



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
Kürbissuppe mit Speckwürfel & Croutons <i>Soupe au potiron avec lardons & croûtons</i>	5,50

Vorspeisen | Les Entrées

Toast mit frischen Pilzen <i>Toast aux champignons frais</i>	7,00
Geräuchertes Forellenfilet auf feinem Lauchgemüse und Nussbutter mit Mandeln <i>Filet de truite fumée sur poireaux et beurre noisette aux amandes</i>	10,00
Kleines gebratenes Lachsfilet auf Julienne-Gemüse mit Schalentiersoße <i>Petit filet de saumon rôti sur une julienne de légumes avec sauce aux crustacés</i>	11,00
Zweierlei von Reh-Pastete und Wachtelbrust mit kleinem Salatbouquet <i>Duo de pâté de chevreuil et suprême de caille avec un bouquet de salade</i>	14,00
Frische Entenleber mit Buttermilch-Brot und Zwiebel-Konfitüre <i>Foie gras frais avec brioche et confiture d'oignons</i>	16,00

Nudeln | Pâtes

Nudelgratin mit Chicorée, gekochtem Schinken und Käse-Soße <i>Gratin de pâtes avec chicons, jambon cuit et sauce au fromage</i>	11,00
--	-------

Vegetarisch | Végétariens

Nudelgratin mit Chicorée und Käse-Soße <i>Gratin de pâtes avec chicons et sauce au fromage</i>	10,00
---	-------

Salat | Salade

Großer Salatteller mit Hähnchenbrust, gebratene Scampi und hausgeräucherten Lachsstreifen <i>Grande assiette de salade avec du suprême de poulet, scampis rôtis et tranches de saumon fumé maison</i>	17,50
--	-------

— BON APPÉTIT



Brasserie
OP DER HAART

Hauptgänge | Plats

Perlhuhnbrust mit Calvados-Soße auf Wirsing-Karotten-Gemüse und Dauphine-Kartoffeln <i>Suprême de pintadeau avec sauce au Calvados sur chou frisé et carottes, pommes dauphines</i>	17,00
Lammbraten mit Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin und Rosmarin-Thymian-Jus <i>Gigot d'agneau avec une ratatouille de légumes, gratin dauphinois et un jus au romarin et au thym</i>	18,00
Grillteller mit frischen Stangenbohnen, Zwiebel-Soße und Pommes Frites <i>Assiette de grillade avec des haricots, sauce aux oignons et pommes frites</i>	22,50
Wildschweinrücken mit Selleriepüree, Spätzle und Rotwein-Soße <i>Carré de marcassin avec purée de céleri, Spätzle et sauce au vin rouge</i>	21,00
Hirschsteak mit Weißkohlgemüse, Kroketten, Preiselbeer-Birne und Portwein-Schalotten-Soße <i>Steak de cerf avec chou blanc, croquettes, poire aux airelles, sauce au Porto et aux échalotes</i>	28,00
Filet vom Fasan mit Wirsing-Möhren-Gemüse, Dauphine-Kartoffeln und Calvados-Soße <i>Filet de faisan avec chou frisé et carottes, pommes dauphine et sauce au Calvados</i>	19,00
Frische Forelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat <i>Truite fraîche « meunière » avec pommes de terre nature et salade</i>	15,00

Hauptgänge - Klassiker | Plats - Les classiques

Argentinisches Entrecôte mit Soße nach Wahl*, Pommes Frites & Pfannengemüse ±220g <i>Entrecôte argentine, sauce au choix*, pommes frites & légumes poêlés</i>	20,00 ±350g 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>	13,00
Hausgemachtes Wildragout mit Rotkohl, Kroketten und Preiselbeer-Birne <i>Civet de biche maison avec chou rouge, croquettes et une poire aux airelles</i>	25,00

