

TAGESGERICHTE

von Mittwoch bis Freitag Mittag

vom 5. bis 7. November

für 13,50€

MITTWOCH

Stoemp mit Gemüse

Zweierlei Wurst

DONNERSTAG

Blumenkohl-Steak

Süßkartoffelpüree

FREITAG

Topf mit Fisch und Garnelen

Tomatensauce, Kartoffeln



@BRASSERIE.ELMEN

SNACKS

Von 14:00 bis 22:00 Uhr

Platte mit Aufschnitt

15,50€

Auswahl von 4 lokalen Aufschnitt-Sorten, hausgemachte Pickles

Gluten (Weizen), Milch, Sulfite

Platte mit Käse 🌿

17,50€

Auswahl von 4 Käse-Sorten

Gluten (Weizen), Milch, Sulfite

Gemischte Platte

20,50€

Mischung aus lokalem Aufschnitt und Käse, hausgemachte Pickles

Gluten (Weizen), Milch, Sulfite

Croque Elmen

12,00€

Mit Luxemburger Kochschinken und Emmental

Gluten (Weizen), Milch



MENÜ



ZUM TEILEN

Gromperekichelcher 🌱	13,00€
4 Gromperekichelcher mit Apfelkompott	
Gluten (Weizen), Eier, Milch, Sellerie	
Hummus (vegan) 🌱	15,50€
Hausgemachter Hummus, rote Beete und Tapenade, Pita-Brot und Olivenöl	
Gluten (Weizen), Sesam	
Panierte Aubergine 🌱	16,00€
Sesamteig und Burratacreme	
Gluten (Weizen), Eier, Milch, Senf, Lupin	
Elmen Platte	22,50€
Roher und gekochter Schinken, 3 Gromperekichelcher, 3 Schinkenkroketts, 3 panierte Auberginen	
Gluten (Weizen), Eier, Fisch, Senf, Sesam, Sulfite	
Scampi mit Knoblauch	13,00€
6 Stück, leicht geherzt	
Krebstiere, Milch, Sulfite	
Kleine Feierstengszalat	12,50€
Neu erfundener Rindfleischsalat	
Eier, Sellerie, Senf, Sulfite	
Iberische Schinken-Kroketts	17,50€
5 Kroketts mit Räucherschinken und Knoblauch-Mayonnaise	
Gluten (Weizen), Eier, Senf, Sulfite	
Rindertatar	13,50€
Handgeschnitten mit seinen Kondimenten	
Erdnüsse, Eier, Senf, Sulfite	
Knuspriges Hähnchen	13,00€
Paniertes Hähnchen und Mayonnaise mit Piment	
Gluten (Weizen), Eier, Senf, Sellerie, Soja	
Elmen Benedict	18,50€
2 Œufs Parfaits, Brioche-Brot, Avocado, Räucherlachs und Hollandaise-Sauce	
Gluten (Weizen), Eier, Sulfite, Fisch	
Carpaccio vom Rind	16,00€
Parfüméiert mit Brombeeren und Fleur de Sel, Parmesanspäne	
Sulfite	

