Wäiner

LUXEMBOURG

2022	Chardonnay « Wormeldange Weinbour », Grand Premier Cru, Schumacher-Lethal	39,00
2022	Pinot Gris « Wintrange Felsberg », Grand Premier Cru, Schumacher-Knepper	37,00
2021	Riesling « Wormeldange Koeppchen », Grand Premier Cru, Mathes	38,00
2018	Charta de Schengen Pinot Noir Prestige	37,00
2021	Vignum Pinot Gris Grand Premier Cru Mertert Rosenberg	31,00

FRANCE

Alsace

2021	Pinot Gris « Hahnenberg », Domaine Jean-Marie Koehly	28,00

Bourgogne

2021	Rully, Moillard	38,00
2016	Meursault, Moillard-Grivot, 1er Cru « Les Charmes »	85,00
2020	Mâcon-Villages « Les Éduens », Moillard	29,00
2021	Pernand-Vergelesses 1er Cru « Les Fichots », Moillard	42,00

Bordeaux

2018	Château Lyonnat, Lussac-St. Émilion	34,00
2019	Château Lafitte, Côtes de Bordeaux, Grand Vin de Bordeaux	42,00
2016	Marquis de Mons, Margaux	55,00
2020	Château Haut Peyroutas, St. Emilion Grand Cru	39,00
2019	Château Rauzan-Ségla, Margaux, Grand Cru Classé	159,00
2015	Fleur de Pédesclaux, Pauillac	65,00
2015	Château Belgrave, Haut-Médoc	98,00

Côte du Rhône

2021	Côtes du Rhône, Domaine Roche-Audran, biodynamique	29,00
2019	The Black Elephant, Vignobles Pichon	36,00
2020	Vacqueras « Reflêts de l'âme », Domaine Fontaine du Clos	39,00
2019	Gigondas, Domaine du Pesquier	39,00
2017	Châteauneuf-du-Pape, Duclaux	52,00
2018	Côte-Rôtie « Seigneur de Maugiron », Delas Frères	136,00
2020	Saint-Joseph « Fortior », Stéphane Montez	65,00
2020	Côte-Rôtie « Fortis », Stéphane Montez	135,00

Languedoc-Roussillon

2022	Chardonnay « les Vignes de Madame », Domaine de La Baume	28,00
2021	Merlot « Grand Châtaignier », Domaine de la Baume	29,00
2022	Cabernet Sauvignon « les Thermes »,Domaine de la Baume	29,00
2022	Sauvignon Blanc « les Mariés », Domaine de la Baume	28,00
2020	Viognier « Terres », Domaine de la Baume	39,00
2021	Chardonnay-Roussanne « Elite d'Or »,Domaine de la Baume	32,00

Loire

2021/22	Sancerre « Domaine des Trois Noyers »	36,00
2022	Pouilly Fumé de Ladoucette	69,00

ITALIA

2022	Elena Walch Pinot Grigio, Alto Aldige	38,00
2021/22	Primitivo « Orion », Masseria Li Veli, Salento	32,00
2021	Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini	35,00
2021	Neropasso Biscardo, Rosso di Veneto	35,00
2019	Primitivo di Manduria "Old Vines", Varvaglione	54,00

ESPAÑA

2019	Muga « Reserva » Rioja	44,00

ROSÉ

2022	Saint Aix, Maison St. Aix, Provence, France	36,00
2022	Pinot Noir Rosé, Domaine Schumacher-Knepper	36,00
2022	Sancerre Domaine des Trois Noyers	36,00
2020/21	Bandol, Domaine de la Garenne	37,00
2023	Exhib, Cap d'Agde, Côtes de Thau	32,00

PROSECCO - CRÉMANT - CHAMPAGNE(R)

	Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Borgo Molino, Italia	31,00
	Motivo Rosé, vino Spumante, Borgo Molino, Italia	31,00
	Crémant Poll Fabaire, Luxembourg	31,00
	Moët & Chandon Impérial Brut 75 cl	78,00

