

Vins

LUXEMBOURG

Table listing various wine types (Chardonnay, Pinot Gris, Riesling, Charta de Schengen, Pinot Noir, Vignun Pinot Gris, Pinot blanc) and their prices.

FRANCE

Table listing wines from Alsace, Bourgogne, Bordeaux, and Côte du Rhône with prices and descriptions.

Languedoc-Roussillon

Table listing wine types from Languedoc-Roussillon (Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay-Roussanne) and prices.

Loire

Table listing wine types from the Loire region (Sancerre, Pouilly Fumé) and prices.

ITALIA

Table listing wine types from Italy (Pinot Grigio, Primitivo, Montepulciano, Neropasso, Primitivo di Manduria, Barolo) and prices.

ESPAÑA

Table listing wine types from Spain (Muga, Highway to Hell, The Final Countdown) and prices.

ROSE

Table listing rosé wine types (Saint Aix, Pinot Noir Rosé, Bandol, Exhib) and prices.

PROSECCO - CRÉMANT - CHAMPAGNE(R)

Table listing sparkling wine types (Valdobbiadene, Motivo Rosé, Crémant Poll Fabaire, Moët & Chandon) and prices.

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

- VINS DE SAISON -

Table listing seasonal wine selections under 'Weißwein | Vin blanc' and 'Rotwein | Vin rouge' with prices.

- VINS OUVERTS -

Table listing open wine selections under 'Rotwein | Vin rouge' and 'Weißwein | Vin blanc' with prices.

Hours of operation (ÖFFNUNGSZEITEN) and reservation information (RESERVATION) including phone number and email address.

Brasserie OP DER HAART

WANN D'MAIS SAT
- SINN -
ass d'Miel
- BATTER

• Massen S.A. | Op der Haart 24, L-9999 Wemperhardt | 10-2024 | EDITION 20 | All Präisser sin an € massen.lu/restaurant/brasserie-op-der-haart

Apéro

Table listing aperitif drinks (Mit Alkohol / avec alcool) and prices.

Table listing alcohol-free aperitif drinks (Alkoholfrei / sans alcool) and prices.

Digestif (scl)

Table listing digestif drinks (Grain Eau de Vie, Poire Eau de Vie, Cassis, etc.) and prices.

Cocktails

Table listing various cocktails (Mit Alkohol / avec alcool and Alkoholfrei / sans alcool) and prices.

Gin Tonic (scl)

Table listing different gin tonic drinks and prices.

Grappa & Rhum (scl)

Table listing grappa and rum drinks and prices.

Whisky (scl)

Table listing various whisky brands and prices.

Vodka (scl)

Table listing vodka brands and prices.

Softs

Table listing soft drinks (Viva Naturel, Rosport Sprudel, etc.) and prices.

Chaud

Table listing hot drinks (Kaffee, Café, Espresso, etc.) and prices.

Bières

Table listing various beer brands and styles (Fassbier, Bière au fût, Flaschenbier) and prices.

Entrées

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

Duo von L’Our-Forelle, geräuchert und als Lachsforellen-Rilette, Rote-Bete-Creme, Toast 20,50

Duo de truite de L’Our; fumée et saumonée en rillettes, crème de betterave, toast

Duo of smoked and salmon trout rilette from L’Our; beetroot cream, toast

Rieslingpastete vom Wildschwein, Friséesalat und Walnuss-Vinaigrette, Trauben und Feigen 18,00

Pâté au Riesling de sanglier, salade frisée et vinaigrette de noix, raisins et figues

Wild boar Riesling pâté, frisée salad and walnut vinaigrette, grape and fig

Pancake mit Spinat, Champignons in Sahnesoße und Wildschinken 16,50

Pancake aux épinards, champignons à la crème, jambon de gibier
Pancake with spinach, creamy mushrooms, and game ham

Tartelette mit confierten Zwiebeln, Wachtelfilet und hausgemachter Foie Gras, Preiselbeermarmelade 19,50

Tartelette d'oignons confits, filets de caille et foie gras maison, confiture d'airelles

Tartlet with caramelized onions, quail fillets and homemade foie gras, cranberry jam

