



Brasserie
OP DER HAART

BON APPÉTIT



Brasserie
OP DER HAART

Apéritifs

Apérol Spritz	5,00	Cynar Tonic	6cl	5,50
Apéritif maison	4,00	Picon	6cl	4,00
(ohne Alkohol - <i>sans alcool</i>)		Picon bière	4cl	5,00
Apéritif maison	5,00	Picon vin blanc	4cl	5,00
Hugo	5,00	Pisang Orange	4cl	5,00
Coupe Poll Fabaire brut	4,00	Safari Orange	4cl	4,50
Martini rot <i>rouge</i>	6cl 4,00	Vodka Orange ou Lemon	4cl	4,70
Martini weiß <i>blanc</i>	6cl 4,00	Gin Tonic	4cl	5,00
Porto rot <i>rouge</i>	6cl 4,00	Gin Orange	4cl	5,00
Porto weiß <i>blanc</i>	6cl 4,00	Ricard	4cl	4,00
Sherry Medium dry	6cl 3,50	Kir		4,00
Pineau des Charentes	6cl 4,00	Kir Royal		5,00
Gancia	6cl 3,50	Batida de Coco	4cl	3,50
Campari	6cl 4,00	San Pellegrino + Crodino	20cl	2,70
Campari Soda	6cl 5,50	(ohne Alkohol - <i>sans alcool</i>)		
Campari Orange	6cl 5,50	Vin-Vittel	20cl	2,50
Cynar	6cl 4,00	Vin-Cola	20cl	2,50
Cynar Soda	6cl 5,50			

Säfte | Jus - Limonade

Gerolsteiner Naturell	25cl	2,30	Tomatensaft <i>Jus de tomates</i>	20cl	2,40
Gerolsteiner Naturell	50cl	4,20	Orangensaft <i>Jus d'oranges</i>	20cl	2,40
Gerolsteiner Stille Quelle	50cl	4,20	Ananassaft <i>Jus d'ananas</i>	20cl	2,40
Gerolsteiner Gourmet			ACE Saft <i>Jus multivitamines</i>	20cl	2,40
Sprudelwasser <i>Eau pétillante</i>	25cl	2,30	Lipton Ice-Tea		
Coca-Cola	20cl	2,20	(sprudelnd <i>pétillante</i>)	25cl	2,30
Fanta	20cl	2,20	Ice-tea Peache	25cl	2,30
Sprite	20cl	2,20	Perrier	33cl	2,60
Coca-Cola light	20cl	2,20	Cécémel	20cl	2,30
Coca-Cola zero	20cl	2,20	Red Bull (Dose <i>boîte</i>)	25cl	3,80
Bionade	33cl	2,60			
Schweppes Tonic	20cl	2,40			
Schweppes Bitter Lemon	20cl	2,40			
Schweppes Agrum	20cl	2,40			
Apfelschorle	25cl	2,40			
Apfelsaft <i>Jus de pommes</i>	20cl	2,40			

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten,
sprechen Sie unser Personal an.
*En cas de questions relatives aux intolérances,
veuillez vous adresser à notre personnel.*

BON APPÉTIT



Brasserie
OP DER HAART

Suppen | Soupes

Tagessuppe <i>Potage du jour</i>	4,00
Zwiebel-Creme-Suppe mit gratinierten Croutons <i>Soupe aux oignons à la crème avec croûtons gratinés</i>	5,50

Vorspeisen | Les Entrées

Herzhafte Pilzpfanne mit getrockneten Tomaten im Blätterteig-Häuschen <i>Poêlon savoureux aux champignons avec tomates séchées en feuilleté</i>	9,50
Holzfüller-Teller - Luxemburger Rohschinken, hausgeräucherter Lachs & Entenleber-Terrine <i>Assiette de bûcheron – Jambon cru du pays, saumon fumé maison & terrine de foie gras</i>	16,00
6 flambierte Scampi in Knoblauch Sahne-Soße <i>6 scampis flambés en sauce crème à l'ail</i>	16,00
Kleines gebratenes Lachsfilet auf Gemüse-Tagliatelle und Hummer-Soße <i>Petit filet de saumon rôti sur tagliatelle aux légumes et sauce homard</i>	11,00
Geräucherter Heilbutt als kleine Roulade mit Frischkäse & Kräuter gefüllt, mit Zitronen-Texturen <i>Flétan fumé en petite roulade, farcie au fromage frais & fines herbes avec textures de citron</i>	12,00