Die Jahrgänge der Weine können variieren. Flaschen: 75cl
Les millésimes des vins peuvent varier. Bouteilles: 75cl

— SAISON-WEINE | VINS DE SAISON —

Weißwein | Vin blanc

Oropasso Biscardo, bianco di Veneto, IGT, Italia	Glas/Verre 5,00	1/2l 16,75	Flasche/Bouteille 24,00
Pinot Gris « Wormeldange Elterberg » Grand Premier Cru, Luxembourg	Glas/Verre 6,10	1/2l 20,25	Flasche/Bouteille 29,00

Rotwein | Vin rouge

Carnivor Cabernet Sauvignon California, USA	Glas/Verre 5,50	1/2l 18,25	Flasche/Bouteille 26,00
Chevalier des Fées, Pays d'Oc, Grenache-Syrah-Mourvèdre,	Glas/Verre 5,50	1/2l 18,25	Flasche/Bouteille 26,00
Domaine La Catherinette, Côtes du Rhône, 2021	Glas/Verre 5,50	1/2l 18,25	Flasche/Bouteille 26,00

Roséwein | Vin rosé

Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence, France	Glas/Verre 5,25	1/2l 17,50	Flasche/Bouteille 25,00
Rosé du Domaine Schumacher-Lethal & Fils, Luxembourg	Glas/Verre 5,25	1/2l 17,50	Flasche/Bouteille 25,00

— OFFENE WEINE | VINS OUVERTS —

Rotwein / Vin rouge

Nero Oro, Appassimento, Italia	Glas/Verre 4,00	1/4l 6,75	1/2l 13,50

Weißwein / Vin blanc

Pinot Grigio, Trentino, Mastri, Italia	Glas/Verre 4,00	1/4l 6,75	1/2l 13,50
Rivaner Vinsmoselle, Luxemburg	Glas/Verre 2,90	1/4l 4,60	1/2l 9,20
Riesling Vinsmoselle, Luxemburg	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, Italia	Glas/Verre 4,00	1/4l 6,75	1/2l 13,50

@brasserie.opderhaart @massenshopping | #brasserieopderhaart

ËFFNUNGSZÄITEN

RESTAURANT:
deeglich 11:30-22:00

KICHEN:
deeglich 11:30-21:00

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 | 03-2024 | EDITION 17 | All Präisser sin an €

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

Gedrénks

— APÉRO —

Mit Alkohol / avec alcool

Apérol Spritz			6,70
Apéritif maison			6,70
Limoncello Spritz			6,70
Hugo			6,70
Coupe Crémant « Poll-Fabaire » 10cl			4,20
Martini Rosso | Bianco	5cl		4,95
Porto Tawny | White	5cl		4,95
Sherry Medium | Dry	5cl		4,95
Campari	5cl		4,95
Campari Soda | Orange	5cl		7,00
Cynar	5cl		4,95
Cynar Soda	5cl		7,00
Picon bière	25cl		3,70
Picon vin blanc	15cl		4,85
Pineau des Charentes	5cl		4,95
Ricard	5cl		4,95
Batida de Coco	5cl		4,95
Pisang Orange	5cl		7,00
Bacardi Cola	5cl		7,00
Kir	15cl		4,95
Kir Royal	10cl		4,50

Alkoholfrei / sans alcool

Hausaperitif | Apéritif maison (Bitter Lemon, Apfelsaft, Himbeersirup) (Bitter lemon, jus de pomme, sirop de framboise)			4,95
San Pellegrino	10cl		3,10