FLAMMKUCHEN

Traditioneller Flammkuchen

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

Gluten (Weizen), Milch

15,50€

Nordesche Flammkuchen

Sauerrahm, Räucherlachs, Kapern, rote Zwiebel, Oregano

Gluten (Weizen), Fisch, Milch, Sulfite

21,00€

Tartufata Flammkuchen 🌱

Sauerrahm, Zwiebeln, Tartufata, Tomate, Burrata, Rucola

Gluten (Weizen), Milch, Sulfite

21,00€

Elmen Flammkuchen

Sauerrahm, Zwiebeln, Oliven, Rohschinken, Ziegenkäse

Gluten (Weizen), Milch, Sulfite

21,50€

Forestière Flammkuchen 🌱

Sauerrahm, Berdorfer Käse, Zwiebeln, Champignons, Petersilie

Gluten (Weizen), Milch

15,50€



UNSERE KLASSIKER

Elmen Cordon Bleu	24,50€
Geflügel-Cordon Bleu mit Emmental, Beilage und Sauce nach Wahl Gluten (Weizen), Eier, Milch	
Traditionelle Paschtéit	20,50€
Bouchée à la Reine und Beilage nach Wahl Gluten (Weizen), Eier, Milch, Sellerie, Sulfite	
Elmen Schnitzel	24,00€
Paniertes Kalbsschnitzel und Beilage nach Wahl Gluten (Weizen), Eier, Sulfite	
Kniddele mat Speck	21,50€
Traditionelle Kniddelen mit Rahm und Speck Gluten (Weizen), Eier, Milch, Sellerie	
Kniddele mat Geméis 🌱	18,00€
Traditionelle Kniddelen mit saisonalem Gemüse Gluten (Weizen), Eier, Milch, Sellerie	
Boulets à la Liégeoise des Chefkochs	23,50€
100% Luxemburger Hackfleisch vom Rind und Schwein, belgische Inspiration und Beilage nach Wahl Sulfite, Eier, Sellerie, Senf	
Gebackener Fisch	23,00€
Frittierter Schellfisch nach Fish & Chips Art, Remouladen-Sauce Gluten (Weizen), Fisch, Erdnüsse, Sulfite, Eier, Senf	
Entrecôte vom Rind	31,00€
300gr. Beilage und Sauce nach Wahl Milch	
Wäinzoossiss	24,50€
Kleines Gemüse, Beilage und Sauce nach Wahl Milch, Sulfite	
Pavé vom Lachs	28,00€
Gegrillter Lachs, Remouladen-Sauce und Beilage nach Wahl Fisch, Eier, Milch, Sulfite	



DAS GLÜCK DES ZUSAMMENSEINS,
DORT FÄNGT ALLES AN.

BURGERS

Elmen Burger	23,00€
100% Rindfleisch-Patty, Salat, Emmental, Tomate, frittierte Zwiebeln, BBQ-Sauce, Beilage nach Wahl Gluten (Weizen), Eier, Soja, Milch	
Hähnchen-Burger	22,50€
Knuspriges Hähnchen, gemischter Salat, Emmental, Tomate, BBQ-Sauce, Beilage nach Wahl Gluten (Weizen), Eier, Milch	
Falafel-Burger 🌱	23,00€
Falafel, gemischter Salat, Tomate, Mayonnaise mit Piment, Beilage nach Wahl Gluten (Weizen), Eier, Milch	
Dein Burger mit Kachkéis	+3,50€

SALATE UND KALTE SPEISEN

Feierstengszalot	24,50€
Neu erfundener Rindfleisch-Salat und Beilage nach Wahl Sellerie, Eier, Senf, Sulfite	
Salat mit Tofu (vegan) 🌱	23,50€
Gemischter Salat, Avocado, gegrillter Tofu, Cashew-Kerne, Tomate, rote Zwiebel und Mango-Dressing Gluten (Weizen), Nüsse, Senf, Sulfite	
Elmen Salat	24,80€
Salat mit Scampis, karamellisierte Ananas und Mango-Dressing Gluten (Weizen), Eier, Krebstiere, Milch	
Zalot mit Hähnchen	22,00€
Gemischter Salat, Hähnchen mariniert mit Zitrusfrucht, Caesar-Sauce Gluten (Weizen, Gerste), Eier, Milch	
Rindertatar	23,00€
Handgeschnitten mit seinen Kondimenten und Beilage nach Wahl Erdnüsse, Eier, Senf, Sulfite	
Ham, Fritten an Zalot	22,00€
Zweierlei Schinken, Pommes und Salat Erdnüsse, Eier, Senf, Sulfite	
Carpaccio vom Rind	23,00€
Parfümiert mit Brombeere und Fleur de Sel, Parmesanspäne Sulfite	