Salades

Frisée-Salat mit Speck, pochiertem Ei und Croutons 17,00 / 23,00

Frisée aux lardons, oeuf poché et croûtons

Frisée with bacon, poached egg and croutons

Salat nach „Großmutter’s Art“: Grüner Salat, Bratkartoffeln, Schinken und Käse, Croutons 23,00

Salade façon grand-mère, salade verte, pommes de terre rissolées, jambon et fromage, croûtons

Grandma’s salad, green salad, pan-fried potatoes, ham and cheese, croutons

Plats végétans

Bio-Räuchertofu-Steak, Butternut-Stoemp, Waldpfanne und Kürbiskerne 24,50

Steak de tofu fumé « Bio », stoemp de butternut, poêlée forestière et graines de courge

Smoked tofu steak « Bio », butternut stoemp, pan-fried mushrooms and pumpkin seeds

Gebratenes Quorn, Linseneintopf und Gemüse der Saison 23,50

Quorn rôti, ragoût de lentilles et légumes du moment
Roast quorn, lentil ragout and seasonal vegetables

Plat végétarien

Vegetarische Lasagne mit Butternut-Kürbis, Austernpilzen und Spinat 17,00

Lasagne végétarienne, butternut, pleurotes et épinards
Vegetarian lasagna with butternut squash, oyster mushrooms, and spinach

Plats

Burger „Op Der Haart“ Black Angus Fleisch (180g), Trüffelmayonnaise, Brie de Meaux, Salat, Tomaten, hausgemachtes Burgerbrötchen & Pommes frites 23,50

Viande Black Angus (180g), mayonnaise à la truffe, Brie de Meaux, salade, tomates, pain burger fait maison & frites

„Op der Haart“ Burger : Black Angus beef (180g), truffle mayonnaise, Brie de Meaux, lettuce, tomatoes, homemade burger bun & French fries

Königinpastetchen, hausgemachter Blätterteig mit Pommes Frites & Salat 21,00

Bouchée à la reine, feuilletage maison, pommes frites & salade
„Vol au vent“, homemade puff pastry shell, fries and salad

Lendenstück (250g) mit Beilagen & Soße nach Wahl 27,50

Faux-filet de boeuf (250g) avec sauce et accompagnements au choix
Sirloin steak (250g) with side dishes and sauce of your choice

Filet Américain (200g) « Brasserie Op der Haart », Salatbouquet & Pommes Frites 24,50

Filet américain (200g) « Brasserie Op der Haart », bouquet de salade & pommes frites

„Filet américain“, mixed salad and fries

Putenschnitzel mit Beilagen & Soße nach Wahl 21,00

Escalope de dinde avec sauce et accompagnements au choix
Turkey escalope with side dishes and sauce of your choice

Wiener Kalbsschnitzel, Preiselbeergelee und Gurkensalat mit Beilage nach Wahl 28,50

Escalope de veau viennoise, confiture d'airelles & salade de concombre avec accompagnement au choix

„Wiener Schnitzel“, cranberry jam, cucumber salad and side dishes of your choice

Rotbarbenfilet, Spaghetti mit Waldpilzen und gegrilltem Lauch 26,00

Filets de rouget, spaghetti aux champignons des bois et poireaux grillés
Red mullet fillets, spaghetti with wild mushrooms and grilled leeks

Lachsfilet, Butternut-Stampf, Endivien und Estragonsoße 26,50

Filet de saumon, stoemp de butternut, scarole et sauce estragon
Salmon fillet, butternut mash, endive, and tarragon sauce

Parmentier von confierter Ente mit Orange und Portwein, Zwiebeln, Möhren, Kartoffelpüree & Salat 21,00

Parmentier de canard confit à l'orange et au porto, oignons, carottes, purée de pommes de terre & salade

Duck confit Parmentier with orange and port, onions, carrots, mashed potatoes & salad

Tomahawk vom Schwein (+/- 350-400g) mit Beilagen nach Wahl 25,00

Tomahawk de porc (+/- 350-400g) avec accompagnements au choix
Pork Tomahawk (+/- 350-400g) with side dishes of your choice

Lendenstück vom Pferd (250g) mit Beilagen nach Wahl 25,00

Faux-filet de cheval (250g), accompagnements au choix
Horse Sirloin (250g) with side dishes of your choice

