

PLATS DU JOUR

vu Mëttwochs bis Freides mëttes

vum 5. bis 7. November

fir 13,50€

MËTTWOCHS

Stoemp mat Geméis

Zweeërlee Boudin

DONNESCHDES

Steak aus Chou-Fleur

Püree aus séisse Gromperen

FREIDES

Fësch a Crevetten am Dëppen

Tomatenzooss, Gromperen



@BRASSERIE.ELMEN

SNACKS

Vu 14:00 bis 22:00 Auer

Planchette mat Charcuterie

15,50€

Auswiel vu 4 Charcuterie-Zorten, hausgemaache Cornichonen

Gluten (Weess), Mëllech, Sulfiten

Kéisplanchette 🌿

17,50€

Auswiel vu 4 Kéisorten

Gluten (Weess), Mëllech, Sulfiten

Gemëschte Planchette

20,50€

Mix aus lokaler Charcuterie a Kéisorten, hausgemaache Cornichonen

Gluten (Weess), Mëllech, Sulfiten

Croque Elmen

12,00€

Mat Lëtzebuerger gekachten Ham an Emmental

Gluten (Weess), Mëllech



MENÜ



FIR ZE DEELEN

Gromperekichelcher 🌱

13,00€

4 Gromperekichelcher mat Äppelkompott

Gluten (Weess), Eeër, Mëllech, Zellerie

Hummus (vegan) 🌱

15,50€

Hausgemaachen Hummus, rout Rommel an Tapenad, Pita-Brout an Oliven-Ueleg

Gluten (Weess), Seesam

Panéiert Aubergine 🌱

16,00€

Seesam-Deeg a Burrata-Crème

Gluten (Weess), Eeër, Mëllech, Moschter, Lupin

Planchette Elmen

22,50€

Réi a gekachten Ham, 3 Gromperekichelcher, 3 Krokette mat Ham, 3 panéiert Auberginen

Gluten (Weess), Eeër, Fësch, Moschter, Seesam, Sulfiten

Scampi mat Knuewelek

13,00€

6 Stéck, liicht gehäerzt

Crustacéen, Mëllech, Sulfiten

Kleng Feierstengszalot

12,50€

Revisitéiert Rëndfleesch-Zalot

Eeër, Zellerie, Moschter, Sulfiten

Ibeeresch Ham-Kroketten

17,50€

5 Krokette mat Ham a Mayonnaise mat Knuewelek

Gluten (Weess), Eeër, Moschter, Sulfiten

Tartare de Bœuf

13,50€

Handgeschnidde mat senge Kondimenter

Äerdnëss, Eeër, Moschter, Sulfiten

Knusperege Poulet

13,00€

Panéierte Poulet mat Mayonnaise mat Piment

Gluten (Weess), Eeër, Moschter, Zellerie, Soja

Elmen Benedictes

18,50€

2 Œufs Parfaits, Brioche-Brout, Avocado, geréischerte Saumon an Hollandaise-Zooss