BEILAGEN

Gemischter Salat	5,00€
Radieschen, Zwiebeln, Tomaten Senf, Sesam, Sulfite	
Saisonales Gemüse	5,00€
Milch	
Luxemburger Pommes	5,00€
Sulfite	
Kartoffelpüree	5,00€
Milch	
Kartoffelsalat	5,00€
Senf, Eier, Milch	

SAUCEN

Champignon-Sauce	5,00€
Milch	
Pfeffersauce	5,00€
Milch, Sulfite	
Béarnaise-Sauce	5,00€
Eier, Milch, Sulfite	
Senfsauce	5,00€
Milch, Sulfite	
Knoblauchbutter	5,00€
Milch, Sulfite	

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

SERVIERT MIT EINEM DESSERT NACH WAHL:
MINI-SCHOKO-MOUSSE, MINI-DAME BLANCHE, APFELTORTE ODER EINE KUGEL EIS

Paschtéit für Kinder

13,00€

Bouchée à la Reine, Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen, Gerste), Eier, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Senf, Sesam, Sulfite

Mini-Wiener Schnitzel

13,00€

Paniertes Kalbsschnitzel, Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen), Eier, Milch

Goldenes Hähnchen

13,00€

Knuspriges Hähnchen mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen), Eier

Mini-Kniddele mat Speck

13,00€

Kleine Portion Kniddelen mit Rahm und Speck

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Sellerie

DESSERTS

Café Gourmand

12,00€

Auswahl an kleinen Desserts mit Kaffee oder Tee

Dame Blanche

9,00€

Vanille-Eis, Schlagsahne, warme Schokoladen-Sauce und Mandeln

Eier, Erdnüsse, Milch, Nüsse

Café Glacé

9,00€

Vanille-Eis und Schlagsahne

Milch, Eier

Panna Cotta mit saisonalen Früchten

9,00€

Milch, Sulfite, Eier

Hausgemachtes Tiramisu

9,00€

Gluten (Weizen), Eier, Milch, Sulfite

Hausgemachte Crème Brûlée

9,00€

Eier, Milch

Hausgemachte Schokoladenmousse

9,00€

Eier, Milch

Apfeltorte

9,00€

Serviert mit einer Kugel Eis und Schlagsahne

Gluten (Weizen), Eier, Milch,

Kugel Eis oder Sorbet

3,50€

Vanille, Schokolade, Kaffee, Zitronensorbet, Erdbeersorbet

Milch

UM NICHTS MEHR ZU VERPASSEN, ABONNIER UNSERE NEWSLETTER
UND FOLG UND AUF SOCIAL MEDIA!



@BRASSERIE.ELMEN

GETRÄNKE

APERITIF

KLASSIKER

Campari sec	7,50€
Campari - Soda, Orange oder Tonic	10,50€
Cynar sec	7,50€
Cynar - Soda, Orange oder Tonic	10,50€
Martini - rot oder weiß	7,00€
Martini Nolo Vibrante	6,50€
Campari Spritz	12,50€
Porto Nieport - rot oder weiß	7,00€
Kir mit Weißwein - Kir royal	7,50€ / 10,00€
Cola Wäin - Sprite (25cl / 50cl)	5,50€ / 9,00€
Pastis Ricard	7,50€

FAVORITEN

Aperol Spritz	12,50€
Erfrischender italienischer Aperitif auf Basis von Aperol, Prosecco und Soda, serviert mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe.	
Lillet Wildberry	12,50€
Fruchtig-erfrischende Mischung aus Lillet, Tonic und Beeren, serviert mit Eiswürfeln.	
St-Germain Spritz	13,50€
Leichter, blumiger Cocktail auf Basis von Holunderblütenlikör St-Germain, Prosecco und Soda.	
Porto Tonic	12,50€
Frischer, spritziger Mix aus weißem Portwein und Tonic, serviert mit Eiswürfeln und einem Hauch Zitrus..	
Coupe de Crémant Bubbly	8,00€
Domaine Schumacher, Luxemburg	
Coupe de Crémant Alice Hartmann	13,50€
Domaine Alice Hartmann, Luxemburg	