Soßen zur Wahl | Sauces au choix

Kräuterbutter - Pfeffersoße - Champignoncrème - Sahnesoße - Zwiebelsoße
Beurre maître d'hôtel - Sauce au poivre - Crème champignons - Sauce viennoise - Sauce aux oignons

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

Orangenparfait mit Grand Marnier und einem Mandarinenragout <i>Parfait à l'orange avec du Grand Marnier et un ragout de mandarines</i>	6,00
Bayerische Praliné-Creme mit Cassis und Spekulatiuseis <i>Bavarois au praliné et cassis, glace au spéculoos</i>	6,20
Hausgemachte Weincreme mit frischen Weintrauben <i>Crème au vin blanc maison avec raisins frais</i>	4,80
Profiteroles mit Vanilleeis und warmer Schokoladensoße <i>Profiteroles à la glace vanille et sauce au chocolat chaud</i>	5,50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und Vanillesoße <i>Fondant au chocolat avec une boule de glace vanille et sauce anglaise</i>	6,00
Traditionelle Creme Brûlée mit Vanille <i>La traditionnelle crème brûlée à la vanille</i>	5,00
Tiramisù	5,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis <i>Strudel de pommes à la sauce vanille et sa boule de glace vanille</i>	5,50
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. <i>Jetez aussi un coup d'oeil dans notre vitrine de pâtisseries avec des gâteaux faits maison.</i>	
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	Diekirch Weihnachtbier Noël	25cl	2,90
Tango	25cl	2,50	(saisonbedingt <i>en saison</i>)		
Leffe brune	25cl	3,20			
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	Battin	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	italienischer Cappuccino.....	2,80
Entkoffeinierter Kaffee.....	2,20	<i>Cappuccino italien</i>	
<i>Café Décaféiné</i>		Cappuccino mit Sahne.....	3,00
Hasselt Kaffee <i>Café</i>	3,10	<i>Cappuccino crème</i>	
Espresso oder ou Ristretto.....	2,20	Milchkaffee <i>Lait Russe</i>	3,00
Doppelter Espresso.....	3,90	Irish coffee.....	5,10
<i>Double espresso</i>		Mandarine coffee.....	4,70
Tee (verschiedene Sorten).....	2,20	Latte Macchiato.....	3,30
<i>Thé (différentes sortes)</i>			

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

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

Weine | Vins

Roussillon

- John Wine, Domaine Cazes, Biodynamique, Sans Sulfites/Schwefelfrei 26

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 35
- 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

Pizza & Pasta Spezial-Karte

Carte spéciale pizza & pasta

montag- & dienstagabends | *au soir lundi & mardi*

Pizza

Pizza speciale	14,00
Pikante Salami, Kochschinken, Pilze, Ei	
<i>Salami piquante, jambon cuit, champignons, oeuf</i>	
Pizza diavolo	12,50
Pikante Salami, getrockneter Chili	
<i>Salami piquante, piment séché</i>	
Pizza Hawaii	13,00
Italienischer Kochschinken, frische Ananas	
<i>Jambon cuit italien, ananas frais</i>	
Pizza Quattro formaggi	13,50
Gorgonzola, Mozzarella, Provolone, Pecorino	
<i>Gorgonzola, mozzarella, provolone, pecorino</i>	

Pasta

Lasagne della Mamma	11,00
L'originale degli Appennini	15,50
Eigelb, Parmesan, Pancetta, Pasta Sud, Hausgemachte Spaghetti	
<i>Jaune d'oeuf, Parmesan, pancetta, eau de cuisson, Spaghettis maison</i>	

Flammkuchen / Tartes flambées

Traditioneller Flammkuchen mit Sauerrahm, Speckwürfel und Zwiebeln	7,00
<i>Tarte flambée avec crème épaisse, lardons et oignons</i>	
Hausgemachter Flammkuchen mit Sauerrahm, Räucherlachs und Rucola	9,00
<i>Tarte flambée artisanale avec crème épaisse, saumon fumé et roquette</i>	