="list-style-type: none">• Terrine foie gras with quince jam• Entenleberterriner mit Quittenconfiture	
Cuisses de grenouilles à l'ail et persil (5 pièces)	13.00€
<ul style="list-style-type: none">• Frog legs with garlic butter and parsley• Froschenkel mit Knoblauchbutter und Petersilie	

Steak tartare (200gr) servi avec ses condiments **10.50€**
(câpres, oignons, oeuf)
• Raw minced beef (200gr) with condiment (caper, onions, egg)
• Tartar aus rohem Rinderfleisch (200gr) mit seinen Beilage (Kapern, Zwiebeln und Ei)

Escargots Bourguignonne (6 pièces) **9.50€**
• Snail Bourgiognon
• Weinbergschnecken

SALADES/SALADS/SALATE

Salade paysanne **12.50€**
Salade frisée, lardons, croûtons, oeuf poché & pommes de terre
• Country Salad (lettuce salad, bacon, croûton, egg and potatoes)
• Bauern Salat (Salat, Speck, Weißbrotwürfel und Kartoffeln)

Salade niçoise **12.50€**
Salade verte, poivrons rouges & verts, tomates, haricots verts, thon, oignons, olives noires, anchois et oeufs durs servis avec une vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de Xérès
• Nizza Salat (green salad, red and green pepers, tomatoes, green beans, tuna, onions, black onions, anchovies and hard-boiled egg)
• Nizza Salat (grüner Salat, rote und grüne Paprika, Tomaten, grüne Bohnen, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven, Sardellen, hart gekochtes Ei serviert in Olivenöl und Sherry Essig)

Salade de poulet tiédi au basilic et parmesan **14.50€**
• Salad with warm sliced chicken served with basil and parmesan
• Salat mit warmen Huhnstücken serviert mit Basilikum und Parmesan

Salade de chèvre chaud **12.50€**
• Warm goat cheese salad
• Salat mit warmen Ziegenkäse

Tomates et Mozzarella di Buffala **10.50€**
• Tomatoes and Mozzarella di Buffala
• Tomaten mit Mozzarella di Buffala

Salade perigourdine **16.50€**
(**Salade verte, magret de canard fumé et foie gras maison**)
• Périgord Salad
• Périgord Salat

Salade d'harengs marinés **14.50€**
• Whitefish salad
• Herring Salat

VIANDES/MEAT/FLEISCH

Escalope de porc	17.50€
<ul style="list-style-type: none">• Breaded Pork escalope• Schweineschnitzel	
Escalope viennoise de veau	23.50€
<ul style="list-style-type: none">• Breaded veal escalope• Kalbsschnitzel	
Cordon bleu façon traditionnelle, nappé de sauce champignons	23.50€
<ul style="list-style-type: none">• Cordon bleu dipped in mushroom sauce• Cordon bleu serviert mit Pilzsoße	
Bouchée à la Reine selon la tradition	19.50€
<ul style="list-style-type: none">• Chicken Pot Pie• Königspastete	
Entrecôte beurre maître d'hôtel	25.50€
<ul style="list-style-type: none">• Prime rib with herb butter• Entrecôte mit Kräuterbutter	
Filet de Boeuf (350gr) et son os à moelle gratiné	33.50€
<ul style="list-style-type: none">• Filet of beef and bonemarrow gratin• Rinderfilet mit gratiniertem Knochenmark	
Steak tartare (400gr) et ses condiments (câpres, oignons, oeuf)	19.50€
<ul style="list-style-type: none">• Raw minced beef (400gr) with condiments (caper, onions, egg)• Tartar aus rohem Rinderfleisch (400gr) mit seinen Beilagen (Kapern, Zwiebeln und Ei)	
Wäinsaucisse (saucisse à la sauce vin blanc et moutarde)	15.50€
<ul style="list-style-type: none">• Wäinsaucisse (Speciality from Luxembourg, sausage with white wine and mustard)• Weinwurst mit Weißweinsauce mit Senf	
Tranche de foie de veau au confit d'échalotes	23.50€
<ul style="list-style-type: none">• A slice of veal liver with pickled shallots• Kalbsleber mit kandierte Schalotten	
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne en cocotte (lardons, champignons)	24.50€
<ul style="list-style-type: none">• Vealkinneys with mustardsauce (bacon,mushroom)• Kalbnieren mit Senfsoße nach Hausmanns Art (Speck, Pilze)	