ALKOHOLFREI

Crodino 0% alcool - original ou rosso	7,00€
Crodino Tonic	11,50€
Tanqueray 0.0%	13,50€

IM GLAS

SPRUDELIG

Bubbly	8,00€
Crémant Alice Hartmann Brut	13,50€

WEIß

Pinot Gris Thill's	7,50€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxemburg, 2023	
Riesling Aly Duhr	8,00€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxemburg, 2023	
Chardonnay Guillaume	7,00€
Languedoc, Frankreich, 2023	
Moscato d'Asti Bosc D'la Rei	9,00€
DOCG, Batasiolo, Piedmont, Italien, 2023	

ROSÉ

Studio by Miraval	7,50€
Famille Perrin, Méditerranée, Frankreich, 2024	
Miraval	12,00€
Famille Perrin, Côtes de Provence, Frankreich, 2024	

ROT

Château Saint-Cosme	7,50€
Côtes du Rhône, Frankreich, 2022	
Primitivo di Manduria Punta Aquila	8,50€
IGT, Tenute Rubino, Puglia, Italien, 2021	
Monte Ravasqueira Reserva Familia	7,00€
Alentejo, Portugal, 2022	



DAS GLÜCK DES ZUSAMMENSEINS,
DORT FÄNGT ALLES AN.

SOFT DRINKS

Lodyss Still	25cl 3,5€ - 50cl 5,5€
Lodyss Leicht Sprudelig	25cl 3,5€ - 50cl 5,5€
Lodyss Sprudelig	3,50€
Royal Bliss Bitter Lemon	3,80€
Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Sprite - Fanta - Fuze Tea	3,80€
Fever-Tree Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic	5,00€
Fruchtsaft	3,80€
Red Bull	5,50€

BIER VOM FASS

Neipa IPA	25cl 4,5€ - 50cl 9€
Okult Blanche	25cl 4,5€ - 50cl 9€
Simon Pils	25cl 3,5€ - 50cl 6,8€
Simon Mango Neipa	30cl 4,5€ - 50cl 9€
Picon Bière	25cl 5,5€ - 50cl 9€

BIER IN DER FLASCHE

Ramborn Cider	7,50€
Wëllen Ourdaller	4,50€
Simon Régál	4,50€
Corona	6,50€
Knuppert	4,00€

ALKOHOLFREI

Simon 0,0%	4,00€
Simon Lime & Ginger 0,0%	4,00€

GINS

Bulldog Gin

15,50€

Ein leckerer Englischer Gin mit Mohn, Logan, Lotusblättern, Zitrus, Mandel, Lavendel und verschiedenen anderen Pflanzen (insgesamt 12).

Gin Mare

16,50€

Ein fabelhafter Spanischer Gin inspiriert vom Mittelmeer-Aroma. Der Gin Mare besteht aus Pflanzen wie der Arbequina-Olive, Rosmarin, Thymian, Basilikum und Mandarine.

Monkey 47

17,50€

Ein ungewöhnlicher Gin aus dem Deutschen Schwarzwald, der Monkey 47 besteht aus einer einzigartigen Zutat: der Cranberry. Die Zahl 47 steht für die Anzahl der Pflanzen, welche diesen Gin bilden, und für den Alkoholgehalt von 47%..

Monkey 47 Sloe Gin

17,50€

Der kleine Bruder des Monkey 47 ist der Sloe Gin, ein Likör, welcher auf Basis des Gin aus dem Schwarzwald hergestellt wird. Mit Schwarzdorn vermischt und 3 Monate ruhen gelassen, wird der Sloe Gin bei 29% Alkoholgehalt abgefüllt. Es ist eine beliebte Wahl wegen seiner erfrischenden und fruchtigen Natur.

Bombay Sapphire

15,00€

Ein Premium Gin mit frischem und komplexen Aroma, zusammengesetzt aus 10 exotischen Pflanzen, welche in der ikonischen blauen Flasche präsentiert werden.