— DIGESTIF (5CL) —

Grain Eau de Vie			3,75
Poire Eau de Vie			3,75
Cassis			3,75
Poire Williams Distillerie			5,50
Miny M.N.			
Pomme Eau de Vie			3,75
Framboise Sauvage			7,00
Mirabelle Morand			6,50
Vieille Prune Pascal			5,25
Marc de Champagne			5,25
Amaretto Disaronno			5,30
Baileys			5,30
Cointreau			5,30
Fernet Branca			5,30
Grand Marnier (Cordon rouge)			5,30
Limoncello			5,30
Sambuca Molinari			5,30
Remy Martin VSOP			7,50
Cognac Bisquit			5,75
Calvados Château du Breuil 8y.			10,70
Calvados Père Magloire			6,50
Averna Amaro Siciliano			5,30
Buff (Magenbitter)			3,75
Jägermeister			3,75
Frangelico			3,75

— COCKTAILS —

Mit Alkohol / avec alcool

Mojito			7,95
Caipirinha			7,95
Moscow Mule			7,95

Alkoholfrei / sans alcool

Virgin Mojito			6,95
Virgin Caipirinha			6,95

Gin Tonic (5cl)

Hendrick's			9,50
Opyos Luxembourg Dry Gin			11,25
Gin Mare Capri			10,00
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin			12,00
1836 Belgian Organic Gin			7,50
Gin Bulldog			8,00
Bombay			8,00
Tanqueray Blackcurrant			8,00
Gin The Botanist			9,00

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

Fever Tree Indian Tonic 200ml
Fever Tree Mediterranean 200ml
Royal Bliss Tonic 200ml
Royal Bliss Lemon 200ml

Grappa (5cl)

Villa de Varda di Pinot Nero			8,50
Villa de Varda di Müller Thurgau			14,70
Poli Cleopatra Amarone			7,50
Roner Gewürztraminer Riserva			12,75

Rhum (5cl)

Plantation Barbados Extra Old 20th Anniversary			7,70
Zacapa Gran Reserva Solera 23			9,70
Centenario Gran Reserva 25y Sistema Solera			13,95

Whisky (5cl)

Johnny Walker Red Label			5,30
J&B Scotch Whisky			5,30
Chivas Regal Scotch Whisky			5,70
Jack Daniels Tennessee Whiskey			5,70
Glenkinchie 12y			6,70
Dalmore 12y			8,20
Lagavulin 8y			11,95
Bowmore 18y			16,50

Vodka (5cl)

Eristoff triple distilled			4,75

— SOFT —

Viva Naturel	25cl		2,90
Viva Naturel	50cl		4,85
Rosport Sprudel	25cl		2,90
Rosport Sprudel	50cl		4,85
Coca-Cola regular | light | zero	20cl		2,85
Coca-Cola regular | light | zero	40cl		4,75
Fanta | Sprite	20cl		2,85
Fanta | Sprite	40cl		4,75
Fuze-Tea Lemon	20cl		2,90
Fuze-Tea Peach	20cl		2,90
Royal Bliss Tonic	20cl		2,90
Royal Bliss Bitter Lemon	20cl		2,90
Royal Bliss Agrum	20cl		2,90
Apfelschorle Gerolsteiner	25cl		3,00
Bionade Holunder | Sureau	33cl		3,10

Minute Maid

Apfelsaft | Jus de pommes	20cl		2,85
Tomatensaft | Jus de tomates	20cl		2,85
Orangensaft | Jus d'oranges	20cl		2,85
ACE Saft | Jus multivitamines	20cl		2,85

— WARM | CHAUD —

Kaffee | Café			2,70
Entkoffeinierter Kaffee Café Décaféiné			2,70
Espresso oder | ou Ristretto			2,70
Doppelter Espresso double			4,30
Espresso Macchiato			2,85
Cappuccino Italiano			3,40
Cappuccino mit Sahne | avec crème			3,70
Milchkaffee | Lait Russe			3,75
Latte Macchiato			3,70
Heiße Schokolade | Chocolat chaud Hausgemachtes Kakao-Pulver von « Belgian Chocolate Design » Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»			3,60
Heiße Schokolade mit Sahne			3,80
Chocolat chaud avec chantilly Hausgemachtes Kakao-Pulver von « Belgian Chocolate Design » Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»			
Tee | Thé (versch. Sorten - diff. sortes)			2,70
Irish coffee			6,50
Mandarine coffee			6,50
Hasselt Koffie			6,50