- Kuddelfleck et pommes de terres vapeurs ou frites** **18.50€**
Spécialité Luxembourgeoise gras double en sauce tomates
- Kuddelfleck and cooked potatoes or French Fries
 - Speciality of Luxembourg Beef estomac in tomato sauce
 - Kuddelfleck Rindermagen in Tomatensoße mit Kartoffel und Pommes

BROCHES/GRILL MEATS/ VOM GRILL

- Demi-poulet fermier, arrosé d'une marinade au romarin** **17.50€**
- Half-chicken drizzled with a rosemary marinade
 - Halbes Hühnchen mariniert in Rosmarin

- Demi-poulet fermier épicié (mariné 24h et rôti à la broche)** **19.50€**
- Half-Chicken spicy (marinated 24h and roasted)
 - Halbes Hühnchen pikant mariniert

- Judd (collet fumé)** **14.50€**
- Smoked neck
 - Geräucherter Schweinenacken

- Jarret de porc rôti entier** **21.50€**
- Whole roasted pork knuckle
 - Schweinshaxe

- Travers de porc rôti à la broche, accompagné de sa sauce barbecue** **17.50€**
- Roasted spare ribs with barbecue sauce
 - Geröstete Spareribs in Barbecuesoße

- Cochon de lait (sur commande 3 jours à l'avance, pour 6 personnes)** **la part 29.50€**
- Suckling pig (on order 3 days in advance, for 6 people)
 - Spanferkel (3 Tage im Voraus reservieren, für 6 Personen)

POISSONS / FISH / FISCH

- Scampis sauce crème à l'ail** **19.50€**
- Scampi with garlic cream sauce
 - Garnelen mit Knoblauchsoße

- Pavé de saumon cuit sur la peau à l'unilatérale, beurre blanc à la ciboulette** **17.50€**
- Salmon steak with white butter sauce
 - Lachssteak gebraten in weißer Buttersoße mit Schittlauch

- Cuisses de grenouilles à l'ail et persil (10 pièces)** **25.00€**
- Frog legs with garlic and parsley
 - Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie

KNIDDELEN & SPAETZLE

Spaetzle sauce crème champignons **12.50€**

- Spaetzle with mushroom sauce
- Spaetzle im Pilzrahmsoße

Kniddelen mat Speck (Kniddelen au lard) **12.50€**

- Dumpling with bacon
- Knödel mit Speck

ACCOMPAGNEMENTS/ SUPPLEMENTS/ BEILAGEN

Sauce au choix:

crème champignons, béarnaise, poivre vert, moutarde luxembourgoise, beurre blanc

Toutes nos viandes sont accompagnées de garniture(s) à volonté:

pommes de terre sautées aux lardons, frites, fèves des marais, choux, choux rouge, riz, spaetzle ou salade verte

Sauce choices:

Mushroom sauce, béarnaise, green peper sauce, luxembourgish mustard, white butter sauce

To all out meat dishes you can order these followings:

Mashed potatoes with bacon, french fries, fava beans, cabbage, red cabbage, spaetzle, rice or green salad

Soßenauswahl:

Pilzrahmsoße, Bernaisesoße, grüner Pfeffersoße, Senfsoße, weiße Buttersoße

Als Beilage zu unseren Fleischgerichten servieren wir unbegrenzt nach Wunsch:

Bratkartoffeln mit Speck, Pommes, Saubohnen, Kohl, Rotkolh, Spaetzle, Reis und grünen Salat

CHOUCROUTES/ SAUERKRAUT/ SAUERKRAUT

La Traditionnelle **21.50€**

(Choucroute, saucisse, collet fumé, lard, maigre fumé, mettwurst et pommes de terres)

- The Traditional (Sauerkraut, sausage, smoked neck,bacon,mettwurst and potatoes)
- Die Traditionelle (Sauerkraut, Wurst, geräucherter Schweinenacken, geräucherter Speck, Mettwurst und Kartoffelen)