Gluten (Weess), Eeër, Sulfiten, Fësch

Carpaccio de Bœuf

16,00€

Parfüméiert mat Päerdsbier a Fleur de Sel, Parmesan

Sulfiten

FLAMMKUCHEN

Traditionelle Flammkuchen

15,50€

Crème, Speck, Zwibbelen

Gluten (Weess), Mëllech

Nordesche Flammkuchen

21,00€

Crème, geréischerte Saumon, Kaperen, rout Zwibbel, Oregano

Gluten (Weess), Fësch, Mëllech, Sulfiten

Tartufata Flammkuchen 🌿

21,00€

Crème, Zwibbelen, Tartufata, Tomat, Burrata, Rucola

Gluten (Weess), Mëllech, Sulfiten

Elmen Flammkuchen

21,50€

Crème, Zwibbelen, Oliven, réi Ham, Geessekéis

Gluten (Weess), Mëllech, Sulfiten

Forestière Flammkuchen 🌿

15,50€

Crème, Berdorfer Kéis, Zwibbelen, Champignonen, Péiterséileg

Gluten (Weess), Mëllech



EIS KLASSIKER

Elmen Cordon Bleu	24,50€
Gefligel Cordon Bleu mat Emmental, Bäilag an Zooss no Choix Gluten (Weess), Eeër, Mëllech	
Traditionell Paschtéit	20,50€
Bouchée à la Reine a Bäilag no Choix Gluten (Weess), Eeër, Mëllech, Zellerie, Sulfiten	
Elmen Schnitzel	24,00€
Panéierte Kallefsschnitzel a Bäilag no Choix Gluten (Weess), Eeër, Sulfiten	
Kniddele mat Speck	21,50€
Traditionell Kniddele mat Ram a Speck Gluten (Weess), Eeër, Mëllech, Zellerie	
Kniddele mat Geméis 🌿	18,00€
Traditionell Kniddele mat saisonalem Geméis Gluten (Weess), Eeër, Mëllech, Zellerie	
Boulets à la Liégeoise vum Chef	23,50€
100% Lëtzebuerger Gehacktes vum Rënd a Schwäin, Belsch Inspiratioun a Bäilag no Choix Sulfiten, Eeër, Zellerie, Moschter	
Gebakene Fësch	23,00€
Frittéierten Aiglefin Façon Fish & Chips, Rémoulade-Zooss Gluten (Weess), Fësch, Äerdnëss, Sulfiten, Eeër, Moschter	
Entrecôte vum Rënd	31,00€
300gr. Bäilag an Zooss no Choix Mëllech	
Wäinzoossiss	24,50€
Klengt Geméis mat Bäilag an Zooss no Choix Mëllech, Sulfiten	
Pavé vum Saumon	28,00€
Gegrillte Saumon, Rémoulade-Zooss a Bäilag no Choix Fësch, Eeër, Mëllech, Sulfiten	



D'GLÉCK VUM ZESUMMESINN,
DO FÄNKT ALLES UN.

BURGEREN

Elmen Burger	23,00€
100% Rëndfleesch-Patty, Zalot, Emmental, Tomat, frittiert Zwibbelen, BBQ-Zooss, Bäilag no Choix Gluten (Weess), Eeër, Soja, Mëllech	
Burger mat Poulet	22,50€
Knusperege Poulet, gemëschten Zalot, Emmental, Tomat, BBQ-Zooss, Bäilag no Choix Gluten (Weess), Eeër, Mëllech	
Burger mat Falafel 🌱	23,00€
Falafel, gemëschten Zalot, Tomat, Mayonnaise mat Piment, Bäilag no Choix Gluten (Weess), Eeër, Mëllech	
Däi Burger mat Kachéis	+3,50€

ZALOTEN A KAL PLATEN

Feierstengszalot	24,50€
Revisitiert Rëndfleesch-Zalot a Bäilag no Choix Zellerie, Eeër, Moschter, Sulfiten	
Zalot mat Tofu (vegan) 🌱	23,50€
Gemëschten Zalot, Avocado, gegrillten Tofu, Cashew-Kären, Tomat, rout Zwibbel a Mango-Dressing Gluten (Weess), Nöss, Moschter, Sulfiten	
Elmen Zalot	24,80€
Zalot mat Scampi, karamellisiert Ananas a Mango-Dressing Gluten (Weess), Eeër, Crustacéen, Mëllech	
Zalot mat Poulet	22,00€
Gemëschten Zalot, Poulet marinéiert mat Zitrusfruucht, Caesar-Zooss Gluten (Weess, Geescht), Eeër, Mëllech	
Tartare de Bœuf	23,00€
Handgeschnidde mat senge Kondimenter a Bäilag no Choix Äerdnöss, Eeër, Moschter, Sulfiten	
Ham, Fritten an Zalot	22,00€
Zweeërlee Ham, Fritten an Zalot Äerdnöss, Eeër, Moschter, Sulfiten	
Carpaccio de Bœuf	23,00€
Parfüméiert mat Päerdsbier a Fleur de Sel, Parmesan Sulfiten	

BÄILAGEN

Gemëschten Zalot	5,00€
Réidercher, Zwibbelen, Tomaten Moschter, Seesam, Sulfiten	
Saisonaalt Geméis	5,00€
Mëllech	
Lëtzebuerger Fritten	5,00€
Sulfiten	
Grompempüree	5,00€
Mëllech	
Gromperenzalot	5,00€
Moschter, Eeër, Mëllech	

ZOOSSEN

Champignons-Zooss	5,00€
Mëllech	
Pefferzooss	5,00€
Mëllech, Sulfiten	
Béarnaise-Zooss	5,00€
Eeër, Mëllech, Sulfiten	
Moschterzooss	5,00€
Mëllech, Sulfiten	
Knueweleksbotter	5,00€
Mëllech, Sulfiten	

FIR DÉI KLENG

ZERWÉIERT MAT ENGEM DESSERT NO CHOIX:
MINI-SCHOCKELASMOUSSE, MINI-DAME BLANCHE, ÄPPELTAART ODER ENG BULL GLACE

Paschtéit fir Kanner	13,00€
Bouchée à la Reine, Bäilag no Choix Gluten (Weess, Geesch), Eeër, Äerdnëss, Soja, Mëllech, Nëss, Moschter, Seesam, Sulfiten	
Mini-Wiener Schnitzel	13,00€
Panéierte Kallefsschnitzel, Bäilag no Choix Gluten (Weess), Eeër, Mëllech	
Gëllene Poulet	13,00€
Knusperege Poulet, saisonaalt Geméis a Bäilag no Choix Gluten (Weess), Eeër	
Mini-Kniddele mat Speck	13,00€
Kleng Portioun Kniddele mat Ram a Speck Gluten (Weess), Eeër, Mëllech, Zellerie	

