

Brasserie OP DER HAART

HEURES D'OUVERTURE

| RESTAURANT | CUISINE |
|-------------|-------------|
| 11:30-22:00 | 11:30-21:00 |

RÉSERVATION

Tel. +352 26 901-903
brasserie@massen.lu
massen.lu/restaurant/brasserie-op-der-haart

ALLERGÈNES

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten | Cereals containing gluten // 2. Krebstiere | Crustacés | Crustacean // 3. Eier | Œufs | Eggs // 4. Fisch | Poisson | Fish // 5. Erdnüsse | Arachides | Groundnut // 6. Sojabohnen | Soja | Soya // 7. Milch | Lait | Milk // 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque | Nuts // 9. Sellerie | Céleri | Celery // 10. Senf | Moutarde | Mustard // 11. Sesamsamen | Sésame | Sesame // 12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux | Sulphur dioxide // 13. Lupinen | Lupin | Lupine // 14. Weichtiere | Mollusques | Mollusc

INFOS PRATIQUES

Tous les prix sont en €
Doggy bag: 1,00€

APÉRO

MIT ALKOHOL / AVEC ALCOOL

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Apérol Spritz | 7,90 |
| Apéritif maison | 7,90 |
| Limoncello Spritz | 7,90 |
| Hugo | 7,90 |
| Coupe Crémant « Poll-Fabaire » | 15cl 6,90 |
| Martini Rosso Bianco | 10cl 5,90 |
| Porto Tawny White | 10cl 5,90 |
| Sherry Medium Dry | 10cl 5,90 |
| Campari | 5cl 5,90 |
| Campari Soda Orange | 5cl 7,90 |
| Cynar | 5cl 4,95 |
| Cynar Soda | 5cl 7,00 |
| Picon bière | 25cl 5,90 |
| Picon vin blanc | 15cl 5,90 |
| Pineau des Charentes | 10cl 5,90 |
| Ricard | 5cl 5,90 |
| Batida de Coco | 5cl 5,90 |
| Pisang Orange | 5cl 7,90 |
| Bacardi Cola | 5cl 7,90 |
| Kir | 15cl 5,90 |
| Kir Royal | 10cl 7,50 |

ALKOHOLFREI / SANS ALCOOL

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Hausaperitif Apéritif maison | 5,50 |
| (Bitter Lemon, Apfelsaft jus de pommes, Himbeersirup sirop de framboises) | |
| San Bitter | 10cl 3,90 |

COCKTAILS

MIT ALKOHOL / AVEC ALCOOL

| | |
|-------------------|------|
| Mojito | 9,00 |
| Caipirinha | 9,00 |
| Moscow Mule | 9,00 |

ALKOHOLFREI / SANS ALCOOL

| | |
|-------------------------|------|
| Virgin Mojito | 6,95 |
| Virgin Caipirinha | 6,95 |

VODKA (5CL)

| | |
|---------------------------------|------|
| Eristoff triple distilled | 4,75 |
| Grey Goose | 8,50 |

GIN TONIC (5CL)

| | |
|-----------------------------------------|-------|
| Gin Hendrick's | 10,50 |
| Gin Opyos Luxembourg Dry Gin | 12,25 |
| Gin Mare Capri | 11,00 |
| Gin Bombay | 9,00 |
| Gin Bombay Sapphire Premier Cru | 9,00 |
| Gin Tanqueray Blackcurrant Royale | 9,00 |
| Gin The Botanist | 10,00 |
| Gin Gordons | 7,00 |
| Gin Arduenna Organic | 10,00 |

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 & RHUM (5CL)

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Poli Cleopatra Amarone | 7,50 |
| Roner Gewürztraminer Riserva | 12,75 |
| Nonino Tradizionale | 8,50 |
| Nonino Moscato | 7,50 |
| Plantation Barbados Extra Old | 7,70 |
| 20th Anniversary | |
| Zacapa Gran Reserva Solera 23 | 9,70 |
| Centenario Gran Reserva | 13,95 |
| 25y Sistema Solera | |
| Bacardi Grand Reserva Diez 10y | 8,00 |
| Eminente Rum Reserva 7y | 9,70 |

