

Menu

Tartes Flambées



Tarte flambée traditionnelle 16,00€

Crème, oignons, lardons

Gluten (blé), lait

Tarte flambée Paulina 18,50€

Crème, oignons, lardons, jambon cuit, fromage Comté, champignons

Gluten (blé), lait, sulfites

Tarte flambée nordique 21,50€

Crème, saumon fumé, câpres, oignons rouges, origan

Gluten (blé), poisson, lait, sulfites

Tarte flambée forestière  16,00€

Crème, fromage Comté, oignons, champignons, persil

Gluten (blé), lait



Entrées

Gromperekichelcher au jambon cru 11,50€

2 galettes de pommes de terre maison au jambon cru, pickles et compote de pommes

Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites

Gromperekichelcher au saumon fumé 13,50€

2 galettes de pommes de terre maison au saumon fumé, crème fraîche et câpres

Gluten (blé), œuf, poisson, lait, moutarde, sulfites

Carpaccio de bœuf avec roquette 14,50€

Fines tranches de carpaccio, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique à la roquette

Lait, sulfites

Planchette mixte 24,00€

Jambon cru, salami d'Ardenne, jambon cuit, Lyoner, fromage Comté, parmesan, Brie, beurre

Gluten (blé, orge, seigle, avoine), œuf, lait, fruits à coque (noix), moutarde, sulfites

Scampis à l'ail 13,00€

Scampis poêlés au beurre, ail et persil

Crustacés, lait

Petite Feiertengszalat 13,50€

Feiertengszalat traditionnelle maison aux œufs, moutarde, bœuf, oignons et pickles

Œuf, céleri, moutarde, sulfites

Tacos au bœuf et poulet 13,50€

Bœuf, salade, poivron, tomate, oignon, Comté, guacamole

Poulet, salade, poivron, tomate, oignon, Parmesan, crème fraîche

Servis avec sauce habanero

Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites

Tartare de bœuf 13,00€

Tartare maison avec toast

Gluten (blé, orge), œuf, poisson, soja, lait, moutarde, sulfites





Plats signature

Lënster Cordon Bleu 25,00€

Cordon bleu de dinde farci au jambon cuit et fromage Comté, frites et sauce au choix

Gluten (blé), œuf, lait, sulfites

Paschtéit traditionnelle 24,00€

Bouchée à la Reine traditionnelle et frites

Gluten (blé), œuf, lait, céleri, sulfites

Entrecôte de bœuf 38,00€

300g, salade, frites et sauce au choix

Gluten (blé), lait, oeuf, moutarde, sulfites

Lënster Schnitzel 26,00€

Escalope de veau panée, frites et sauce au choix

Gluten (blé), œuf, lait, sulfites

Surf & Turf 30,00€

Tagliata de rumsteak, scampis, beurre à l'ail et frites

Gluten (blé), crustacés, œuf, lait

Wäinzoossiss 25,50€

3 Wäinzoossiss, purée de pommes de terre et sauce moutarde

Œuf, lait, moutarde, sulfites

Pavé de saumon rôti 27,00€

Légumes, purée de pommes de terre, sauce yaourt aux câpres

Gluten (blé), œuf, poisson, lait, soja, sulfites

Tacos au bœuf, poulet et végétarien 24,00€

Boeuf, salade, poivron, tomate, oignon, Comté, guacamole

Poulet, salade, poivron, tomate, oignon, Parmesan, crème fraîche

Steak Beyond Meat, salade, poivron, tomate, oignon, Comté, fromage frais et câpres.

