



säit 1907

À PARTAGER AVEC L'APÉRITIF

- FRITURE D'ÉPERLANS — 15€**
- SCAMPIS CROUSTILLANTS — 25€**
chutney à la mangue, 9 pièces
- TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE — 15€**
crème fraîche, lardons, oignons
- TARTE FLAMBÉE AU BERDORF — 19€**
fromage de Berdorf, poire, noix, légumes de saison
- PLANCHE DE TERROIR KOEPPCHEN — 26€**
fromage de Berdorf, jambon cuit Marque Nationale, jambon cru Meyer, saucisse du terroir, Feiertstengszalot maison
- MINI GROMPEREKICHELCHER — 21€**
mini galette de pommes de terre, compote de pommes, 12 pièces
- HUMMUS & FALAFEL — 20€**
Falafel aux épices maison, trio de Hummus, chips de légumes, pain croustillant
- NOS ENTRÉES CLASSIQUES**
- FEIERTSTENGZALOT — 17€ / en plat: 25€**
viande bouillie de boeuf du terroir, oeuf, moutarde, persil, cornichons
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD — 17€ / en plat: 25€**
toast chèvre et miel, tomates, poires et noix caramélisées, champignons
- LES ESCARGOTS — 14€ / 25€**
6 ou 12 escargots au beurre persillé
- SOUPE DE POISSONS KOEPPCHEN — 21€ / en plat: 29€**
garnie au cabillaud et crevettes, rouille, toast, fromage rapé

— Prise de la dernière commande d'entrées : 13h45 & 20h45

LES BURGERS

- BURGER „ROUDE BOUF“ — 24€**
boeuf luxembourgeois, fromage Berdorf „Roude Bouf“, tomate coeur de boeuf, oignon, salade, sauce Kopp
- KOEPPCHEN BURGER — 26€**
boeuf luxembourgeois, fromage aux herbes Berdorf, galette de pommes de terre, tomate coeur de boeuf, oignon, salade, sauce Kopp
- „DE LËTZEBUERGER“ — 26€**
boeuf luxembourgeois, fromage aux herbes Berdorf, bacon, oeuf, cornichon, sauce Kopp
- CRISPY CHICKEN BURGER — 26€**
filet de poulet luxembourgeois pané, bacon, tomate coeur de boeuf, oignon, salade, mayonnaise épicée maison

Nos burgers sont accompagnés de frites luxembourgeoises

Ou:
Croquettes +2€
6 mini galettes de pommes de terre +5€

PERSONNALISEZ VOTRE BURGER

- B.O.F.** (bacon + oeuf + double fromage) **+5€**
double viande **+4€**
filet de poulet "Label Rouge" grillé **+3€**
bacon **+2€**, oeuf **+2€**, double fromage **+2€**
galette de pommes de terre **+3€**
pain sans gluten **+1€**
vegan pattie **+0€**

TRADITION LUXEMBOURGEOISE

- FRITURE DE POISSONS „ZËNTER 1907“ — 38€**
frites luxembourgeoises sauce rémoulade
- CORDON BLEU DE VEAU — 35€**
fromage Berdorf „Roude Bouf“ et jambon Marque Nationale, sauce crème champignons, frites luxembourgeoises
- BOUCHÉE À LA REINE MAISON — 27€**
viande de poule cuite au bouillon, feuilleté Hoffmann frites luxembourgeoises
- WÄINZOOSISS — 25€**
sauce moutarde, purée de pommes de terre maison, légumes
- KNIDDELEN À LA LUXEMBOURGEOISE — 22€**
Kniddelen revenus au beurre, lardons, compote de pommes
- KNIDDELEN CRÈME ET LARDONS — 23€**
- KNIDDELEN MAT WÄINZOOSISS — 24€**
sauce moutarde, rondelles de Wäinzoossiss
- HAM, FRITTEN & ZALOT — 25€**
jambon cuit Marque Nationale et jambon cru Meyer, frites luxembourgeoises et salade

LES SPÉCIALITÉS DE VIANDE

- LE TARTARE KOPP — 28€**
viande de boeuf au hachoir, assaisonnement traditionnel, câpres, frites luxembourgeoises
- KOEPPCHEN SPARE RIBS — 30€**
porc „Marque Nationale“, sauce barbecue, croquettes
- LES ROGNONS DE VEAU — 27€**
sauce moutarde, purée de pommes de terre maison, légumes
- ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU — 30€**
confiture d'ailles, frites luxembourgeoises
- TAGLIATA DE BOEUF „100% Terroir Luxembourg“ — 39€**
Filet de Boeuf du Terroir, légumes de saison, parmigiano, tomates cerises, réduction de vinaigre balsamique, huile d'olive, frites luxembourgeoises
- FILET DE CHEVAL — 38€**
250 g, sauce au choix, garniture au choix
- ENTRECÔTE „100% Terroir Luxembourg“ — 36€**
300 g, sauce au choix, garniture au choix
- FILET DE BOEUF „100% Terroir Luxembourg“ — 41€**
250 g, sauce au choix, garniture au choix
- CUISONS** bleu, saignant, rosé, à point, bien cuit
- GARNITURES** frites luxembourgeoises, pommes grenaille purée de pommes de terre, légumes, 6 mini galettes de pommes de terre **+5€** croquettes **+2€**
- SAUCES** champignons poivre moutarde beurre maître d'hôtel sauce à l'ail

LA PÊCHE

- LA TRUITE SAUMONÉE DU TERROIR — 30€**
pommes grenaille, légumes, sauce à l'orange
- FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉ — 35€**
purée de pommes de terre maison, légumes de saison, tomates cerises à l'huile d'olive
- FEUILLETÉ DE LA MER — 35€**
au cabillaud, scampis et crevettes, sauce bisque crémée, feuilleté Hoffmann, riz

LES PLATS VÉGÉTARIENS

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD — 25€**
toast chèvre et miel, tomates, poires et noix caramélisées, champignons
- KNIDDELEN GRAND-MÈRE — 25€**
gratinées au fromage Berdorf, oignons frits, compote de pommes
- VEGGIE BURGER — 24€**
Patty vegan maison, tomate, oignon, salade, fromage aux herbes Berdorf, oeuf, pain brioche, mayonnaise épicée maison

ACCOMPAGNEMENTS

frites luxembourgeoises **+3€**, croquettes **+4€**
6 mini galettes de pommes de terre **+6€**



NOS DESSERTS MAISON

- DAME BLANCHE — 11€**
une bonne Glace Vanille, un bon Chocolat Callebaut, une bonne Chantilly Maison
- CARPACCIO D'ANANAS FLAMBÉ AU RHUM — 12€**
Glace Rhum Raisin
- CAFÉ GLACÉ — 11€**
à la Glace Vanille
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON — 11€**
au Chocolat Callebaut 54%
- CRÈME BRÛLÉE MAISON — 11€**
à la Vanille Bourbon Madagascar
- PETIT GOURMAND — 11€**
Crème Brûlée, Mousse au chocolat, Tarte Maison
- MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON — 13€**
avec une boule de Glace Vanille
- TRIO COLONEL & EAUX DE VIE "DIEDENACKER" — 18€**
3 sorbets & 3 eaux de vie de la Distillerie Diedenacker (framboise, mirabelle, poire)

GLACES ET SORBETS "GLACE DES ALPES" — par boule 3€

- GLACES** chocolat, café, vanille, fraise, rhum raisin, pistache
- SORBETS** citron, framboise, poire, mirabelle, mangue

— Prise de la dernière commande de desserts : 15h00 & 22h00

