

Nos offres du midi

du lundi au vendredi

Lundi

Salade de Chèvre Chaud

13,50€

Goat Cheese Salad

Mardi

Brochettes de porc avec sauce barbecue et légumes

13,50€

Pork skewers with BBQ sauce and vegetables

Mercredi

Wäinzoossiss avec sauce moutarde et purée de pommes de terre

13,50€

Wäinzoossiss with mustard sauce and mashed potatoes

Jeudi

Ailes de poulet Tex-Mex avec frites

13,50€

Tex-Mex chicken wings with fries

Vendredi

Risotto au poisson

13,50€

Fish risotto

Menu

Tartes Flambées

Tarte flambée traditionnelle	15,50€
Crème, oignons, lardons Gluten (blé), lait	
Tarte flambée Paulina	18,00€
Crème, oignons, lardons, jambon cuit, fromage Berdorfer, champignons Gluten (blé), lait, sulfites	
Tarte flambée nordique	21,00€
Crème, saumon fumé, câpres, oignons rouges, origan Gluten (blé), poisson, lait, sulfites	
Tarte flambée forestière 	15,50€
Crème, fromage Berdorfer, oignons, champignons, persil Gluten (blé), lait	
Tarte flambée tartufata 	21,00€
Crème, oignons, tartufata, tomates, burrata, roquette Gluten (blé), lait, sulfites	

Entrées

Gromperkichelcher au jambon cru	10,00€
2 galettes de pommes de terre maison au jambon cru et pickles Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Gromperkichelcher au saumon fumé	13,00€
2 galettes de pommes de terre maison au saumon fumé, crème fraîche et câpres Gluten (blé), œuf, poisson, lait, sulfites	
Houmous & Falafel 	13,00€
Houmous maison, falafel, pain pita et huile d'olive Gluten (blé), arachides, fruits à coque, sésame	
Houmous & œuf mimosa 	10,50€
Houmous maison, un œuf et demi, mayonnaise, pickles de betterave Œufs, arachides, sésame, sulfites	
Planchette mixte	20,50€
Duo de jambon, rosette, pâté Riesling, fromage Comté, Berdorfer et Brie, beurre Gluten (blé, orge, seigle), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Scampis à l'ail	11,50€
Scampis poêlés au beurre, ail et persil Crustacés, lait	
Petite Feierstengszalot	13,00€
Feierstengszalot traditionnelle maison aux œufs, moutarde, bœuf, oignons et pickles Œuf, céleri, moutarde, sulfites	
Tacos au bœuf et poulet	12,50€
Bœuf, salade, poivron, tomate, oignon, Berdorfer, guacamole Poulet, salade, poivron, tomate, oignon, Parmesan, crème fraîche Gluten (blé), poisson, 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	22,50€
Bouchée à la Reine traditionnelle et frites	
Gluten (blé), œuf, lait, céleri, sulfites	
Filet de bœuf	36,00€
200g, sauce béarnaise, pommes de terre au four et salade	
Gluten (blé), poisson, lait, moutarde, sulfites	
Lënster Schnitzel	24,00€
Escalope de veau panée, frites et sauce au choix	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Surf & Turf	29,50€
Tagliata de rumsteak, scampis, beurre à l'ail et frites	
Gluten (blé), crustacés, œuf, lait	
Poulpe grillé	32,00€
180g, sauce vierge, patates douces et légumes	
Gluten (blé), œuf, soja, lait, sulfites, mollusques	
Filet de saumon	27,50€
180g, purée de betterave, légumes mixtes, sauce vierge	
Poisson, soja, lait, fruits à coque (amandes), sulfites	
Kniddele mat Speck	19,00€
Kniddelen traditionnels à la crème et aux lardons	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Kniddele mat Geméis 	18,00€
Kniddelen traditionnels aux légumes de saison	
Gluten (blé), œuf, lait, soja	

Extras

Salade mixte	4,00€
Salade verte et dressing aux agrumes	
Moutarde	
Légumes mixtes de saison	4,50€
Soja, lait	
Frites	4,00€
Gluten (blé), œuf, lait	
Frites de patates douces	4,50€
Gluten (blé), œuf, lait	
1 Gromperekichelchen	3,00€
Gluten (blé), œuf, lait	
Sauces	
Sauce aux champignons	3,00€
Lait, sulfites	
Sauce au poivre	3,00€
Lait, sulfites	
Sauce béarnaise	3,00€
Œuf, lait, sulfites	