WHISKY (5CL)

| | | | |
|--------------------------------------|------|------------------------------|-------|
| Jonnie Walker Black Label | 6,50 | Dalmore 12y | 8,20 |
| J&B Scotch Whisky | 5,90 | Lagavulin 16y | 16,50 |
| Chivas Regal Scotch Whisky | 5,90 | Aberfeld 12y | 5,70 |
| Jack Daniels Tennessee Whiskey | 5,70 | Craigellachie Malt 13y | 10,50 |
| Glenkinchie 12y | 6,90 | | |

DIGESTIF (5CL)

| | |
|--------------------------------------------|-------|
| Grain Eau de Vie | 4,90 |
| Poire Eau de Vie | 4,90 |
| Poire Williams Distillerie Miny M.N. | 6,50 |
| Pomme Eau de Vie | 4,90 |
| Framboise Sauvage | 7,00 |
| Mirabelle Morand | 7,50 |
| Vieille Prune Pascal | 5,90 |
| Marc de Champagne | 5,90 |
| Amaretto Disaronno | 5,90 |
| Baileys | 5,90 |
| Cointreau | 5,90 |
| Fernet Branca | 5,90 |
| Grand Marnier (Cordon rouge) | 5,90 |
| Limoncello | 5,90 |
| Sambuca Molinari | 5,90 |
| 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) | 5,90 |
| Jägermeister | 5,90 |
| Frangelico | 3,75 |
| Hennessy Very Special | 7,50 |
| Chartreuse verte | 8,00 |
| St. Germain liqueur fleurs de sureau | 5,70 |

SOFTS

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

CHAUD

| | |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| Kaffee Café | 2,90 |
| Entkoffeinierter Kaffee Café Décaféiné | 2,90 |
| Espresso oder ou Ristretto | 2,90 |
| Doppelter Espresso double | 4,90 |
| Espresso Macchiato | 3,15 |
| Cappuccino Italiano | 3,50 |
| Cappuccino mit Sahne avec crème | 3,80 |
| Milchkaffee Lait Russe | 3,90 |
| Latte Macchiato | 3,90 |
| Heiße Schokolade Chocolat chaud « Belgian Chocolate Design » | 3,90 |
| mit Sahne avec chantilly | 4,10 |
| Tee Thé | 2,90 |
| Irish coffee | 8,90 |
| Mandarine coffee | 8,90 |
| Hasselt Koffie | 8,90 |

BIÈRES

FLASCHENBIER / BOUTEILLES

| | | |
|----------------------------------|------|------|
| Erdinger (D) 0,0% | 33cl | 3,50 |
| Leffe Blonde/Brune (B) 0,0% | 33cl | 3,80 |
| Hoegaarden Rosée (B) 3,0% | 25cl | 3,50 |
| Hoegaarden Blanche (B) 4,9% | 25cl | 3,50 |
| Liefmans (B) 3,8% | 25cl | 3,90 |
| Bitburger (D) 4,8% | 33cl | 3,50 |
| Premium Pils | | |
| Bitburger (D) 0,0% Radler | 33cl | 3,50 |
| Diekirch (L) 0,0% | 33cl | 3,50 |
| Diekirch Noël (L) 5,1% | 33cl | 4,20 |
| Duvel (B) 8,5% | 33cl | 4,90 |
| 10 Rochefort (B) 11,3% Trappiste | 33cl | 6,10 |
| Mc Chouffe Brune (B) 8,0% | 33cl | 4,60 |
| Val Dieu Blonde (B) 6,0% | 33cl | 4,00 |
| Chimay Triple (B) 8,0% | 33cl | 5,10 |
| Nova Villa Mosaic (B) 5,2% | 33cl | 4,40 |
| Curtius Classic (B) 7,0% | 33cl | 5,60 |
| Rochehaut Fruits Rouges (B) 8,3% | 33cl | 5,80 |
| Kasteel Rubus Framboise (B) 7,0% | 33cl | 5,20 |
| La Vieille Salme Triple (B) 8,3% | 33cl | 4,80 |
| Peek Beer Triple (B) 8,5% | 33cl | 5,40 |
| Battin IPA (L) 5,7% | 33cl | 3,80 |
| Goose IPA (USA), 5,9% | 25cl | 3,90 |
| Goose IPA (USA), 5,9% | 50cl | 7,80 |

