



Brasserie OP DER HAART

• VORSPEISEN | ENTRÉES •

Spargelcremesuppe	6,50
Crème aux asperges	
Scampi mit grünem und weißem Spargel, Weißwein und Kräuterbutter	14,50
Scampis avec asperges vertes et blanches, vin blanc et beurre aux herbes	
El Toro's "Buffalo Bill"	11,50
Chicken Wings, Nachos, Spareribs, hausgemachte Fleischkrokette, frittierte Zwiebelringe, Mini-Empanadas, Käsewürfel & 2 Soßen Ailes de poulet, nachos, spareribs, croquette de viande maison, onion rings frits, mini empanadas, cubes de fromage & 2 sauces	
Lachstatar, Wodka-Fizz, knusprige Waffel mit Thymian und Combava, Grapefruit	14,50
Tartare de saumon, vodka-fizz, gaufre croustillante au thym et combava, pamplemousse	

• SALAT ALS HAUPTSPEISE | SALADES EN PLAT •

Lauwarmer Spargelsalat mit Speck gegrillt, Tomaten und Oliven Öl	21,00
Salade tiède d'asperges grillées au lard, garniture de tomates, huiles d'olives	
Hawai-Salat	21,00
Gegrillte Hähnchenbrust, geräucherte und gebratene Ananas, Scampi, Passions- und Combava Vinaigrette, gemischter Salat Salade Hawaï: Filet de poulet grillé, ananas fumé et rôti, scampis, vinaigrette passion et combava, salade mixte	
Rucola-Salat	22,00
mit Trüffel-Vinaigrette, halb gegartes Thunfischsteak, Kirschtomaten und rote Zwiebeln Salade de roquette et vinaigrette à la truffe, steak de thon mi-cuit, tomates cerises et oignons rouges	
Großmutter Salat	19,00
Schöner grüner Salat, gekochte Eier, Bratkartoffeln, Schinkenwürfel, Comte & Croûtons Salade façon «grand-mère: Salade verte, œufs durs, pommes de terre rissolées, cubes de jambon & Comté, croûtons	
Camembert im Ofen gebacken	21,00
Camembert, gemischter Aufschnitt & Salat Camembert au four, assortiment de charcuterie & salade	
Mexikanischer Salat	20,00
Wraps, Geflügel und Schweinerippchen, gegrillte Avocado, Mais und Guacamole, Nachos, Kichererbsen und Kidneybohnen Salade Mexicaine: Fond de wraps, ailerons de poulet et ribs de porc, avocat grillé, maïs et guacamole, nachos, pois chiche et haricots rouge	
Salat mit gegrilltem Gemüse, Parmesan, Croutons, Balsamico-Dressing	18,00
Salade de légumes grillés, parmesan, croûtons, dressing balsamique	



Alle Gerichte der Brasserie "Op der Haart" und des Primavera Ristorante sind auch ZUM MITNEHMEN erhältlich.

Tous les plats de la Brasserie "Op der Haart" et du Primavera Ristorante sont également disponibles **À EMPORTER.**

• HAUPTSPEISE | PLATS •

Filet Américain « Brasserie Op der Haart », Salatbouquet & Pommes Frites	23,00
Filet américain „Brasserie Op der Haart“, bouquet de salade & pommes frites	
Putenschnitzel & Pommes Frites/Bratkartoffeln, Pfannengemüse oder Salat, Soße nach Wahl	15,50
Escalope de dinde & pommes frites/pommes sautées, avec poêlée de légumes ou salade, sauce au choix	
Wiener Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln/Pommes Frites dazu Preiselbeergelee & Gurkensalat	24,00
Escalope de veau viennoise, pommes sautées/frites avec confiture d'airelles & salade de concombre	
Signature El Toro Cheese Burger, 160g/320g	19,00/24,50
Hausgemachtes Käse-Buttermilch-Brot, Black Angus Patty, Burger-Soße, Käse & frittierte Zwiebeln, Salat Pain burger maison au fromage, patty de Black Angus & sauce burger maison, fromage & oignons frits, salade	
Rindfleisch-Burger « Brasserie Op der Haart », 160g/320g	19,00/24,50
Black Angus Patty gegrillter Speck, Salat, Tomaten, Zwiebeln- & Speckmayonnaise, Käse und Landbrot Burger de boeuf façon „Brasserie Op Der Haart“, patty de boeuf Black Angus, lard grillé, salade et tomates, mayonnaise bacon & oignons, fromage et pain de campagne	
Geflügelroulade mit Spargel gefüllt, Geflügeljus und Gemüse	20,50
Ballotine de volaille farcie aux asperges, jus de volaille et légumes	

