

ME NU



HOTEL KOENER

Since 1886

Menu Koener 40

Bouillon de scampis à la luxembourgeoise

Scampi broth Luxembourg style

1.2.3.4.5.6.7.9

ou

Gâteau de caille, gésiers confits

Quail cake, candied gooseberries

1.3.5.6.7.8..10

ou

Curry de lentilles, pois chiches

Lentil curry, chickpea

1.3.5.6.7.8.9.10



Ballotine de volaille, farce champignons des bois, sauce vin jaune

Chicken ballotine, wood mushroom, yellow wine sauce

1.3.6.7.8.9.10.12

ou

Filet de rouget Grondin au safran

Fillet of red mullet with saffron

1.2.3.7.8.9.10

ou

Steak de tofu, poêlée de légumes de saison

Tofu steak, seasonal vegetables

1.3.5.6.7.8.9.10.11



Nougat glacé

Ice nougat

1.3.7.8

ou

Ananas flambé

Pineapple flambé

1.7.12

Menu Le Clervaux 55

Foie gras maison

Home-made foie gras

1.3.7.8.12

ou

Feuilleté d'escargot, trompettes de la mort

Snail puff pastry, trumpets of death

1.3.7.8.9.12.14

ou

Saumon fumé par nos soins, condiment mandarine

Home-smoked salmon, mandarin condiment

1.4.6.7.12.14



Magret de canard snaké, jus court à la truffe

Duck breast, truffle juice

1.3.6.7.8.9.10.12

ou

Bar de ligne, sauce homardine

Sea bass, lobster sauce

1.2.3.4.5.8.9.12



Parfait glacé au marron

Chestnut ice cream parfait

1.3.7.8

ou

Bavarois chocolat blanc, compotée de quetsche

White chocolate bavarois, quetsch compote

1.3.7.8

Menu du Chasseur 55

Foie gras maison

Home-made foie gras

1.3.7.8.12

ou

Terrine de gibier

Game terrine

1.3.5.6.7.8.9.10.11.12

ou

Consommé de gibier

Game consumption

1.3.5.6.7.8.9.10.11.12



Cocotte de marcassin au cassis, Spaetzles, choux rouge

Casserole of marcassin with blackcurrant, Spaetzles, red cabbage

7.9.10.12.16

ou

Filet de cerf, pomme aux airelles, légumes de saison,
sauce moutarde

Filet of venison, cranberry apple, seasonal vegetables, mustard sauce

1.2.3.4.5.6.7.9



Aumônière de munster blanc, carpaccio de figes

Aumoniere of white munster cheese, fig carpaccio

1.7.10

ou

Moelleux chocolat agrumes

Moelleux chocolate citrus

1.3.7.8

**Bouillon de scampis
à la luxembourgeoise** **16.5**

1.2.3.4.5.6.7.9

**Gâteau de caille, gésiers
confits** **19**

1.3.5.6.7.8.9.10

**Curry de lentilles, pois
chiches** **13.5**

1.3.5.6.7.8.9.10

Foie gras maison **24.5**

1.3.7.8.12

**Feuilleté d'escargot,
trompettes de la mort** **21.5**

1.3.7.8.9.12.14

**Saumon fumé par nos soins,
condiment mandarine** **22.5**

1.4.6.7.12.14

Terrine de gibier **18.5**

1.3.5.6.7.8.9.10.11.12

Consommé de gibier **17.5**

1.3.5.6.7.8.9.10.11.12

POUR COMMENCER



Taxes et service inclus. Liste des allergènes consultable en dernière page.

POUR SUIVRE

De nos champs

Cocotte de marcassin au cassis, Spaetzles, choux rouge

7.9.10.12.16

32

Filet de cerf, pomme aux aïelles, légumes de saison, sauce moutarde

1.2.3.4.5.6.7.9

36

Ballotine de volaille, farce champignons des bois, sauce vin jaune

1.3.6.7.8.9.10.12

29

Magret de canard snaké, jus court à la truffe

1.3.6.7.8.9.10.12

35.5

Rognons de veau du terroir, moutarde à l'ancienne

1.3.6.7.8.9.10.12

33.5

Filet de bœuf, jus court à la truffe, légumes de saison

1.3.6.7.8.9.10.12

36.5

De l'eau

Filet de rouget Grondin au safran

1.2.3.7.8.9.10

29

Gougeonnette de turbo à la truffe

1.2.3.4.7.9.12

35

Bar de ligne, sauce homardine

1.2.3.4.5.8.9.12

34

Sole meunière

1.2.4.7

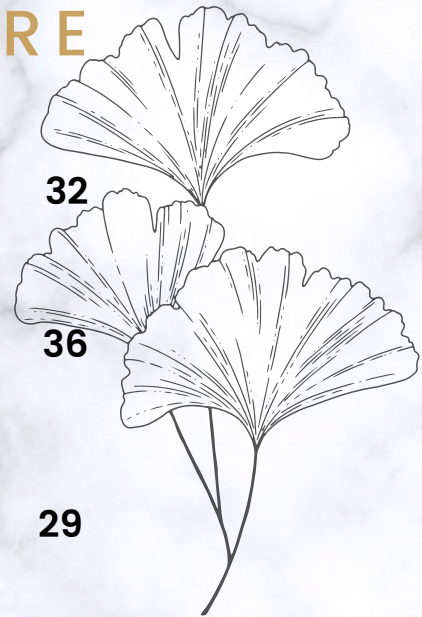
SELON ARRIVAGE

Vegetarien

Steak de tofu, poêlée de légumes saison

1.3.5.6.7.8.9.10.11

27.5



**Assiette de fromages affinés,
chutney de saison** **14.5**

1.5.6.7.8

**Aumônière de munster
blanc, carpaccio de figues** **12.5**

1.7.10

Nougat glacé **9.5**

1.3.7.8

Ananas flambé **10.5**

1.7.12

Parfait glacé au marron **9.5**

1.3.7.8

Moelleux chocolat agrumes **10.5**

1.3.7.8

**Bavarois chocolat blanc,
compotée de quetsche** **11.5**

1.3.7.8

POUR FINIR



NOS ALLERGÈNES

Malgré nos efforts notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants

- 1 - Les céréales qui contiennent du gluten : Blé (épeautre, kamut), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées
- 2 - Les crustacés
- 3 - Les œufs
- 4 - Les poissons
- 5 - Les arachides
- 6 - Le soja
- 7 - Le lait
- 8 - Les fruits à coque: Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia (noix du Queensland)
- 9 - Le céleri
- 10 - La moutarde
- 11 - Les graines de sésame
- 12 - Les sulfites et l'anhydride sulfureux
- 13 - Le lupin
- 14 - Les mollusques