FASSBIER / BIÈRE AU FÛT

| | | |
|-------------------------------|------|------|
| Diekirch Pils (L) 4,8% | 25cl | 2,95 |
| Schuss Panaché Tango | | |
| Diekirch Pils (L) 4,8% | 50cl | 5,90 |
| Schuss Panaché Tango | | |
| Franziskaner (D) 5,0% | 33cl | 4,90 |
| Franziskaner (D) 5,0% | 50cl | 7,90 |
| Diekirch GC (L) 5,1% | 33cl | 4,20 |
| Leffe Brune (B) 6,5% | 25cl | 3,80 |
| Leffe Blonde (B) 6,6% | 25cl | 3,80 |
| Chimay (B) | 25cl | 5,50 |
| Scotch CTS (B) 7,2% | 25cl | 4,55 |
| La Chouffe (B) 8,0% | 25cl | 4,00 |
| Tripel Karmeliet (B) 8,4% | 30cl | 5,20 |
| Lupulus Blonde (B) 8,5% | 25cl | 4,10 |
| Bitburger (D) 0,0% | 33cl | 3,50 |
| Heineken Extracold (NL) 5,00% | 25cl | 2,95 |
| Heineken Extracold (NL) 5,00% | 50cl | 5,90 |
| Hoegaarden Blanche (B) 4,9% | 25cl | 3,50 |

VINS À LA BOUTEILLE

FRANCE

ALSACE

● 2022 | Pinot Gris « Hahnenberg », Domaine Jean-Marie Koehly 28,00

BOURGOGNE

● 2022 | Rully, Moillard 38,00

● 2020 | Mâcon-Villages « Les Éduens », Moillard 29,00

● 2020 | BIO | Petit Chablis „Vieilles Vignes“, Vignerons Hervé Damp 58,00

BORDEAUX

● 2018 | Château Lyonnat, Lussac-Saint-Émilion 34,00

● 2018 | Château Haut-Breton Larigaudière, Margaux 89,00

● 2016 | Marquis de Mons, Margaux 55,00

● 2021 | Château Rauzan-Ségla, Margaux, Grand Cru Classé 159,00

● 2020 | Fleur de Pédesclaux, Pauillac 65,00

● 2015 | Château Belgrave, Haut-Médoc 98,00

● 2020 | Château du Moulin Rouge, Haut-Médoc 39,00

● 2018 | Château Queyron, St.Émilion Grand Cru, Janoueix 43,00

● 2019 | Clos des Litanies, Pomerol, Janoueix 63,00

CÔTE DU RHÔNE

● 2022 | Côtes du Rhône, Domaine Roche-Audran, biodynamique 29,00

● 2020 | The Black Elephant, Vignobles Pichon 36,00

● 2021 | Vacqueras, Camille Cayran, BIO 39,00

● 2022 | Gigondas, Camille Cayran, BIO 45,00

● 2017 | Châteauneuf-du-Pape, Duclaux 52,00

● 2017 | Côte-Rôtie « Seigneur de Maugiron », Delas Frères 136,00

● 2022 | Saint-Joseph « Deschants », Michel Chapoutier 65,00

● 2020 | Côte-Rôtie « Fortis », Stéphane Montez 135,00

LANGUEDOC-ROUSSILLON

● 2023 | Chardonnay « les Vignes de Madame », 28,00
Domaine de La Baume

● 2023 | Merlot « Grand Châtaignier », 29,00
Domaine de la Baume

● 2023 | Cabernet Sauvignon « les Thermes », 29,00
Domaine de la Baume

● 2022 | Chardonnay-Roussanne « Elite d'Or », 32,00
Domaine de la Baume

LOIRE

● 2023 | Sancerre « Domaine des Trois Noyers » 36,00

● 2023 | Pouilly Fumé de Ladoucette 69,00

LUXEMBOURG

● 2022 | Chardonnay « Wormeldange Weinbour », 39,00
Grand Premier Cru, Schumacher-Lethal

● 2023 | Pinot Gris « Wintrange Felsberg », 37,00
Grand Premier Cru, Schumacher-Knepper

● 2022 | Riesling « Wormeldange Koeppchen », 38,00
Grand Premier Cru, Mathes

● 2018 | Charta de Schengen Pinot Noir Prestige 37,00

● 2020 | Vignum Pinot Gris Grand Premier Cru Mertert Rosenberg 31,00

● 2022 | Pinot blanc, Château de Schengen, Grand Premier Cru 34,00

● 2022 | Auxerrois, Clos des Rochers 34,00

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

VINS À LA BOUTEILLE

ITALIA

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| ● 2023 Pinot Grigio Cantina Tramin, Südtirol | 34,00 |
| ● 2023 Primitivo « Orion », Masseria Li Veli, Salento | 32,00 |
| ● 2022 Montepulciano d'Abruzzo, Cantina, Zaccagnini | 35,00 |
| ● 2021 Neropasso Biscardo, Rosso di Veneto | 35,00 |
| ● 2020 Primitivo di Manduria « Old Vines », Varvaglione | 54,00 |