Nudeln | Pâtes

Hausgemachte Penne mit frischem Hähnchenfleisch, Speck & Sahne-Soße <i>Penne maison avec du poulet frais, lard & sauce à la crème</i>	13,00
--	-------

Vegetarisch | Végétariens

Cannelloni mit Brokkoli in Tomaten-Sahne-Soße <i>Cannelloni au brocoli avec sauce tomates à la crème</i>	15,00
---	-------

Salat | Salade

Gemischter Salat mit Hähnchen Teriyaki und herzhaftem Bergkäse <i>Mesclun de salade avec du poulet Teriyaki et du fromage de montagne savoureux</i>	13,00
Norweger-Salat mit hausgeräuchertem Lachs, geräuchertem Heilbutt & gegrillten Scampi <i>Salade norvégienne avec saumon fumé maison, flétan fumé & scampis grillés</i>	21,00

— BON APPÉTIT



Brasserie
OP DER HAART

Hauptgänge | Plats

Mit Scampi gefülltes Hähnchenschenkel an Hummer-Soße, Brokkoli-Flan & Pommes Dauphine <i>Cuisse de poulet farci aux scampis avec sauce homard, flan de brocoli & pommes dauphine</i>	19,00
Lammkrone gebraten mit Rosmarin-Marinade und Brasserie-Gemüsegarten dazu Pommes Dauphine <i>Couronne d'agneau mariné au romarin avec des légumes « Brasserie » et pommes dauphine</i>	26,00
Seelachs und Seezunge im Garbeutel mit Weißwein-Kokos-Curry-Soße, frisches Schmorgemüse und Salzkartoffeln <i>Lieu noir et sole limande en papillote avec sauce au vin blanc, au curry et à la noix de coco, légumes braisés et pommes nature</i>	26,00
Gebratenes Kalbsbries mit einem Grand Jus, frischem Brasserie-Gemüsegarten und Pommes Frites <i>Ris de veau rôti avec un grand jus, légumes « Brasserie » et pommes frites</i>	26,00
Seebarsch nach Müllerin Art in guter Nussbutter gebraten mit frischer Petersilie und einem Hauch Zitrone verfeinert, dazu Salzkartoffeln <i>Bar façon meunière rôti en beurre noisette avec du persil frais, un soupçon de citron et pommes nature</i>	21,00
Kalbszunge in Madeira-Soße dazu Pommes Dauphine <i>Langue de veau à la sauce Madeira et pommes dauphine</i>	19,00
Geschmortes Burgunder Rinderragout französische Art mit Pommes Dauphine <i>Ragout de bœuf braisé façon bourguignon avec pommes dauphine</i>	18,00

Hauptgänge - Klassiker | Plats - Les classiques

Argentinisches Entrecôte mit Soße nach Wahl*, Pommes Frites & Pfannengemüse <small>±220g</small> <i>Entrecôte argentine, sauce au choix*, pommes frites & légumes poêlés</i>	20,00 <small>±350g</small> 27,00
Putenschnitzel mit Soße nach Wahl*, Pommes Frites & Salat <i>Escalope de dinde, sauce au choix*, pommes frites & salade</i>	13,00
Königinpastetchen mit Pommes Frites & Salat <i>Bouchée à la reine avec pommes frites & salade</i>	13,50

Soßen zur Wahl | Sauces au choix

Kräuterbutter - Pfeffersoße - Champignoncrème -
Hausgemachte Béarnaise-Soße - Rotwein-Soße „Bordelaise“
*Beurre maître d'hôtel - Sauce au poivre- Crème champignons -
Béarnaise maison - Sauce au vin rouge „Bordelaise“*

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten,
sprechen Sie unser Personal an.
*En cas de questions relatives aux intolérances,
veuillez vous adresser à notre personnel.*