Servi avec des frites

Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites

Kniddele mat Speck 21,50€

Kniddelen traditionnels à la crème et aux lardons

Gluten (blé), œuf, lait, sulfites

Kniddele mat Wäinzoossiss 25,00€

Kniddelen traditionnels à la Wäinzoossiss et sauce moutarde

Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites

Kniddele mat Geméis 18,50€

Kniddelen traditionnels aux légumes de saison

Gluten (blé), œuf, lait, soja





Burgers

Lënster Burger 23,00€

100% steak de bœuf, Comté, mayonnaise au poivre, bacon, salade, pickles et frites

Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, moutarde, sésame, sulfites

Burger au poulet 21,50€

Poulet croustillant, sauce César, parmesan, roquette, tomate, oignons frits et frites

Gluten (blé, orge), œuf, poisson, arachides, lait, moutarde, sésame, sulfites

Burger Végétarien 20,00€

Steak Beyond Meat, Comté, guacamole, pickles maison, salade, sauce blanche et frites de patates douces

Gluten (blé, orge), arachides, soja, lait, moutarde, sésame, sulfites

Burger du Chef 26,50€

Gromperekichelcher, steak de bœuf, bacon, fromage fondu, sauce moutarde, œuf dur, pickles, tomate et salade

Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites

Rajoute du fromage fondu à ton burger +4,00€

Salades et plats froids

Feierstengszalot 25,00€

Salade traditionnelle maison aux œufs, moutarde, bœuf, oignon, pickles, frites et salade

Gluten (blé), œuf, lait, céleri, moutarde, sulfites

Salade du jardin végane 17,00€

Salade mixte, légumes, avocat, tomate, orange, persil, sésame, assaisonnement aux agrumes

Soja, moutarde, sésame

Salade aux scampis CK Fitness 23,50€

Salade mixte, scampis à l'ail, avocat, tomate, orange, persil, assaisonnement aux agrumes

Crustacés, lait, moutarde

Salade au poulet 22,50€

Salade mixte, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomate et sauce César

Gluten (blé, orge), œuf, poisson, lait, moutarde, sulfites

Tartare de bœuf 23,00€

Tartare maison avec frites et toast

Gluten (blé, orge), œuf, poisson, soja, lait, moutarde, sulfites

Ham, Fritten an Zalot 22,50€

Duo de jambon, frites et salade

Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites

Salade de tomate ancienne et burratina 21,50€

Tomates anciennes, croûtons, roquette, vinaigrette balsamique

Gluten (blé), lait, sulfites

Carpaccio de bœuf 25,00€

Fines tranches de carpaccio, copeaux de parmesan et vinaigrette balsamique et frites

Gluten (blé), œuf, lait, sulfites

Gromperekichelcher au jambon cru 19,50€

4 galettes de pommes de terre maison au jambon cru, pickles et compote de pommes

Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites

Gromperekichelcher au saumon fumé 22,50€

4 galettes de pommes de terre maison au saumon fumé, câpres et crème fraîche

Gluten (blé), œuf, poisson, lait, moutarde, sulfites

Extras

Salade mixte	4,00€
Salade verte et assaisonnement aux agrumes	
Moutarde	
Légumes mixtes de saison	4,50€
Soja, lait	
Frites	4,20€
Gluten (blé), œuf, lait	
Frites de patates douces	4,50€
Gluten (blé), œuf, lait	
1 Gromperekichelchen	3,20€
Gluten (blé), œuf, lait	
Fromage fondu	4,00€
Lait, sulfites	
Purée de pommes de terre	4,50€
Lait	

Sauces

Sauce aux champignons	3,50€
Lait, sulfites	
Sauce au poivre	3,50€
Lait, sulfites	
Sauce moutarde	3,50€
Lait, moutarde, sulfites	

Enfants (de 6 à 12ans)

Une boule de glace offerte pour chaque menu enfant !