ESPAÑA

| | |
|---------------------------------------------------|-------|
| ● 2019 Muga « Reserva » Rioja | 44,00 |
| ● 2023 Highway to Hell, Wines n'Roses | 24,00 |
| ● 2022 The Final Countdown, Wines n'Roses | 26,00 |

ROSÉ

| | |
|------------------------------------------------------------|-------|
| ● 2023 Saint Aix, Maison St. Aix, Provence, France | 36,00 |
| ● 2023 Pinot Noir Rosé, Domaine Schumacher-Knepper | 36,00 |
| ● 2022 Bandol, Domaine de la Garenne | 37,00 |
| ● 2022 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 |

S
e
M
O
W

VINS OUVERTS

● ROTWEIN | VIN ROUGE

| | | | |
|---------------------------------------------------|-----------------|-----------|------------|
| Nero Oro, Appassimento, Italia | Glas/Verre 4,00 | 1/4l 6,75 | 1/2l 13,50 |
| Château Picard, Lussac Saint-Émilion | Glas/Verre 5,50 | 1/4l 9,00 | 1/2l 18,00 |
| Château Moulin de Blanchon, Haut-Médoc | Glas/Verre 5,60 | 1/4l 9,00 | 1/2l 18,00 |
| Domaine du Cheval Blanc, « Cuvée Grandes Vignes » | Glas/Verre 4,00 | 1/4l 6,90 | 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 |
|-----------------------------------------------|-----------------|-----------|------------|

VINS DE SAISON

○ WEISSWEIN | VIN BLANC

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|------------|-------------------------|
| Oropasso Biscardo, bianco di Veneto, IGT, Italia | Glas/Verre 5,00 | 1/4l 8,65 | 1/2l 16,75 | Flasche/Bouteille 24,00 |
| Pinot Gris « Wormeldange Elterberg », Grand Premier Cru, Luxemburg | Glas/Verre 6,10 | 1/4l 10,50 | 1/2l 20,25 | Flasche/Bouteille 29,00 |

● ROTWEIN | VIN ROUGE

| | | | | |
|----------------------------------------------------------|-----------------|-----------|------------|-------------------------|
| Carnivor Cabernet Sauvignon California, USA | Glas/Verre 5,50 | 1/4l 9,50 | 1/2l 18,25 | Flasche/Bouteille 26,00 |
| Chevalier des Fées, Pays d'Oc, Grenache-Syrah-Mourvèdre, | Glas/Verre 5,50 | 1/4l 9,50 | 1/2l 18,25 | Flasche/Bouteille 26,00 |
| Domaine La Catherinette, Côtes du Rhône, 2021 | Glas/Verre 5,50 | 1/4l 9,40 | 1/2l 18,25 | Flasche/Bouteille 26,00 |
| Château Roquegrave, Médoc | Glas/Verre 5,60 | 1/4l 9,00 | 1/2l 18,00 | Flasche/Bouteille 26,00 |

● ROSÉWEIN | VIN ROSÉ

| | | | | |
|-----------------------------------------------------|-----------------|-----------|------------|-------------------------|
| Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence, France | Glas/Verre 5,25 | 1/4l 9,00 | 1/2l 17,50 | Flasche/Bouteille 25,00 |
| Rosé du Domaine Schumacher-Lethal & Fils, Luxemburg | Glas/Verre 5,25 | 1/4l 9,00 | 1/2l 17,50 | Flasche/Bouteille 25,00 |

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

ENTRÉES

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Suppe der Saison 7,00 Potage de saison <i>Seasonal soup</i> |
| Scampifanne mit geräuchertem Speck in Sahnesoße, serviert mit Toast 1 2 7 8 12 17,50 Cassiolette de scampis au lard fumé et crème, servie avec toast <i>Casserole of shrimp with smoked bacon and cream, served with toast</i> |
| Kartoffelrösti, hausgemachter Räucherlachs und Kräutercreme 1 3 4 7 8 12 17,00 Rösti de pommes de terre, saumon fumé maison et crème aux herbes <i>Potato rösti, home-smoked salmon and herb cream</i> |
| Gebackener Camembert, serviert mit Wurst, Schinken und Brot 1 7 12 17,00 Camembert au four, charcuterie et pain <i>Baked Camembert, served with sausage, ham and bread</i> |
| Weinbergsschnecke (6 St.), Kräuter- und Knoblauchbutter, Toast 7 12 15,00 Escargots de Bourgogne (6pcs), beurre aux herbes et ail, toast <i>Bourgogne snails (6pcs), herb and garlic butter, toast</i> |