BON APPÉTIT



Brasserie
OP DER HAART

Dessert

„Op der Haart“ Käse-Teller – 4 Sorten Käse des Tages mit frischen Trauben, Chutney und Nüssen <i>Assiette de fromage « Op der Haart » - 4 sortes de fromage du jour avec des raisins frais, chutney et noix</i>	7,00
Kokosnuss-Parfait-Eis mit exotischer Früchte-Soße & Himbeer-Eis <i>Parfait glacé à la noix de coco avec une sauce aux fruits exotiques & glace framboise</i>	6,00
Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern, marinierte Ananas & Sternanis-Sorbet mit Kardamom <i>Fondant au chocolat, ananas mariné & sorbet à l'anis étoilé avec cardamome</i>	6,50
Crème Brûlée mit Spekulatius-Geschmack <i>Crème brûlée au parfum de spéculoos</i>	5,50
Lauwarme Apfel Tarte „Tatin“ & hausgemachtem Vanille-Eis <i>Tarte Tatin tiède aux pommes & glace vanille artisanale</i>	6,00
Crêpes	
Crêpes « Mikado »	6,00
Crêpes mit Zucker <i>Crêpes au sucre</i>	4,00
Crêpes „Comédie française“ <i>Crêpes „Comédie française“</i>	7,00
Eisbecher Coupes glacées	
Dame Blanche	5,50
Krokantbecher <i>Coupe Brésilienne</i>	6,00
Eierlikörbecher <i>Rêve d'advocaat</i>	6,00
Eisbecher mit warmen Himbeeren <i>Coupe glacée aux framboises chaudes</i>	6,00

Beachten Sie bitte auch unsere Kuchenvitrine
mit frischen hausgemachten Kuchenspezialitäten.

Jetez aussi un coup d'oeil dans notre vitrine de pâtisseries avec des gâteaux faits maison.

Stück Kuchen <i>Morceau de gâteau</i>	2,50
Kaffee & Kuchen <i>Café & gâteau</i>	4,00

 **BON APPÉTIT**



Brasserie
OP DER HAART

Faßbier | Bières au fût

Diekirch Pils	25cl	2,30	Hoegaarden Blanche	25cl	2,70
Scotch CTS	25cl	3,80	Franziskaner Weißbier	30cl	3,60
Schuss - Panaché	25cl	2,30	Chimay	33cl	3,90
Tango	25cl	2,50	Diekirch Weihnachtsbier <i>Noël</i>	25cl	2,90
Leffe brune	25cl	3,20	(saisonbedingt <i>en saison</i>)		
Leffe blonde	25cl	3,20			

Fragen Sie auch nach unserem Monatsbier.
Demandez aussi pour notre bière du mois.

Flaschenbier | Bières spéciales en bouteilles

Diekirch Grand Crû (Ambrée)	33cl	3,20	Hoegaarden Rosé	25cl	3,20
Diekirch Premium	33cl	2,40	Ciney brune, 8,8°	25cl	3,00
Diekirch Radler	33cl	2,80	Ciney blonde, 8,8°	25cl	3,00
Bitburger Premium Pils	33cl	2,40	Duvel, 8,5°	33cl	3,40
Carlsberg, 5,5°	25cl	2,70	Diekirch	33cl	2,80
Chimay bleue, 9°	33cl	4,00	Diekirch	33cl	2,60
Trappiste Rochefort, 10°	33cl	5,10	(Alkoholfrei <i>sans alcool</i>)		
Orval, 6,2°	33cl	4,10	Piedboeuf	25cl	2,30
Leffe 9°	33cl	3,40	(Alkoholfrei <i>sans alcool</i>)		
Kriek Extra	25cl	3,00	Erdinger 0%	33cl	2,60
Liefmans	25cl	3,00	(Alkoholfrei <i>sans alcool</i>)		

Für unsere rauchenden Gäste
haben wir eine Raucher-Lounge
in der Brasserie Op der Haart eingerichtet.