Tagliatelle mit Chicorée, Champignons und Speck in Sahnesoße 17,50

Tagliatelle aux chicons, champignons et lardons à la crème
Tagliatelle with endives, mushrooms, and bacon in cream sauce

Plats de gibier

Hirschkuhragout mit Beilagen nach Wahl 25,50

Civet de biche, accompagnements au choix
Venison ragout with side dishes of your choice

Hirschsteak (200g), Beilagen nach Wahl 25,50

Steak de cerf (200g), accompagnements au choix
Venison steak (200g) with side dishes of your choice

Hirschsteak „Rossini“ (200g), Beilagen nach Wahl 29,00

Steak de cerf „Rossini“ (200g), accompagnements au choix
Venison steak „Rossini“ (200g) with side dishes of your choice

Koteletts von Wildschwein, Beilagen nach Wahl 23,50

Côtelettes de marcassin, accompagnements au choix
Wild boar chops, with side dishes of your choice

Rehhaxe in Rotwein eingelegt, Beilagen nach Wahl 24,50

Jarret de chevreuil confit dans le vin rouge, accompagnements au choix
Venison shank confit in red wine, with side dishes of your choice

ACCOMPAGNEMENTS

Kartoffelgratin | *Gratin de pommes de terre* | Potato gratin **78**

Nudeln | *Pâtes* | Pasta **13**

Pommes frites | *Pommes frites* | French fries

Mandelkroketten | *Croquettes aux amandes*

Croquettes with almonds **13578**

Gemüse der Saison oder Salat | *Légumes de saison ou salade*

Seasonal vegetables or salad **137912**

Rotkohl | *Chou rouge* | Red cabbage **58912**

SAUCES

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

Champignonsoße | *Sauce aux champignons*

Mushroom sauce **1578912**

Pfeffersoße | *Sauce au poivre* | Peppercorn sauce **1578912**

Trüffelsoße | *Sauce truffe* | Truffle sauce **1578912**

Soße mit Orange und Portwein | *Sauce à l'orange et au porto*

Sauce with orange and port **1578912**

Desserts

Birnen-Crumble, Pudding, Schokoladensoße und Vanilleeis 8,50

Crumble de poire, pudding, sauce au chocolat et glace à la vanille
Pear crumble, pudding, chocolate sauce, and vanilla ice cream

„Dame Blanche“ Vanilleeis, Schokoladensoße & Sahne 9,20

Glace à la vanille, sauce au chocolat & chantilly
Vanilla ice cream, melted chocolate and whipped cream

„Colonel Becher“ Zitronensorbet & Vodka 9,20

« Coupe Colonel » - Sorbet de citron & vodka
Lemon sorbet and vodka

„La Brésilienne“ Vanilleeis, Nuss-Krokant, Karamellsoße & Schlagsahne 9,20

Glace à la vanille, brésilienne, sauce caramel & chantilly
Vanilla ice cream, melted caramel and whipped cream

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis 9,50

Fondant au chocolat, glace à la vanille
Chocolate fondant with vanilla ice cream

„Café Gourmand“ Süße Variation von unserem Konditor & ein heißes Getränk nach Wahl 13,50

Variation sucrée de notre pâtissier & une boisson chaude au choix
Sweet variation from our pastry chef & a hot beverage of your choice

Crème Brûlée mit Vanille 8,00

Crème brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée

Apfelstrudel, Vanillesoße und Spekulatius-Eis 9,50

Strudel aux pommes, crème anglaise à la vanille, glace spéculoos
Apple strudel, vanilla sauce, and speculoos ice cream

Hausgedrehtes Eis (Preis pro Kugel) Nos glaces maison (prix par boule) 3,50

Vanille | vanilla, *Mokka* | moka | mocha, *Schokolade* | chocolat(e), *Erdbeere* | fraise | strawberry, *Mango* | mangue | mango,

Zitrone | citron | lemon, *Spekulatius* | spéculoos | speculoos,

Nuss | noisette | nut, *Stracciatella*, *Oreo*

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.

To help us avoid food waste, don’t hesitate to ask for a „Doggy bag“.

We kindly ask you to contribute to an environmental fee.