SALADES

| |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Warmer Ziegenkäse in Ballotine, Mesclun, Walnussvinaigrette, Feigen 1 3 7 8 10 23,00 Chèvre chaud en ballotine, mesclun, vinaigrette aux noix, figes <i>Hot goat's cheese ballotine, mesclun, walnut vinaigrette, figs</i> |
| Kartoffelsalat mit Hering, roten Zwiebeln, Kräutercreme und Weißweinvinaigrette 1 3 4 7 9 10 12 23,50 Salade de pommes de terre au hareng, oignons rouges et crème aux fines herbes, vinaigrette au vin blanc <i>Potato salad with herring, red onions and herb cream, white wine vinaigrette</i> |

VÉGÉ

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vegetarische Lasagne, Ricotta, Spinat und Brokkoli 1 3 7 9 18,50 Lasagne végétarienne, ricotta, épinards et brocolis <i>Vegetarian lasagne with ricotta, spinach and broccoli</i> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

VÉGAN

| |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soße aus Quorn, Reis und Salat 1 12 22,50 Bouchée de Quorn, riz et salade <i>„Vol au vent“ of quorn, rice and salad</i> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

PLATS DE SAISON

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Burger „Op Der Haart“ 1 3 5 6 7 8 9 10 12 | 23,50 |
| Black Angus Fleisch (180g), Raclettekäse-Krokette, Speckmayonnaise, Salat, Tomaten, hausgemachtes Burgerbrötchen & Pommes Frite Viande Black Angus (180g), croquette de fromage raclette, mayonnaise au lard, salade, tomates, pain burger fait maison & frites <i>Black Angus meat (180g), raclette cheese croquette, bacon mayonnaise, salad, tomatoes, homemade burger bun & French fries</i> | |
| Kalbskopf, tomatige Madeire-Soße, Beilagen nach Wahl 1 3 7 8 9 12 | 23,00 |
| Tête de veau, sauce Madeire tomate, accompagnements au choix <i>Tête de veau, Madeira tomato sauce, side dishes of choice</i> | |
| Entenbrust, Cidre- Soße und Thymian- Äpfel, Beilagen nach Wahl 1 7 9 12 | 29,50 |
| Magret de canard, sauce au cidre et pommes au thym, accompagnements aux choix <i>Duck breast, cider and apple thyme sauce, side dishes of your choice</i> | |
| Tomahawk vom Kalb, Beilagen und Soße nach Wahl | 34,50 |
| Tomahawk de veau, accompagnements et sauce au choix <i>Veal tomahawk, side dishes and sauce of your choice</i> | |
| Eingelegter Schweinebauch, Honig und Frühlingzwiebeln, Beilagen und Soße nach Wahl 1 7 8 9 12 | 22,50 |
| Poitrine de porc confite, miel et jeunes oignons, accompagnements et sauce au choix <i>Pork belly confit, honey and spring onions, side dishes and sauce of your choice</i> | |