DESSERTEN

Café Gourmand	12,00€
Auswiel vu klengen Desserte mat Kaffi oder Téi	
Dame Blanche	9,00€
Vanillsglace, Schlagsan, waarm Schockelaszooss a Mandelen Eeër, Äerdnëss, Mëllech, Nëss	
Café Glacé	9,00€
Vanillsglace a Schlagsan Mëllech, Eeër	
Panna Cotta mat saisonale Friichten	9,00€
Mëllech, Sulfiten, Eeër	
Hausgemaachen Tiramisu	9,00€
Gluten (Weess), Eeër, Mëllech, Sulfiten	
Hausgemaache Crème Brûlée	9,00€
Eeër, Mëllech	
Hausgemaache Schockelasmousse	9,00€
Eeër, Mëllech	
Äppeltaart	9,00€
Zerwéiert mat enger Bull Glace a Schlagsan Gluten (Weess), Eeër, Mëllech,	
Bull Glace oder Sorbet	3,50€
Vanill, Schockela, Kaffi, Zitroune-Sorbet, Äerdbier-Sorbet Mëllech	

FIR NÄISCHT MÉI ZE VERPASSEN, ABONÉIER EIS NEWSLETTER
A FOLLOW EIS OP SOCIAL MEDIA!



@BRASSERIE.ELMEN

GEDRÉNKS

APERITIF

EIS KLASSIKER

Campari sec	7,50€
Campari - Soda, Orange oder Tonic	10,50€
Cynar sec	7,50€
Cynar - Soda, Orange oder Tonic	10,50€
Martini - rout oder wäiss	7,00€
Martini Nolo Vibrante	6,50€
Campari Spritz	12,50€
Porto Nieport - rout oder wäiss	7,00€
Kir mat Wäisswäin - Kir Royal	7,50€ / 10,00€
Cola Wäin - Sprite (25cl / 50cl)	5,50€ / 9,00€
Pastis Ricard	7,50€

EIS FAVORITEN

Aperol Spritz	12,50€
Italieeneschen erfrëschenden Aperitif mat Aperol, Prosecco, Soda, zerwéiert mat Äis an enger Tranche Orange.	
Lillet Wildberry	12,50€
E fruchtege Mix mat Lillet, Tonic a Bieren, zerwéiert mat Äis.	
St-Germain Spritz	13,50€
E liichte Cocktail mat St-Germain Hielenner-Likör, Prosecco a Soda.	
Porto Tonic	12,50€
E frëschen a spruddelege Mix aus wäissem Porto an Tonic, zerwéiert mat Äis an Zitrusfruucht.	
Coupe de Crémant Bubbly	8,00€
Domaine Schumacher, Lëtzebuerg	
Coupe de Crémant Alice Hartmann	13,50€
Domaine Alice Hartmann, Lëtzebuerg	

ALKOHOLFRÄI

Crodino 0% Alkohol - Original oder Rosso	7,00€
Crodino Tonic	11,50€
Tanqueray 0.0%	13,50€

WÄIN AM GLAS

SPRUDELEG

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

WÄISS

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

ROSÉ

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

ROUT

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



D'GLÉCK VUM ZESUMMESINN,
DO FÄNKT ALLES UN.

SOFT DRINKS

Lodyss Platt	25cl 3,5€ - 50cl 5,5€
Lodyss Liicht Spruddeleg	25cl 3,5€ - 50cl 5,5€
Lodyss Spruddeleg	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€
Friichtejus	3,80€
Red Bull	5,50€

BÉIER VUM FAASS

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€

BÉIER AN DER FLÄSCH

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

ALKOHOLFRÄI

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

GINS

Bulldog Gin

15,50€

E leckeren Engleschen Gin mat Mohn, Longane, Lotusblieder, Agrumen, Mandel, Lavendel a verschiddenen anere Planzen (insgesamt 12).

Gin Mare

16,50€

E fabelhafte Spueneschen Gin inspiréiert vum Mëttelmier-Goût. den Gin Mare ass zesummegeat aus Planze wéi der Arbequina-Oliv, Rosmarin, Thymian, Basilikum a Mandarin

Monkey 47

17,50€

En ongewéinlechen Gin aus dem Däitsche Schwarzwald, de Monkey 47 besteet aus enger eenzegaarterger Zutat: der Cranberry. D'Zuel 47 kënnt vun der Unzuel u Planzen, déi dësen Gin zesummesetzen, an dem Alkoholgehalt vu 47%.