*Pour nos hôtes fumeurs, nous mettons
à disposition un espace fumeurs
à la Brasserie Op der Haart.*



Brasserie
OP DER HAART

Warme Getränke | Boissons chaudes

Kaffee <i>Café</i>	2,20	Milchkaffee <i>Lait Russe</i>	3,00
Entkoffeinierter Kaffee.....	2,20	Irish coffee.....	5,10
<i>Café Décaféiné</i>		Mandarine coffee.....	4,70
Hasselt Kaffee <i>Café</i>	3,10	Latte Macchiato.....	3,30
Espresso oder ou Ristretto.....	2,20	Heiße Schokolade <i>Chocolat chaud</i>	3,00
Doppelter Espresso.....	3,90	Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“ Poudre de cacao fait maison de «Belgian Chocolate Design»	
<i>Double espresso</i>		Heiße Schokolade mit Sahne.....	3,90
Tee (verschiedene Sorten).....	2,20	<i>Chocolat chaud avec chantilly</i>	
<i>Thé (différentes sortes)</i>		Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“ Poudre de cacao fait maison de «Belgian Chocolate Design»	
Italienischer Cappuccino.....	2,80		
<i>Cappuccino italien</i>			
Cappuccino mit Sahne <i>avec crème</i>	3,00		

Digestifs & Alkohol | Digestifs & Alcools (4cl)

Grain eau de vie.....	2,40	Vieux Marc du Caveau Védren.....	4,00
Poire eau de vie.....	2,40	Armagnac Cles Des Ducs.....	4,00
Esleker.....	2,40	Calvados Château.....	10,10
Steinhäger.....	2,40	du Breuil 8 Ans	
Boonekamp.....	2,40	Amaretto Disaronno.....	3,50
Aufgesetzter (Cassis).....	2,40	Baileys.....	3,50
		Cointreau.....	4,00
Poire Williams Distillerie.....	5,10	Grand Marnier (Cordon rouge).....	4,60
Miny M.N.		Averna Amaro Siciliano.....	3,50
Pomme Distillerie Miny M.N.....	4,50	Buff (Magenbitter).....	3,40
Framboise Distillerie Miny M.N.....	6,50	Jägermeister.....	2,40
Morand Mirabelle.....	5,90	Fernet Branca.....	3,50
Vieille Prune Pascal.....	4,00	Underberg.....	2,40
Cognac Bisquit Classique.....	4,00	Limoncello.....	4,00
Cognac Courvoisier V.S.....	4,00	Frangelico (Nuß/noisette).....	3,40
Cognac Remy Martin VSOP.....	6,80	Sambuca Molinari.....	4,00



Brasserie
OP DER HAART

Rhum (4cl)

Plantation Barbados Extra Old.....	7,00	Zacapa Gran Reserva Solera 23.....	7,50
20th Anniversary		Trois Rivières Vieux Agricole.....	12,00
Centenario Gran Reserva.....	13,00	Millésime 2006	
25y Sistema Solera			

Grappa (4cl)

Marzadro Le Diciotto Lune.....	5,50	Grappa Barricata 88 Settimane.....	5,00
Poli Cleopatra Amarone.....	6,50	Grappa Prosecco Millesimata.....	5,50
Braida Bricco de Uccello.....	10,00	Borgo Molino	
Roner Gewürztraminer Riserva.....	11,50		

Whiskies (4cl)

Johnny Walker red label.....	3,50	Glendronach 12y.....	9,00
JB Scotch Whisky.....	3,50	Lagavulin 16y.....	11,00
Chivas Regal Scotch Whisky.....	5,00	Glenlivet 18y.....	11,00
Jack Daniels Tennessee Whiskey.....	5,00	Oban 14y.....	13,00
Glenkinchie 12y.....	6,00	Dalmore 15y.....	13,00
Glenfiddich IPA Experiment.....	7,00	Bowmore 18y.....	15,00
Dalmore 12y.....	7,50		

Gin Tonic

Hendrick's& Fever Tree.....	8,00	Tanqueray&Schweppes.....	6,00
Opus Local& Fever Tree.....	9,50	Premium Tonic	
Mediterranean		LiéGin&Fentimans.....	9,00
GinRaw&Fever Tree.....	11,50	Wild English Elderflower	

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten,
sprechen Sie unser Personal an.
*En cas de questions relatives aux intolérances,
veuillez vous adresser à notre personnel.*