• FISCH | POISSON •

Kabeljaurücken mit Chorizo-Kruste, Gemüse, Reis und Safransoße	22,00
Dos de cabillaud, croûte de chorizo, légumes, riz nature et sauce au safran	
Seezunge Müllerin Art	32,00
Sole Meunière	
Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet mit feinen Kräutern	25,00
Filet de saumon grillé sur peau aux fines herbes	

• STEAKS •

Cote à l'os (Gompelmann Hof), +- 500g	36,00
Argentine Rib Eye, 250g	25,00
Kleines Fettauge, schön marmoriert Petite noix de graisse, bien marbrée	
Argentine Sirloin Steak, 350g	29,00
Argentinisches Sirloin Steak Argentine Sirloin Steak	
Limousin-Steak (Gompelmann Hof), 300g	25,00
Pavé de boeuf Limousin (Ferme Gompelmann)	
Regionales Rinderfilet, 21 Tage gereift (Gompelmann Hof), 250g	36,00
Filet de boeuf régional, 21 jours de maturation (Ferme Gompelmann)	

Alle Hauptgerichte, Fische & Steaks werden mit **Salat oder Gemüse, Pommes Frites, Bratkartoffeln** oder **Reis** serviert
Soßen nach Wahl: **Pilze, Pfeffer, Béarnaise, Kräuterbrutter**

Tous les plats, poissons et steaks sont servis avec **salade ou légumes, frites, pommes de terre rissolées** ou **riz**
Sauces au choix: **champignons, poivre, béarnaise, beurre maître d'hôtel**

Extra

Portion weißer Spargel	(Aufpreis nach Marktpreis)
Asperges blanches.....	(supplément selon prix du marché)

• NACHTISCH | DESSERTS •

« La Dame Blanche » 8,00

Vanilleeis, Schokoladensoße & Sahne
Glacé à la vanille, sauce au chocolat & chantilly

« Café Gourmand » 9,50

Süße Variation von unserem Konditor & ein heißes Getränk nach Wahl
Variation sucrée de notre pâtissier & une boisson chaude au choix

« La Brésilienne » 8,00

Vanilleeis, Nuss-Krokant, Karamell-Soße & Schlagsahne
Glacé à la vanille, brésilienne, sauce caramel & chantilly

Crème Brûlée mit Vanille 6,50

Crème brûlée à la vanille

Rhabarberstreusel, Vanille-Pudding und Pistazien 7,50

Crumble à la rhubarbe, crème pâtissière et pistaches

Erdbeerschnitte 8,50

mit Vanillecreme und knusprigem Biskuit von weißer Schokolade, dazu Erdbeer-Sorbet
Fraisier à la crème mousseline, biscuit au chocolat blanc croquant, sorbet aux fraises

« Colonel-Becher » - Zitronensorbet & Vodka 8,00

« Coupe Colonel » - Sorbet de citron & vodka

Hausgedrehtes Eis | Nos glaces maison pro Kugel | par boule 2,50

Vanille, Moka, Schokolade | vanille, moka, chocolat

Hausgedrehtes Sorbet | Nos sorbets maison pro Kugel | par boule 2,50

Erdbeere, Zitrone | fraise, citron

• DRINKS •

— APÉRO —

Mit Alkohol / avec alcool

Apérol Spritz	6,50
Apéritif maison	6,50
Hugo	6,50
Coupe Crémant Poll Fabaire 10cl	4,00
Champagne „Jacquart Mosaïque“	
Coupe 10cl	11,00
Martini Rosso Bianco 5cl	4,75
Porto Tawny White 5cl	4,75
Sherry Medium Dry 5cl	4,75
Campari 5cl	4,75
Campari Soda Orange 5cl	6,80
Cynar 5cl	4,75
Cynar Soda 5cl	6,80
Picon bière 25cl	3,50
Picon vin blanc 15cl	4,75
Pineau des Charentes 5cl	4,75
Ricard 5cl	4,75
Batida de Coco 5cl	4,75
Pisang Orange 5cl	6,80

Bacardi Cola 5cl	6,80
Kir 15cl	4,75
Kir Royal 10cl	4,25
Alkoholfrei / sans alcool	
Hausaperitif Apéritif maison	4,75
(Bitter Lemon, Apfelsaft, Himbeersirup)	
(Bitter lemon, jus de pomme, sirop de framboise)	
San Pellegrino + Crodino 10cl	2,95

— 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	4,75

Baileys	4,75
Cointreau	4,75
Fernet Branca	4,75
Grand Marnier (Cordon rouge)	4,75
Limoncello	4,75
Sambuca Molinari	4,75
Remy Martin VSOP	6,50
Cognac Courvoisier V.S.	5,25
Calvados Château du Breuil 8 Ans	10,70
Calvados Père Magloire	6,50
Averna Amaro Siciliano	4,75
Buff (Magenbitter)	3,75
Jägermeister	3,75