Monkey 47 Sloe Gin

17,50€

De klenge Brudder vum Monkey 47 ass de Sloe Gin, e Likör deen op Basis vum Gin aus dem Schwarzwald produzéiert gëtt. Mat Schwarzdorn gemautscht an 3 Méint Rou gëtt de Sloe Gin bei 29% Alkoholgehalt ofgefëllt. En ass beléift wéint senger erfrëschender a fruuchterger Nout.

Bombay Sapphire

15,00€

E Premium Gin mat frëschem a komplexen Aroma, zesummegeat aus 10 exotesche Planzen, déi an der ikonescher bloer Fläsch presentéiert ginn.

Opyos Dry Gin

16,00€

A klenge Quantitéite produzéiert, entsteet den Opyos Luxembourg Dry Gin aus enger Harmonie vun 8 lokale Produiten, vun Hand gepléckt a gemëscht mat 18 klassesche Planzen aus der Welt vum Gin.



COCKTAILS

Mojito	12,00€
E klassesche kubanesche Cocktail mat Bacardi Rumm, Limett, Mënz, Zocker a Spruddelewaasser.	
Caipirinha	12,00€
De brasilianesche Klassiker, gemaach mat Janeiro Cachaça, Limett an Zocker, zerwéiert op Crushed Ice.	
Caipiroska	12,00€
Eng Variant vum Caipirinha mat Vodka, preparéiert mat 42 Below Vodka, Limett an Zocker.	
Piña Colada	13,00€
En tropesche Mix aus Bacardi Rumm, Kokosnosscreme a frëschem Ananasjus, zerwéiert mat Äis.	
Negroni	13,00€
En italieenesche Klassiker mat Bombay Sapphire Gin, Campari a Martini Rosso, zerwéiert mat Äis.	
Espresso Martini	13,00€
Kahlua, Espresso, 42 Below Vodka, Zocker – fir Kaffi-Drénker mat Stil.	
Cuba Libre	13,00€
E schlichte mee schmackhafte Mix aus Bacardi Rumm, Coca-Cola a frëschem Limettejus, zerwéiert mat Äis.	
Moscow Mule	13,00€
En intensive Mix aus 42 Below Vodka, Ginger Beer a Limett, zerwéiert an engem Kofferbecher.	
London Mule	13,00€
Eng Gin-Variant vum klassesche Mule mat Bombay Sapphire Gin, Ginger Beer a Limett, zerwéiert mat Äis.	
Bacardi Mule	13,00€
Kubanesch-inspiréiert Variant mat Bacardi Rumm, Ginger Beer a Limett, zerwéiert mat Äis.	

ALKOHOLFRÄI

Virgin Mojito	9,50€
Eng alkoholfrei Versioun vum klassesche Mojito mat frëscher Mënz, Limett, Zocker a Spruddelewaasser – erfrëschend a liicht.	
Fruuchtege Mocktail	9,50€
E liewege Mix aus frësche Friichtejusen – ganz ouni Alkohol, zerwéiert mat Äis.	
Nadacolada	9,50€
Eng alkoholfrei Variant vum Piña Colada mat Kokosnosscreme an Ananasjus, zerwéiert mat Äiswürfelen – tropesche Genoss ganz ouni Promill.	

WAARM T GEDRÉNK

Espresso	3,40€
Espresso Macchiato	3,90€
Duebelten Espresso	4,40€
Café	3,60€
Cappuccino	4,20€
Cappuccino mat Schlagsan	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Téi vun TEE GSCHWENDNER	5,00€
Earl Grey, Nepal Spirit, Japan Sencha, Kamill, Verveine, Rout Friichten	
Téi mat fréscher Mënz / Ingwer	5,00€
Waarme Schocki	4,70€
Waarme Schocki mat Schlagsan	5,00€
Irish Coffee	10,00€

LONG DRINKS

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



BRASSERIE
ELMEN

DIGESTIFS

EIS 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€

KRAIDER

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

BRANDY

Cognac Martell VSOP	11,00€
Eau De Vie Zenner - Mirabelle, Poire Williams, Quetsch oder 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€

WÄIN

SPRUDDELEG

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

WÄISS

LËTZEBUERG

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 1 ^{er} 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	

FRANKRÄICH

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	

D'Millésime kënnen dem aktuelle Stock no variéieren.

WÄIN

ROUT

LËTZEBUERG

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

FRANKRÄICH

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 A SPENIEN

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

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

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

D'Millésime kënnen dem aktuelle Stock no variéieren.

WÄIN

RESCHT VUN 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, Éisträich, 2022	49,00€
Cabernet Sauvignon Allesverloren Südafrika, 2021	51,00€

ROSÉ

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

ÄRE WÄIN

Är eege Fläsch Bréngt Är eege Fläsch mat an drénkt se bei Ärer Molzecht	35,00€
---	---------------



D'Millésime kënnen dem aktuelle Stock no variéieren.