La Colossale

(Choucroute, saucisse, collet fumé, lard maigre fumé, mettwurst, pommes de terre et ½ jarret de porc rôti à la broche)

- The Colossal (Sauerkraut, sausage, smoked neck, bacon, Mettwurst, potatoes and ½ roasted knuckle)
- Die Kolossale (Sauerkraut, Wurst, geräucherter Schweinenacken, geräucherter Speck, Mettwurst, Kartoffeln und ½ Schweinshaxe) **28.50€**

MENU ENFANT/CHILDREN'S MENU/ KINDERMENU

- **1 plat de choix + 1 boule de glace** **8.00€**
- **Saucisse accompagnée de frites**
- **Escalope de porc accompagnée de frites**

- 1 dish of your choice + 1 ice-cream
- Sausage with french fries
- Pork escalope with french fries

- 1 Gericht nach Wahl + 1 Eiskugel
- Bratwurst mit Pommes
- Schweineschnitzel

FROMAGES/CHEESE/KASE

- **Le plateau de fromages, affinés par nos soins** **9.70€**
- Delicious cheese plate, aged types
- Raffinierte Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten

DESSERTS/DESSERT/DESSERT

- **Baba au rhum et son ananas confit** **9.50€**
- Baba au rhum with pineapple
- Rumkuchen mit Ananas

- **Café gourmand aux 4 dessert** **8.90€**
- Gourmet coffee with it's 4 dessert
- Schlemmer Kaffee mit 4 Nachtischen

- **Tarte Tatin maison** **7.00€**
- Homemade Tatin Pie
- Hausgemachte Tatin Torte

- **Moelleux aux deux chocolats et sa glace chocolat blanc** **10.00€**
- Chocolate fudge cake with white ice cream
- Schokokucken mit zwei heißen Schokoladenfüllungen

Crème brûlée à la pistache	6.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Crème brûlée with pistachio flavour • Crème brulée mit Pistaziengeschmack 	
Mousse au chocolat	7.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolat mousse • Mousse au chocolat 	
Dame blanche	7.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Dame blanche (vanilla ice cream, chocolate and whipped cream) • Dame blanche (Vanillie Eis, Schokoladenguss und Sahne) 	
Profiterolles au chocolat	8.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Profiterolles au chocolat • Profiterolles au chocolat 	
Strudel aux pommes et sa glace vanille	8.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Applestrudel and vanilla ice-cream • Apfelstrudel mit Vanilleeis 	
Panna Cotta à la vanille nappée de son coulis de fruits rouge	6.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Panna Cotta with vanillia flavour and red fruit puree • Panna Cotta mit Vanilliegeschmack und rotem Fruchtpüree 	
Café glacé	7.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Iced Coffee • Eiskaffee 	
Glaces (vanille, chocolat, pistache, café)	1 boule 2.00€ 3 boule 5.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Icecream (vanilla, chocolate, pistachio, coffee) • Eis (Vanille, Schokolade, Pistazien, Kaffee) 	
Sorbets	1 boule 2.00€ 3 boule 5.00€
(citron, fraise, pommer verte, fruit de passion, framboise, banane)	
<ul style="list-style-type: none"> • Sorbets (lemon, strawberry, green apple, passion fruit, raspberry, banana) • Sorbets(Zitrone, Erdbeere, grüner Apfel, Passionsfrucht, Himbeere, Banane) 	
Colonel	7.50€
<ul style="list-style-type: none"> • Lemon sorbet and vodka • Zitronensorbet mit Vodka 	
Supplément glace ou sorbet	2.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Supplement ice or sorbet • Eis oder Sorbet Zuschlag 	
Supplément chantilly	1.00€
<ul style="list-style-type: none"> • Supplement whipped cream • Sahnezuschlag 	

Cette semaine, Brauerei vous propose sa formule à 31.00€

Terrine de Campagne

ou

Salade de chèvre chaud

½ Jarret et sa garniture au choix

ou

½ poulet fermier et sa garniture au choix

ou

Pavé de saumon

Strudel aux pommes et sa glace vanille

Assiette de fromages
en supplément de 4.50€