Burger	13,50€
avec des frites	
Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, sésame	
Mini Wiener Schnitzel	13,50€
Escalope de veau panée et frites	
Gluten (blé), œuf, lait	
Poulet croustillant	13,50€
Poulet mariné et pané et frites	
Gluten (blé), œuf, lait	
Mini Kniddele mat Speck	13,50€
Petite portion de Kniddelen à la crème et aux lardons	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Wäinzoosiss	13,50€
1 Wainzoosiss, purée de pommes de terre et sauce moutarde	
Œuf, lait, moutarde, sulfites	



Desserts

Café Gourmand	12,50€
Assortiment de petits desserts avec un café ou thé	
Dame Blanche	9,50€
Glace à la vanille, chantilly, sauce au chocolat chaud et amandes	
Œuf, lait, fruits à coque (amandes)	
Café Liégeois	9,50€
Café glacé, glace à la vanille et chantilly	
Gluten (blé), œuf, lait	
Mousse au chocolat maison	9,50€
Glace à la vanille	
Œuf, lait	
Tiramisu	9,50€
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Panna cotta à la vanille	9,50€
Coulis de fruits rouges	
Lait	
Crème brûlée traditionnelle	9,60€
Œuf, lait	
Affogato	6,50€
Glace à la vanille et espresso	
Œuf, lait	
Tarte du jour	7,00€
Boule de glace ou sorbet	3,20€
Vanille, chocolat, café, sorbet de citron, sorbet de fraise	
Œuf, lait	

Boissons

Apéritifs

Les Classiques

Campari sec	7,50€
Campari - soda, orange ou tonic	10,50€
Cynar sec	7,50€
Cynar - soda, orange ou tonic	10,50€
Martini - rouge ou blanc	7,00€
Porto Niepoort - rouge ou blanc	7,00€
Kir vin blanc	7,50€
Cola Wäin / Sprite (25cl / 50cl)	5,50€ / 9,00€
Pastis Ricard	7,50€

Les Favoris

Aperol Spritz	12,50€
Apéritif italien rafraîchissant à base d'Aperol, de prosecco et de soda, servi avec des glaçons et une tranche d'orange.	
Sarti Spritz	12,50€
Apéritif italien rafraîchissant à base de Sarti, de prosecco et de soda, servi avec des glaçons.	
Campari Spritz	12,50€
Apéritif italien rafraîchissant à base de Campari, de prosecco et de soda, servi avec des glaçons.	
Lënster Spritz	13,00€
Création Spritz de la maison à base de Chandon, de prosecco et de soda, servi avec des glaçons et du zeste d'orange.	
Lëtzt Spritz	14,00€
Alternative luxembourgeoise de l'Aperol Spritz.	
Lillet Wildberry	12,50€
Un mélange fruité et rafraîchissant de Lillet, tonic et baies, servi avec des glaçons.	
St-Germain Spritz	13,50€
Un cocktail léger et floral à base de liqueur de fleur de sureau St-Germain, de prosecco et de soda.	
Porto Tonic	12,50€
Un mélange frais et pétillant de porto blanc et tonic, servi avec des glaçons et une touche d'agrumes.	
Coupe de Crémant Bubbly	8,00€
Domaine Schumacher, Luxembourg	
Coupe de Crémant Alice Hartmann	13,50€
Domaine Alice Hartmann, Luxembourg	

Sans Alcool

Crodino N/A Spritz - original ou rosso	7,00€
Crodino Tonic	11,50€
Beerbusch Gin 0.0%	13,50€
Coupe Bernard-Massard Cuvée 0	7,00€

Vins au verre

Pétillant

Bubbly	8,00€
--------	-------

Crémant Alice Hartmann Brut	13,50€
-----------------------------	--------

Blanc

Pinot Gris Thill's	7,50€
--------------------	-------

Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxembourg

Riesling Aly Duhr	8,00€
-------------------	-------

Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxembourg

Chardonnay Guillaume	7,00€
----------------------	-------

Languedoc, France

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei	9,00€
------------------------------	-------

DOCG, Batasiolo, Piémont, Italie

Rosé

L'Instant de Roseline	7,50€
-----------------------	-------

Château de Roseline, Provence, France

Lampe de Méduse Cru Classé	12,00€
----------------------------	--------

Château de Roseline, Provence, France

Rouge

Château Saint-Cosme	7,50€
---------------------	-------

Côtes du Rhône, France

Primitivo di Manduria Punta Aquila	8,50€
------------------------------------	-------