Opyos Dry Gin

16,00€

In kleinen Mengen produziert, entsteht der Opyos Luxembourg Dry Gin aus einer Harmonie von 8 lokalen Produkten, welche von Hand gepflückt und mit 18 klassischen Pflanzen aus der Welt des Gins gemischt werden.



COCKTAILS

Mojito	12,00€
Ein erfrischender kubanischer Klassiker mit Bacardi Rumm, Limette, Minze, Zucker und Sprudelwasser.	
Caipirinha	12,00€
Der legendäre Cocktail aus Brasilien, zubereitet mit Janeiro Cachaça, Limette und Zucker, serviert auf Crushed Ice.	
Caipiroska	12,00€
Eine Vodka-Variante der Caipirinha, gemixt mit 42 Below Vodka, frischer Limette und Zucker.	
Piña Colada	13,00€
Ein tropischer Mix aus Bacardi Rumm, Kokoscreme und Ananassaft, mit Eiswürfeln serviert.	
Negroni	13,00€
Zeitloser italienischer Aperitif mit Bombay Sapphire Gin, Campari und Martini Rosso, mit Eiswürfeln..	
Espresso Martini	13,00€
Kahlua, Espresso, 42 Below Vodka, Zucker.	
Cuba Libre	13,00€
Ein einfacher, aber geschmackvoller Mix aus Bacardi Rumm, Coca-Cola und frischem Limettensaft, mit Eiswürfeln.	
Moscow Mule	13,00€
Ein kräftiger Mix aus 42 Below Vodka, Ginger Beer und Limette, serviert im Kupferbecher.	
London Mule	13,00€
Eine Gin-Variante des klassischen Mule, mit Ginger Beer, Bombay Sapphire Gin und Limette, mit Eiswürfeln.	
Bacardi Mule	13,00€
Kubaninspirierter Mule mit Bacardi Rumm, Ginger Beer und Limette, mit Eiswürfeln.	

ALKOHOLFREI

Virgin Mojito	9,50€
Eine alkoholfreie Version des klassischen Mojito mit frischer Minze, Limette, Zucker und Sprudelwasser.	
Fruchtiger Mocktail	9,50€
Ein lebendiger, alkoholfreier Mix aus frischen Fruchtsäften, serviert mit Eiswürfeln.	
Nadacolada	9,50€
Eine alkoholfreie Variante des Piña Colada mit Kokoscreme und Ananassaft, serviert mit Eiswürfeln.	

HEIßE GETRÄNKE

Espresso	3,40€
Espresso Macchiato	3,90€
Doppelter Espresso	4,40€
Café	3,60€
Cappuccino	4,20€
Cappuccino mit Sahne	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Tee von TEE GSCHWENDNER	5,00€
Earl Grey, Nepal Spirit, Japan Sencha, Kamille, Eisenkraut, Rote Früchte	
Tee mit frischer Minze / Ingwer	5,00€
Heiße Schokolade	4,70€
Heiße Schokolade mit Sahne	5,00€
Irish Coffee	10,00€

LONG DRINKS

Long Drink Red Bull	12,00€
Long Drink Soft	11,00€
Shot	4,00€



BRASSERIE
ELMEN

DIGESTIF

KLASSIKER

Get 27	8,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Baileys Irish Cream	8,00€
Sambuca Ramazzotti	8,00€
Limoncello Limoncetta	8,00€
Amaro Averna	8,00€

KRÄUTER

Jägermeister	8,00€
Fernet Branca	8,00€
Buff	8,00€

BRANDY

Cognac Martell VSOP	11,00€
Eau De Vie Zenner - Mirabelle, Poire Williams, Quetsch ou Framboise	10,00€
Grappa Nonnino Chardonnay	9,50€
Grappa Berta Valdavi	9,50€
Calvados	8,50€
Grand Marnier	8,00€
Cointreau	8,00€