Burgers

Lënster Burger	22,00€
100% steak de bœuf, fromage Berdorfer, mayonnaise au poivre, bacon, salade, pickles et frites	
Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, sulfites	
Burger au poulet	20,50€
Poulet croustillant, sauce César, parmesan, roquette, tomates cerises, oignons frits et frites	
Gluten (blé, orge), œuf, poisson, arachides, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, sulfites	
Burger de falafels 	19,50€
Falafel, guacamole, sauce tahini, salade, pickles et frites de patates douces	
Gluten (blé, orge), œuf, poisson, arachides, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, sulfites	
Burger du Chef	26,00€
Gromperekichelcher, bœuf, pickles, oignons, Kachkéis, tomate, sauce miel-moutarde et salade	
Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Rajoute du Kachkéis à ton burger	+3,50€

Salades et plats froids

Feierstengszalot	22,00€
Salade traditionnelle maison aux œufs, moutarde, bœuf, oignons, pickles et frites	
Gluten (blé), œuf, lait, céleri, moutarde, sulfites	
Salade du jardin végétane 	16,00€
Salade mixte, légumes, avocat, tomates, orange, persil, sésame et assaisonnement aux agrumes	
Soja, fruits à coque, moutarde, sésame	
Salade aux scampis CK Fitness	23,00€
Salade mixte, scampis à l'ail, avocat, tomates, orange, persil et assaisonnement aux agrumes	
Crustacés, lait, moutarde	
Salade au poulet	21,00€
Salade mixte, poulet croustillant, parmesan, croûtons, tomates et sauce César	
Gluten (blé, orge), œuf, poisson, lait, moutarde, sulfites	
Tartare de bœuf	20,50€
Tartare maison avec frites et toast	
Gluten (blé, orge), œuf, poisson, lait, moutarde, sulfites	
Ham, Fritten an Zalot	21,50€
Duo de jambon, frites et salade	
Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Carpaccio de bœuf	24,00€
Roquette, parmesan, sauce tartufata et frites	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Salade au saumon fumé	23,50€
Câpres, tomates cerises, oignons rouges, aneth, sauce aux agrumes	
Poisson, moutarde, sulfites	
Salade paysanne	21,00€
Pommes de terre, lardons, œuf, salade, tomates cerises, oignons, croûtons, crème fraîche et sauce aux agrumes	
Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Gromperekichelcher au jambon cru	18,50€
4 galettes de pommes de terre maison au jambon cru et pickles	
Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Gromperekichelcher au saumon fumé	21,50€
4 galettes de pommes de terre maison au saumon fumé, câpres et crème fraîche	
Gluten (blé), œuf, poisson, lait, sulfites	

Enfants

Burger	14,00€
avec des frites	
Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, sulfites	
Mini Wiener Schnitzel	13,50€
Escalope de veau panée et frites	
Gluten (blé), œuf, lait	
Poulet croustillant	11,00€
Poulet mariné et pané et frites	
Gluten (blé), œuf, lait	
Mini Kniddele mat Speck	10,50€
Petite portion de Kniddelen à la crème et aux lardons	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	

Desserts

Café Gourmand	9,50€
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, arachides, lait	
Café Liégeois	9,50€
Café glacé, glace à la vanille et chantilly	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Panna cotta à la mangue	9,50€
Lait	
Tiramisu	9,00€
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Affogato	6,00€
Glace à la vanille et espresso	
Œuf, lait	
Tarte du jour	7,00€
Boule de glace ou sorbet	3,00€
Vanille, chocolat, café, sorbet de citron, sorbet de fraise	
Œuf, lait	

Boissons

Apéritifs

Les Classiques

Campari sec	7,5€
Campari - soda, orange ou tonic	10,5€
Cynar sec	7,5€
Cynar - soda, orange ou tonic	10,5€
Martini - rouge ou blanc	7€
Campari Spritz	12,5€
Porto Graham's - rouge ou blanc	7€
Kir vin blanc	7,5€
Cola Wäin / Sprite (25cl / 50cl)	5,5€ / 9€
Pastis Ricard	7,5€

Les Favoris

Aperol Spritz	12,5€
Apéritif italien rafraîchissant à base d'Aperol, de prosecco et de soda, servi avec des glaçons et une tranche d'orange.	
Lëtz Spritz	14€
Alternative luxembourgeoise de l'Aperol Spritz.	
Lillet Wildberry	12,5€
Un mélange fruité et rafraîchissant de Lillet, tonic et baies, servi avec des glaçons.	
St-Germain Spritz	13,5€
Un cocktail léger et floral à base de liqueur de fleur de sureau St-Germain, de prosecco et de soda.	
Porto Tonic	12,5€
Un mélange frais et pétillant de porto blanc et tonic, servi avec des glaçons et une touche d'agrumes.	
Coupe de Crémant Bubbly	8€
Domaine Schumacher, Luxembourg	
Coupe de Crémant Alice Hartmann	13,5€
Domaine Alice Hartmann, Luxembourg	