IGT, Tenute Rubino, Pouilles, Italie

Monte Ravasqueira Reserva Familia	7,00€
-----------------------------------	-------

Alentejo, Portugal

Soft Drinks

Lodyss plate	25cl 3,50€ - 50cl 5,50€
--------------	-------------------------

Lodyss légèrement pétillante	25cl 3,50€ - 50cl 5,50€
------------------------------	-------------------------

Lodyss pétillante	3,50€
-------------------	-------

Royal Bliss Bitter Lemon	3,80€
--------------------------	-------

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta / Fuze Tea	3,80€
--	-------

Fever Tree	5,00€
------------	-------

Jus de fruits	3,80€
---------------	-------

Bière pression

Diekirch	25cl 3,50€ - 50cl 6,50€
Leffe Blonde	25cl 4,80€ - 50cl 9,00€
lechternacher	25cl 4,50€ - 50cl 8,00€
Franziskaner	30cl 4,80€ - 50cl 7,80€
La Chouffe	25cl 4,80€ - 50cl 9,00€
Ajoute du Picon	25cl 2,00€ - 50cl 3,00€

Bière en bouteille

Knuppert en canette 33cl	4.00€
Ramborn Cider	7,50€
Corona	6,50€
Liefmans - Fruitesse	5,00€

Sans Alcool

Franziskaner Alkoholfrei 50cl	6,50€
Simon 0,0%	4,00€

Gins

Copperhead Gin

17,50€

Le Copperhead Gin, composé de genièvre, cardamome, orange, angélique et coriandre, tire son nom de M. Copperhead, un alchimiste en quête de l'élixir de vie.

Bulldog Gin

15,50€

Un gin anglais à base 12 plantes dont le pavot, l'œil de dragon, les feuilles de lotus, les agrumes, l'amande et la lavande.

Gin Mare

16,50€

Un gin espagnol inspiré des saveurs méditerranéennes élaboré à partir de plantes telles que l'olive arbequina, le romarin, le thym, le basilic et la mandarine.

Monkey 47

17,50€

Un gin singulier originaire de la Forêt-Noire en Allemagne, marqué par un ingrédient distinctif : la canneberge. Son nom, «47», fait référence aux 47 plantes qui composent sa recette unique et à son embouteillage à 47% d'alcool.

Bombay Sapphire

15,00€

Un gin premium aux arômes frais et complexes, sublimé par 10 plantes botaniques exotiques et présenté dans sa bouteille iconique bleu saphir.

KI NO BI

16,00€

Un gin artisanal japonais, distillé à Kyoto, mêlant des ingrédients locaux comme le yuzu, le poivre sansho et le thé gyokuro pour une fraîcheur et une élégance uniques.

Opyos Dry Gin

16,00€

Fabriqué en petites quantités, ce gin luxembourgeois est un mélange harmonieux de 8 produits locaux, cueillis à la main et mélangés à 18 plantes.

Cocktails

Mojito	12,00€
Un classique cubain rafraîchissant avec du rhum Bacardi, du citron vert, de la menthe, du sucre et de l'eau gazeuse.	
Caipirinha	12,00€
Le cocktail emblématique du Brésil, préparé avec de la cachaça Janeiro, du citron vert et du sucre, servi sur glace pilée.	
Caipiroska	12,00€
Une variante à base de vodka de la Caipirinha, réalisée avec de la vodka 42 Below, du citron vert frais et du sucre.	
Piña Colada	13,00€
Un mélange tropical de rhum Bacardi, de crème de coco et de jus d'ananas, avec des glaçons.	
Negroni	13,00€
Un apéritif italien intemporel avec du gin Bombay Sapphire, du Campari et du Martini Rosso, avec des glaçons.	
Long Island Iced Tea	17,00€
Un cocktail puissant et rafraîchissant à base de vodka 42 Below, de rhum Bacardi, de gin Bombay Sapphire, de tequila Cazadores, de triple sec, de jus de citron et de Coca Cola.	
Cuba Libre	13,00€
Une combinaison simple mais savoureuse de rhum Bacardi, de Coca-Cola et de jus de citron vert frais, avec des glaçons.	
Moscow Mule	13,00€
Un mélange audacieux de vodka 42 Below, de ginger beer et de citron vert, servi dans une tasse en cuivre.	
London Mule	13,00€
Une version au gin du classique Mule, avec du ginger beer, du gin Bombay et du citron vert, avec des glaçons.	
Bacardi Mule	13,00€
D'inspiration cubaine avec du rhum Bacardi, du ginger beer et du citron vert, avec des glaçons.	