— BIERE | BIÈRES —

Fassbier / Bière au fût

Diekirch Pils (L) 4,8% Schuss | Panaché | Tango	25cl		2,90
Diekirch Pils (L) 4,8% Schuss | Panaché | Tango	50cl		5,50
Franziskaner (D) 5,0%	33cl		4,50
Franziskaner (D) 5,0%	50cl		6,50
Diekirch GC (L) 5,1%	33cl		3,60
Leffe Brune (B) 6,5%	25cl		3,60
Leffe Blonde (B) 6,6%	25cl		3,60
Chimay (B)	25cl		4,95
Scotch CTS (B) 7,2%	25cl		4,50
La Chouffe (B) 8,0%	25cl		4,00
Tripel Karmeliet (B) 8,4%	30cl		4,50
Lupulus Blonde (B) 8,5%	25cl		3,90
Bitburger (D) 0,0%	33cl		3,15
Goose Island IPA (USA) 5,9%	25cl		3,50
Goose Island IPA (USA) 5,9%	50cl		6,50
Heineken Extracold (NL) 5,00%	25cl		2,90
Heineken Extracold (NL) 5,00%	50cl		5,50
Monatsbier | Bière du mois			

Flaschenbier / Bouteilles

Bitburger Drive (D) 0,0%	33cl		3,15
Erdinger (D) 0,0%	33cl		3,20
Leffe Blonde/Brune (B) 0,0%	33cl		3,80
Diekirch Radler (L) 1,1%	33cl		3,20
Hoegaarden Rosé (B) 3,0%	25cl		3,20
Hoegaarden Blanche (B) 4,9%	25cl		3,20
Liefmans (B) 3,8%	25cl		3,50
Kriek Extra (B) 4,1%	25cl		3,50
Bitburger (D) 4,8%	33cl		3,15
Premium Pils			
Diekirch (L) 0,0%	33cl		3,15
Carlsberg (DNK) 5,5%	25cl		3,35
Orval (B) 6,2%	33cl		5,45
Duvel (B) 8,5%	33cl		4,35
Leffe (B) 9,0 %	33cl		4,45
10 Rochefort (B) 11,3% Trappiste	33cl		5,80

Moolgichten

ENTRÉE

Suppe der Saison | *Potage de saison* *7,00*

Scampipfanne, Bisque und gegrillte Paprika 1, 2, 6, 7, 8, 9, 12 ..... *19,00*
Cassolette de scampis, bisque et poivrons grillés

Kalbstartar, Trüffelmayonnaise und Toast 1, 3, 7, 8, 10, 12 ..... *18,00*
Tartare de veau, mayonnaise à la truffe et toast

Karottenmousse, Ochsenbacke und kleines Gemüse 1, 3, 7, 8, 9, 12 ..... *16,50*
Royal de carottes, joue de boeuf et petits légumes

Steinfischsuppe mit seinen Beilagen 1, 4, 7, 8, 9, 12 ..... *16,00*
Soupe de poissons de roches et garnitures

HAAPTPLAT

DAAT BESCHT AUS DER BRASSERIE

Burger „Op Der Haart“ 1, 3, 7, 8, 9, 12 ..... *23,50*
Patty de boeuf Black Angus 160g, Chili und Guacamole, hausgemachtes Burgerbrötchen, Salat, Cheddar, Tomate und Pommes frites
Patty de boeuf Black Angus 160g, chili et guacamol, pain burger maison, salade, cheddar, tomates & pommes frites

Königinpastetchen, hausgemachter Blätterteig mit Pommes Frites & Salat 1, 3, 7, 8, 9, 12 ..... *21,00*
Bouchée à la reine, feuilletage maison, pommes frites & salade