BON APPÉTIT



Brasserie
OP DER HAART

Weine | Vins

Luxembourg

● Art et Vin Auxerrois Remich Hôpertsbour Grand Premier Cru	25
● Art et Vin Pinot Gris Wellenstein Foulschette Grand Premier Cru	26
● Art et Vin Riesling Wormeldange Koepchen Grand Premier Cru	26
● Lyra, Domaine Viticole Schumacher-Knepper	28
● „De nos Rochers“ Pinot noir vinifié en rouge, Domaine St.Martin	26
● „De nos Rochers“ Pinot noir vinifié en blanc, Domaine St.Martin	26
● „De nos Rochers“ Pinot noir vinifié en rosé, Domiane St.Martin	26

France

Alsace

● Pinot Gris "Hahnenberg", Domaine Jean-Marie Koehly	25
--	----

Bourgogne

● Pouilly-Vinzelles, Château de Vinzelles	30
● Saint-Véran, Château de la Greffelière	27
● Mercurey 1er Cru « Les Croichots »	38

Bordeaux

● Château Recogne, Bordeaux Supérieur, Xavier Milhade	24
● Les Granges de Rothschild, Médoc, Domaine Edmond de Rothschild	27
● Château le Couvent, St.Émilion Grand Cru	30
● Château de la Grave, Côtes de Bourg	23
● Château Carignan, Cadillac	28
● Les Lauriers de Rothschild, Montagne-St.Émilion	29
● Château du Domaine de l'Église, Pomerol	78
● Château Moulin Haut Laroque, Fronsac	49

Côte du Rhône

● The Black Elephant, Vignobles Pichon	28
● Rasteau, Domaine de l'Espigouette	27
● Vacqueyras »Reflêts de l'âme », Domaine Fontaine du Clos	26
● Domaine Roche-Audran, Biodynamique (Demeter)	23
● Gigondas, Domaine du Pesquier	34
● Châteauneuf-du-Pape, Duclaux	39

BIO

— BON APPÉTIT

Weine | Vins

Roussillon

- John Wine, Domaine Cazes, Biodynamique, Sans Sulfites/Schwefelfrei 23

Loire

- Sancerre « Domaine des Trois Noyers » 27

Italia

- Chianti Classico Fonterutoli 33
- Barbaresco Vignota „Bric Balin“, Moccagatta 65
- Campo al Fico, Bolgheri Luoghi 98 98
- Amarone della Valpolicella, Monte del Fra 80
- Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Bolgheri DOC, Ornelleia 65

California (USA)

- The Original Dark Horse, Chardonnay 24
- Bee's Box, Chardonnay 30
- Francis Ford Coppola Director's Cut, Russian River, Chardonnay 36
- Purple Cowboy, Paso Robles, Cabernet Sauvignon 29
- Francis Ford Coppola Diamond Zinfandel 31
- Rancho Zabaco, Zinfandel 28

Rosé

- Bandol, Domaine Antiane 29
- Insolence, Côtes de Provence 24
- Lagrein Rosé, Südtirol, J. Hofstätter 26
- Cabernet Sauvignon Rosé, Österreich, Weingut Steininger 25
- Rosanna Zweigelt Rosé, Österreich, Weingut Netzl 23

Crémant - Champagne

- ● Asolo, Prosecco Superior Biologico, Borgo Molino 24
- Motivo Rosé, Spumante, Borgo Molino 25
- Poll-Fabaire « Poll on Ice Rosé », Crémant luxembourgeoise 29
- Poll-Fabaire « Let's make it happen », Crémant luxembourgeoise 29
- Veuve Cliquot brut Champagne 66



Brasserie
OP DER HAART

Offene Weine | Vins ouverts

Rotwein | Vin rouge:

Nero D'avola Sicilia	Glas/Verre 3,50	1/4l 5,20	1/2l 10,00
----------------------------	-----------------	-----------	------------

Weißwein | Vin blanc:

Rivaner	Glas/Verre 2,30	1/4l 3,00	1/2l 5,70
Riesling	Glas/Verre 2,80	1/4l 3,80	1/2l 6,40
Gallo Moscato	Glas/Verre 2,60	1/4l 3,60	1/2l 5,90
Pinot Gris	Glas/Verre 3,50	1/4l 5,20	1/2l 10,10

Roséwein | Vin rosé:

Pinot Grigio Rosato	Glas/Verre 3,50	1/4l 5,20	1/2l 10,10
---------------------------	-----------------	-----------	------------