— COCKTAILS —

Mit Alkohol / avec alcool

Mojito	7,75
Caipirinha	7,75

Alkoholfrei / sans alcool

Virgin Mojito	6,75
Virgin Caipirinha	6,75

Gin Tonic (5cl)

Hendrick's	9,50
Gin Copper Head	12,50
Opyos Luxembourg Dry Gin	10,50
Gin Mare Capri	10,00
Monkey 47	11,50
Bombay Sapphire	9,00
Tanqueray Ten	11,00
Gordon's Pink	8,00

Sie können zwischen folgenden Tonics wählen:

Vous avez le choix entre les tonics suivants :

Fever Tree Indian Tonic 200ml
Fever Tree Mediterranean 200ml
Schweppes Hibiscus 200ml
Nordic Mist
Tonic / Bitter Lemon 200ml

Grappa (5cl)

Villa de Varda di Pinot Nero	6,50
Villa de Varda di Müller Thurgau	12,25
Poli Cleopatra Amarone	7,00
Roner Gewürztraminer Riserva	12,25

Rhum (5cl)

Plantation Barbados Extra Old	7,50
20th Anniversary	
Zacapa Gran Reserva Solera 23	8,00
Trois Rivières Vieux Agricole	12,75
Millésime 2006	
Centenario Gran Reserva	13,75
25y Sistema Solera	

Whiskies (5cl)

Johnny Walker Red Label	4,75
J&B Scotch Whisky	4,75
Chivas Regal Scotch Whisky	5,50
Jack Daniels Tennessee Whiskey ...	5,50
Glenkinchie 12y	6,50
Glenfiddich IPA Experiment	7,50
Dalmore 12y	8,00
Lagavulin 16y	11,75
Bowmore 18y	16,00

— SOFT —

Gerolsteiner Nat. Sprudel 25cl	2,65
Gerolsteiner Nat. Sprudel 50cl	4,60
Coca-Cola reg. light zero 20cl	2,60
Coca-Cola reg. light zero 40cl	4,50
Fanta Sprite 20cl	2,60
Fanta Sprite 40cl	4,50
Fuze Tea Lemon 20cl	2,65
Fuze Tea Peach 20cl	2,65
Nordic Mist Tonic 20cl	2,75
Nordic Mist Bitter Lemon 20cl	2,75
Nordic Mist Agrumes 20cl	2,75
Apfelschorle 25cl	2,75

Bionade Holunder Sureau 33cl	3,00
Apfelsaft Jus de pommes 20cl	2,75
Tomatensaft Jus de tomates 20cl	2,75
Orangensaft Jus d'oranges 20cl	2,75
ACE Saft Jus multi 20cl	2,75

— WARM | CHAUD —

Kaffee Café	2,50
Entkoffeinierter Kaffee	2,50
Café Décaféiné	
Espresso oder ou Ristretto	2,50
Doppelter Espresso double	4,30
Espresso Macchiato	2,65
Cappuccino Italiano	3,25
Cappuccino m. Sahne av. crème	3,50
Milchkaffee Lait Russe	3,50
Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokol. Chocolat chaud ...	3,40
Hausgemachtes Kakao-Pulver von „Belgian Chocolate Design“	
Poudre de cacao faite maison de «Belgian Chocolate Design»	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,60
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)	2,50
Irish coffee	5,75
Mandarine coffee	5,75
Hasselt Koffie	5,75

— BIER | BIÈRE —

Fassbier / Bière au fût

Diekirch Pils (L) 4,8% 25cl	2,65
Schuss Panaché Tango	
Lefte Brune (B) 6,5% 25cl	3,50
Lefte Blonde (B) 6,6% 25cl	3,50
Scotch CTS (B) 7,2% 25cl	3,75

Flaschenbier / Bouteilles

Bitburger Drive (D) 0,0% 33cl	2,95
Erdinger (D) 0,0% 33cl	3,00
Lefte Blonde/Brune (B) 0,0% 33cl	3,60
Diekirch Radler (L) 1,1% 33cl	3,00
Hoegaarden Rosé (B) 3,0% 25cl	3,00
Hoegaarden Blanche (B) 4,9% 25cl	3,00
Liefmans (B) 3,8% 25cl	3,30
Bitburger Pr. Pils (D) 4,8% 33cl	2,95
Diekirch Premium (L) 4,8% 33cl	2,95
Carlsberg (DNK) 5,5% 25cl	3,15
Orval (B) 6,2% 33cl	4,50
Chimay Bleue (B) 9% 33cl	4,65
Duvel (B) 8,5% 33cl	4,15
Chouffe Blonde (B) 8% 33cl	3,80
Trappiste Rochefort (B) 11,3% 33cl	5,60
Tripel Karmeliet (B) 8,4% 33cl	4,20