Lendenstück (250g) mit Beilage & Soße nach Wahl 1, 3, 7, 9, 12 ..... *27,50*
Faux-filet de boeuf (250g) avec sauce et accompagnement au choix

Filet Américain (200g) « Brasserie Op der Haart », ... *24,50*
Salatbouquet & Pommes Frites 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10
Filet Américain (200g) « Brasserie Op der Haart », bouquet de salade & pommes frites

Putenschnitzel mit Beilage & Soße nach Wahl 1, 3, 7, 9 ..... *21,00*
Escalope de dinde avec sauce et accompagnement au choix

Wiener Kalbsschnitzel, Preiselbeergelee und Gurkensalat mit Beilage nach Wahl 1, 3, 7, 9 ..... *28,50*
Escalope de veau viennoise, confiture d'airelles & salade de concombre avec accompagnement au choix

DOGGY BAG

Doggy Bag *1,00*

Um uns bei der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung zu helfen, können Sie gerne nach einem „Doggy Bag“ fragen. Wir bitten Sie um einen Umweltbeitrag.

Pour nous aider à éviter le gaspillage alimentaire, n'hésitez pas à demander un „Doggy Bag“. Nous vous demandons une participation environnementale.

NEIIGKEETEN VUN DER SAISON

Steinfischsuppe mit seinen Beilagen 1, 4, 7, 8, 9, 12 ..... *26,50*
Soupe de poissons de roches et garnitures

„Cocotte Meeresmix“ 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12, 14 ..... *25,50*
Scampi, Venusmuscheln, Fisch der Saison, Tomatensoße, Paprika und Basmatireis
Mix de la mer en cocotte, scampis, vongoles, poissons du moment, sauce tomaté et poivrons, riz basmati

Kabeljaurücken, Soße „Vierge“ 1, 4, 7, 8, 12 ..... *26,50*
Beilagen nach Wahl
Dos de cabillaud, sauce vierge, accompagnements au choix

Rinderflanksteak, Schalottensoße, 1, 7, 8, 9, 12 ..... *23,50*
Beilagen nach Wahl
Bavette de boeuf, sauce échalotes, accompagnements au choix

Kalbskotelett mit Pilzen, 1, 7, 8, 9, 10, 12 ..... *30,50*
Senfsoße nach alter Art, Beilagen nach Wahl
Côte de veau aux champignons, sauce à la moutarde à l'ancienne, accompagnements au choix

Hähnchenschenkelroulade gefüllt 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 12 ..... *24,00*
mit Scampi und Bisque-Soße, Beilagen nach Wahl
Ballotine de cuisse de poulet farcie aux scampis et sauce bisque, accompagnements au choix

Langsam gegarte Lammnuss im Topf 1, 7, 8, 9, 12 ..... *28,00*
mit Gemüse und schwedischen Kartoffeln
Noisette d'agneau cuite longuement en cocotte avec légumes, pommes de terre suédoise

Ferkelkrone, Pilzflan 1, 3, 7, 8, 9, 12 ..... *24,50*
und Biersoße „Chimay Bleue“, Beilagen nach Wahl
Couronne de porcelet, flan de champignons et sauce à la bière „Chimay Bleue“, accompagnements aux choix

Spaghetti mit Trüffeln und Brie de Meaux *20,00*
Spaghetti aux truffes et Brie de Meaux

Penne, Scampi, Sahne, Knoblauch 2, 7, 8, 9, 12 ..... *21,00*
und Frühlingszwiebeln
Penne, scampis, crème, ail et jeunes oignons

Warmer Gemüseteller der Saison 7, 8, 9, 12 ..... *18,50*
Assiette de légumes chauds de saison

ZALÔTEN

Land und Meer, Scampi, 1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 12 ..... *18,00* *24,00*
hausgemachte Wurstwaren, Käsespäne, Mesclun-Salat und Rote Bete
Terre et mer, scampis, charcuteries maison, copeaux de fromage, salade mesclun et betterave