RUMM

Zacapa Sistema Solera 23	14,00€
Bumbu	13,00€
Bumbu XO	17,00€
Bacardi Reserva Ocho	11,00€

WHISKY

Lagavulin 16y, Islay	15,50€
Talisker 10y	13,00€
Jack Daniel's	10,50€
Jameson	8,50€
Johnnie Walker Black	9,00€
Bulleit Bourbon	10,50€

WEIN

SPRUDELIG

Crémant Bubbly Brut	38,00€
Crémant Alice Hartmann Brut	64,00€
Crémant Alice Hartmann Rosé	70,00€

WEIß

LUXEMBURG

Pinot Gris Thill's	36,00€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, 2023	
Pinot Gris Ahn Goellebour	43,00€
Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023	
Pinot Blanc Ahn Vogelsang	35,00€
Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023	
Riesling Aly Duhr	38,00€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, 2023	
Riesling Clos des Rochers	49,00€
Grevenmacher Fels 1er Grand Cru, Domaine Clos des Rochers, 2022	
Chardonnay Petite Fleur des Rochers	59,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2022	
Bueden Aly Duhr	38,00€
Domaine Aly Duhr, 2023	

FRANKREICH

Chardonnay Guillaume	32,00€
Languedoc, 2023	
Viognier Delas Frères	34,00€
Languedoc, 2023	

ITALIEN

Vermentino La Pettegola	39,00€
IGT, Banfi, Toscana, 2024	
Moscato d'Asti Bosc D'la Rei	44,00€
DOCG, Batasiolo, Piedmont, 2023	

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

WEIN

ROT

LUXEMBURG

Pinot Noir Petite Fleur des Rochers 59,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2023

FRANKREICH

Château Saint-Cosme 36,00€
Côtes du Rhône, 2022

Château Clos du Notaire 39,00€
Côtes de Beaune, Bourgogne, 2020

Si Mon Père Savait 48,00€
1e Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon, 2021

Cuvée Gravel 78,00€
Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne, 2021

ITALIEN

Montepulciano d'Abruzzo Illuminati 32,00€
Illuminato, Abruzzo, 2022

Primitivo di Manduria Punta Aquila 41,00€
IGT, Tenute Rubino, Puglia, 2021

Chianti Classico Brolio 52,00€
IGT, Barone Ricasoli, Toscana, 2022

Barbera d'Alba 49,00€
Moccagatta, Piedmont, 2022

Mangnum Primitivo di Manduria 82,00€
IGT, Punta Aquila, Tenute Rubino, Puglia, 2021

PORTUGAL UND SPANIEN

Crianza Al Vides Roble 32,00€
Roble D.O., Casado Alvares, Ribeira del Duero, Spanien, 2022

Quinta dos Aciprestes Reserva 47,00€
Douro, Portugal, 2021

Monte Ravasqueira Reserva Familia 32,00€
Alentejo, Portugal, 2022

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

WEIN

REST DER WELT

Luigi Bosca Mendoza, Argentinien, 2021	38,00€
Zinfandel Wente Beyer Ranch California, USA, 2021	48,00€
Cuvée Rouge Big John Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Österreich, 2022	49,00€
Cabernet Sauvignon Allesverloren Südafrika, 2021	51,00€

ROSÉ

Studio by Miraval Famille Perrin, Méditerranée, Frankreich, 2024	36,00€
Magnum Studio by Miraval Famille Perrin, Méditerranée, Frankreich, 2024	72,00€
Miraval Famille Perrin, Côtes de Provence, Frankreich, 2024	56,00€
Château de Font-Vive Bandol, Frankreich, 2024	40,00€
Rosé Petite Fleur des Rochers AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxemburg, 2023	49,00€
Whispering Angel Famille Perrin, Côtes de Provence, Frankreich, 2024	68,00€

IHR WEIN

Ihre eigene Flasche Bringen Sie Ihre eigene Flasche und trinken Sie sie zu Ihrer Mahlzeit	35,00€
---	---------------



Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.