Sans Alcool

Virgin Mojito	9,50€
Une version sans alcool du classique Mojito avec de la menthe fraîche, du citron vert, du sucre et de l'eau gazeuse.	
Mocktail fruité	9,50€
Un mélange vibrant et sans alcool de jus de fruits frais, avec des glaçons.	
Nadacolada	9,50€
Une variante sans alcool de la Piña Colada, associant crème de coco et jus d'ananas avec des glaçons.	

Boissons chaudes

Espresso	3,40€
Espresso Macchiato	3,90€
Double espresso	4,40€
Café	3,60€
Cappuccino	4,20€
Cappuccino avec chantilly	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Thé de TEE GSCHWENDNER	5,00€
Earl Grey, Japan Sencha, Fruits rouges ou camomille	
Thé à la menthe fraîche	5,00€
Chocolat chaud	4,70€
Chocolat chaud avec chantilly	5,00€
Irish Coffee	10,00€
Matcha Latte	5,00€

Digestifs

Les Classiques

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

Herbacés

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€
Hunnegdröpp Lilienhaff	8,00€
Hunnegdröpp en shot	4,00€

Rhums

Zacapa Sistema Solera 23	14,00€
Bumbu	13,00€
Bacardi Reserva Ocho	12,00€
Eminente 7y	14,50€

Whiskys

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€

Vins

Pétillant

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

Les Blancs

Luxembourg

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

France

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

Italie

Vermentino La Pettegola	39,00€
IGT, Banfi, Toscane	
Moscato d'Asti Bosc D'la Rei	44,00€
DOCG, Batasiolo, Piémont	

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

Vins

Les Rouges

Luxembourg

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

France

Château Saint-Cosme	36,00€
Côtes du Rhône	

Château Clos du Notaire	39,00€
Côtes de Bourg, Bordeaux	

Si Mon Père Savait	48,00€
1 ^{er} Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon	

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

Italie

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

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

Chianti Classico Brolio	52,00€
IGT, Barone Ricasoli, Toscane	

Barbara d'Alba	49,00€
Moccagatta, Piémont	

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

Portugal et Espagne

Crianza Al Vides Roble	32,00€
Roble D.O., Casado Alvides, Ribeira del Duero, Espagne	

Quinta dos Aciprestes Reserva	47,00€
Douro, Portugal	

Monte Ravasqueira Reserva Familia	32,00€
Alentejo, Portugal	

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

Vins

Reste du monde

Malbec Luigi Bosca	42,00€
Mendoza, Argentine	
Zinfandel Wente Beyer Ranch	48,00€
California, États-Unis	
Cuvée Rouge Big John	49,00€
Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Autriche	
Cabernet Sauvignon Allesverloren	51,00€
Afrique du Sud	

Les Rosés

L'Instant de Roseline	36,00€
Château de Roseline, Provence, France	
Lampe de Méduse Cru Classé	56,00€
Château de Roseline, Provence, France	
Château de Font-Vive	40,00€
Bandol, France	
Rosé Petite Fleur des Rochers	49,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxembourg	
Whispering Angel	52,00€
Château d'Esclans, Côtes de Provence, France	

Votre Vin

Votre propre bouteille	35,00€
Apportez votre vin et savourez-le avec votre repas.	

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.