Sans Alcool

Crodino 0% alcool - original ou rosso	7€
Crodino Tonic	11,5€
Tanqueray 0.0%	13,5€

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, 2023

Riesling Aly Duhr 8,00€

Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxembourg, 2023

Chardonnay Guillaume 7,00€

Languedoc, France, 2023

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei 9,00€

DOCG, Batasiolo, Piémont, Italie, 2023

Rosé

Studio by Miraval 7,50€

Famille Perrin, Méditerranée, France, 2024

Miraval 12,00€

Famille Perrin, Côtes de Provence, France, 2024

Rouge

Château Saint-Cosme 7,50€

Côtes du Rhône, France, 2022

Primitivo di Manduria Punta Aquila 8,50€

IGT, Tenute Rubino, Pouilles, Italie, 2021

Monte Ravasqueira Reserva Familia 7,00€

Alentejo, Portugal, 2022

Soft Drinks

Lodyss plate 25cl 3,5€ - 50cl 5,5€

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

Lodyss pétillante 3,5€

Royal Bliss Bitter Lemon 3,8€

Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta / Fuze Tea 3,8€

Fever Tree 5€

Jus de fruits 3,8€

Bière pression

Diekirch	25cl 3,5€ - 50cl 6,5€
Leffe Blonde	25cl 4,8€ - 50cl 9€
lechtenacher	25cl 4,5€ - 50cl 8€
Franziskaner	30cl 4,8€ - 50cl 7,8€
La Chouffe	25cl 4,8€ - 50cl 9€
Ajoute du Picon	25cl 2€ - 50cl 3€

Bière en bouteille

Knuppert en canette 33cl	4€
Ramborn Cider	7,5€
Corona	6,5€
Liefmans - Fruitesse	5€

Sans Alcool

Franziskaner Alkoholfrei 50cl	6,5€
Simon 0,0%	4€

Gins

Copperhead Gin

17,5€

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

15,5€

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

16,5€

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

17,5€

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€

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€

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€

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

Sans Alcool

Virgin Mojito	9,5€
Une version sans alcool du classique Mojito avec de la menthe fraîche, du citron vert, du sucre et de l'eau gazeuse.	
Mocktail fruité	9,5€
Un mélange vibrant et sans alcool de jus de fruits frais, avec des glaçons.	
Nadacolada	9,5€
Une variante sans alcool de la Piña Colada, associant crème de coco et jus d'ananas avec des glaçons.	

Boissons chaudes

Espresso	3,4€
Espresso Macchiato	3,9€
Double espresso	4,4€
Café	3,6€
Cappuccino	4,2€
Cappuccino avec chantilly	4,5€
Latte Macchiato	4,5€
Thé de TEE GSCHWENDNER	5€
Earl Grey, Japan Sencha, Fruits rouges ou camomille	
Thé à la menthe fraîche	5€
Chocolat chaud	4,7€
Chocolat chaud avec chantilly	5€
Irish Coffee	10€
Matcha Latte	5€

Digestifs

Les Classiques

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

Herbacés

Jägermeister	8€
Fernet Branca	8€
Buff	8€

Brandy

Cognac Martell VSOP	11€
Eau De Vie Zenner - Mirabelle, Poire Williams, Quetsch ou Framboise	10€
Grappa Nonnino Chardonnay	9,5€
Grappa Berta Valdavi	9,5€
Calvados	8,5€
Grand Marnier	8€
Cointreau	8€
Hunnegdröpp Lilienhaff	8€
Hunnegdröpp en shot	4€

Rhums

Zacapa Sistema Solera 23	14€
Bumbu	13€
Bacardi Reserva Ocho	12€
Eminente 7y	14,5€

Whiskys

Lagavulin 16y, Islay	15,5€
Talisker 10y	13€
Jack Daniel's	10,5€
Jameson	8,5€
Johnnie Walker Black	9€
Bulleit Bourbon	10,5€

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, 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	

France

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

Italie

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

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, 2023

France

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€
1^{er} Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon, 2021

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

Italie

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

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

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

Barbara d'Alba 49,00€
Moccagatta, Piémont, 2022

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

Portugal et Espagne

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

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

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

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

Vins

Reste du monde

Malbec Aries	38,00€
Bernard Malgrez, Mendoza, Argentine, 2021	
Zinfandel Wente Beyer Ranch	48,00€
California, États-Unis, 2021	
Cuvée Rouge Big John	49,00€
Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Autriche, 2022	
Cabernet Sauvignon Allesverloren	51,00€
Afrique du Sud, 2021	

Les Rosés

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

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.