PLATS

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Königinpastetchen, hausgemachter Blätterteig mit Pommes Frites & Salat 1 3 7 8 9 12 | 21,00 |
| Bouchée à la reine, feuilletage maison, pommes frites & salade <i>„Vol au vent“, homemade puff pastry shell, fries and salad</i> | |
| Lendenstück (250g) mit Beilagen & Soße nach Wahl 1 3 7 9 12 | 27,50 |
| Faux-filet de boeuf (250g) avec sauce et accompagnements au choix <i>Sirloin steak (250g) with side dishes and sauce of your choice</i> | |
| Filet Américain (200g) « Brasserie Op der Haart », Salatbouquet & Pommes Frites 1 3 5 6 7 8 9 10 | 24,50 |
| Filet américain (200g) « Brasserie Op der Haart », bouquet de salade & pommes frites <i>„Filet américain“, mixed salad and fries</i> | |
| 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 <i>„Wiener Schnitzel“, cranberry jam, cucumber salad and side dishes of your choice</i> | |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hechtklößchen, Hummer- Soße und Flusskrebs 1 2 3 4 7 8 9 12 | 24,50 |
| Quenelles de brochet, sauce homardine et écrevisse <i>Pike quenelles, lobster sauce, crayfish</i> | |
| Putenschnitzel mit Beilagen & Soße nach Wahl 1 3 7 9 | 21,00 |
| Escalope de dinde avec sauce et accompagnements au choix <i>Turkey escalope with side dishes and sauce of your choice</i> | |
| Skrei-Rücken, Fenchel und Dill, Reis 4 7 | 28,50 |
| Dos de skrei, fenouil et aneth, riz <i>Back of skrei, fennel and dill, rice</i> | |
| Skrei-Rücken, Tagliatelle mit Chorizo und Paprika, Rotweincrème 1 3 4 7 9 12 | 29,00 |
| Dos de skrei, tagliatelle au chorizo et poivrons, crème de vin rouge <i>Back of skrei, tagliatelle with chorizo and peppers, red wine cream</i> | |
| Vol-au-vent mit Fisch, in weißer Soße mit Whisky 1 4 7 8 9 12 | 24,50 |
| Vol-au-vent poisson, sauce blanche au whisky <i>Fish vol-au-vent, white whisky sauce</i> | |

ACCOMPAGNEMENTS

Kartoffelpüree | Purée de pommes de terre | *Mashed potatoes* 7 8

Nudeln | Pâtes | *Pasta* 1 3

Pommes frites | Pommes frites | *French fries*

Basmatireis | Riz basmati | *Basmati rice* 7

Gemüse der Saison oder Salat | Légumes de saison ou salade
Seasonal vegetables or salad 1 3 7 9 12

SAUCES

Kräuterbutter | Beurre maitre d'hôtel | *Herb butter* 7

Champignonsauce | Sauce aux champignons | *Mushroom sauce* 1 5 7 8 9 12

Pfeffersauce | Sauce au poivre | *Peppercorn sauce* 1 5 7 8 9 12

DESSERTS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| „Dame Blanche“ : Vanilleeis, Schokoladensoße & Sahne 3 7 | 9,20 |
| Glace à la vanille, sauce au chocolat & chantilly <i>Vanilla ice cream, melted chocolate and whipped cream</i> | |
| „Colonel Becher“ : Zitronensorbet & Vodka 1 3 5 7 | 9,20 |
| « Coupe Colonel » - Sorbet de citron & vodka <i>Lemon sorbet and vodka</i> | |
| „La Brésilienne“ : Vanilleeis, Nuss-Krokant, Karamellsoße & Schlagsahne 7 8 | 9,20 |
| Glace à la vanille, brésilienne, sauce caramel & chantilly <i>Vanilla ice cream, melted caramel and whipped cream</i> | |
| Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis 1 3 5 7 8 | 9,50 |
| Fondant au chocolat, glace à la vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i> | |
| „Café Gourmand“ Süße Variation von unserem Konditor & ein heißes Getränk nach Wahl 1 3 5 7 | 13,50 |
| Variation sucrée de notre pâtissier & une boisson chaude au choix <i>Sweet variation from our pastry chef & a hot beverage of your choice</i> | |
| Crème Brûlée mit Vanille 3 7 | 8,00 |
| Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i> | |
| Apfelstrudel, Vanillesoße und Malaga-Eis 1 3 5 7 8 | 9,50 |
| Strudel aux pommes, crème anglaise à la vanille, glace malaga <i>Apple strudel, vanilla sauce, and malaga ice cream</i> | |
| Dreierlei Schokoladen Törtchen mit knusper Dacquoise und Rote Früchte Sorbet 1 3 7 8 | 9,50€ |
| Entremets trilogie chocolat, dacquoise croustillante avec un sorbet fruits rouges <i>Chocolate trilogy entremet with crispy dacquoise and red fruit sorbet</i> | |
| Hausgedrehtes Eis (Preis pro Kugel) 1 3 5 7 8 | 3,50€ |
| Nos glaces maison (prix par boule) <i>Homemade ice cream (price per scoop)</i> <i>Vanille vanilla, Mokka moka mocha, Schokolade chocolat(e), Erdbeere fraise strawberry, Mango mangue mango, Zitrone citron lemon, Stracciatella, Malaga, Bueno, Karamel caramel</i> | |