Knuspriges Hähnchen, gemischter Salat ..... *17,00* *23,00*
und Mango-Dressing 1, 3, 5, 7, 8, 10, 12
Salade de poulet croquant, poulet pané frit, salade mixte et vinaigrette à la mangue

Warmer Ziegenkäse, Speck 1, 3, 5, 7, 8 ..... *17,00* *23,00*
und Zwiebeln, gemischter Salat und Walnussvinaigrette mit Honig
Salade de chèvre chaud, lardons et oignons, salade composée et vinaigrette de noix au miel

BEILAGEN NACH WAHL
ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Bratkartoffeln | *pommes de terre sautées* **7, 8, 9, 12**
Nudeln mit Käse überbacken | *Pâtes gratinées au fromage* **1, 3, 7, 8**
Pommes frites | *pommes frites*
Basmatireis | *Riz basmati* **7, 9**

&

Gemüse der Saison oder Salat
Légumes de saison ou salade
1, 3, 7, 9, 12

SOßEN NACH WAHL
SAUCES AU CHOIX

Kräuterbutter | *Beurre maitre d'hôtel* **1, 5, 7, 8, 9, 12**
Champignonsoße | *Sauce aux champignons* **1, 5, 7, 8, 9, 12**
Pfeffersoße | *Sauce au poivre* **1, 5, 7, 8, 9, 12**
Schalottensoße | *Sauce aux échalottes* **1, 5, 7, 8, 9, 12**
Biersoße Chimey bleu | *Sauce à la bière Chimey bleu* **1, 5, 7, 8, 9, 12**
Vollkorn-Senfsoße | *Sauce moutarde à l'ancienne* **1, 5, 7, 8, 9, 10, 12**

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis 1, 3, 5, 7, 8 ..... *9,50*
Strudel aux pommes, crème Anglaise et glace à la vanille

„Dame Blanche“ Vanilleeis, Schokoladensoße & Sahne 3, 7 ..... *9,20*
Glace à la vanille, sauce au chocolat & chantilly

„Colonel Becher“ Zitronensorbet & Vodka 1, 3, 5, 7 ..... *9,20*
« Coupe Colonel » - Sorbet de citron & vodka

„La Brésilienne“ 7, 8 ..... *9,20*
Vanilleeis, Nuss-Krokant, Karamellsoße & Schlagsahne
Glace à la vanille, brésilienne, sauce caramel & chantilly

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis 1, 3, 5, 7, 8 ..... *9,50*
Fondant au chocolat, glace à la vanille

„Café Gourmand“ 1, 3, 5, 7 ..... *12,50*
Süße Variation von unserem Konditor & ein heißes Getränk nach Wahl
Variation sucrée de notre pâtissier & une boisson chaude au choix

Crème Brûlée mit Vanille 3, 7 ..... *8,00*
Crème brûlée à la vanille

Schokoladenmousse und knuspriges Praliné-Biskuit 1, 3, 5, 7, 8 ..... *9,50*
Mousse au chocolat et biscuit croquant au praliné

Hausgedrehtes Eis (Preis pro Kugel) *3,50*
Nos glaces maison (prix par boule)
Vanille, Mokka | *moka*, ***Schokolade*** | *chocolat*, ***Erdbeere*** | *fraise*, ***Zitrone*** | *citron*, ***Nuss*** | *Noisette*, ***Kinder Bueno, Stracciatella, Passion***

Allergene / Allergènes: **1:** Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | **2:** Krebstiere / Crustacés | **3:** Eier / Œufs | **4:** Fisch / Poisson | **5:** Erdnüsse / Arachides | **6:** Sojabohnen / Soja | **7:** Milch / Lait | **8:** Schalenfrüchte / Fruits à coque | **9:** Sellerie / Céleri | **10:** Senf / Moutarde | **11:** Sesamsamen / Sésame | **12:** Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride sulfureux | **13:** Lupinen / Lupin | **14:** Weichtiere / Mollusques