

Nos offres du midi

du lundi au vendredi

2 - 6 mars

Lundi

Gratin d'endives au jambon et lardon, salade

13,50€

Gratinated endives with ham and bacon, salad

Mardi

Cordon bleu de porc, frites et sauce champignons

13,50€

Pork cordon bleu, fries and mushroom sauce

Mercredi

Émincé de dinde et purée de pommes de terre

13,50€

Sliced turkey with mashed potatoes

Jeudi

Poulet grillé, riz et sauce teriyaki

13,50€

Grilled chicken, rice and teriyaki sauce

Vendredi

Tagliatelles au cabillaud, ail et sauce vin blanc

13,50€

Tagliatelle with cod, garlic and white wine sauce

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 rouge	19,00€
Sauce tomate, habanero, fromage Berdorfer, oignons, Wäinzoossiss, salami piquant, herbes de Provence Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	

Entrées

Gromperekichelcher au jambon cru	11,00€
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	
Arancini végétariens à la sauce tomate 🌿	12,00€
3 boules de riz farcies au mozzarella, dorées, croustillantes et servies avec une sauce tomate Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Planchette mixte	24,00€
Jambon cru, salami piquant, jarret de porc, Lyoner, fromage Comté, Berdorfer et Brie, beurre Gluten (blé, orge, seigle, avoine), œuf, lait, fruits à coque (noix), moutarde, sulfites	
Scampis à l'ail	12,50€
Scampis poêlés au beurre, ail et persil Crustacés, lait	
Petite Feiertagszalat	13,00€
Feiertagszalat 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 Servis avec sauce habanero Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Soupe du moment 🌿	9,50€
Soupe aux légumes de saison	

Burgers

Lënster Burger	23,00€
100% steak de bœuf, fromage Berdorfer, mayonnaise au poivre, bacon, salade, pickles et frites	
Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, moutarde, sésame, sulfites	
Burger au poulet	21,00€
Poulet croustillant, sauce César, parmesan, roquette, tomates cerises, oignons frits et frites	
Gluten (blé, orge), œuf, poisson, arachides, lait, moutarde, sésame, sulfites	
Burger de falafels 🌱	19,50€
Falafel, guacamole, sauce tahini, salade, pickles et frites de patates douces	
Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, moutarde, sésame, sulfites	
Burger du Chef	26,00€
Gromperekichelcher, sauce miel-moutarde, bœuf, fromage fondu, pickles, oignons et salade	
Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Rajoute du fromage fondu à ton burger	+4,00€

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 luxembourgeois	36,00€
250g, légumes, pommes de terre au four et sauce au choix	
Lait, soja, 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	
Jarret de porc	32,00€
+/- 900g, pommes de terre au four, salade et sauce moutarde	
Lait, moutarde, sulfites	
Filet de dorade	27,50€
200g, arancini, légumes et sauce tomate	
Gluten (blé), œuf, poisson, lait, soja, sulfites	
Tartiflette au jarret de porc	23,50€
Jarret de porc, Reblochon, Brie, oignons et salade mixte	
Gluten (blé), lait, soja, moutarde, sulfites	
Kniddele mat Speck	21,00€
Kniddelen traditionnels à la crème et aux lardons	
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Kniddele mat Wäinzoosiss	24,50€
Kniddelen traditionnels à la Wäinzoosiss et sauce moutarde	
Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, sulfites	
Kniddele mat Geméis 🌱	18,00€
Kniddelen traditionnels aux légumes de saison	
Gluten (blé), œuf, lait, soja	

Salades et plats froids

Feierstengszalot	22,00€
Salade traditionnelle maison aux œufs, moutarde, bœuf, oignons, pickles, frites et salade Gluten (blé), œuf, lait, céleri, moutarde, sulfites	
Salade du jardin végétale 🌿	16,00€
Salade mixte, légumes, avocat, tomates, orange, persil, sésame et assaisonnement aux agrumes Soja, 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	22,00€
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, soja, lait, moutarde, sulfites	
Ham, Fritten an Zalot	21,50€
Duo de jambon, frites et salade Gluten (blé), œuf, lait, 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, soja, lait, moutarde, sulfites	
Gromperekichelcher au jambon cru	18,50€
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	21,50€
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	4,00€
Gluten (blé), œuf, lait	
Frites de patates douces	4,50€
Gluten (blé), œuf, lait	
1 Gromperekichelchen	3,00€
Gluten (blé), œuf, lait	
Fromage fondu	4,00€
Lait, sulfites	

Sauces

Sauce aux champignons	3,00€
Lait, sulfites	
Sauce au poivre	3,00€
Lait, sulfites	
Sauce habanero	3,00€
Lait, sulfites	

Enfants

Burger	14,00€
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	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, lait, fruits à coque (amandes)	
Café Liégeois	9,50€
Café glacé, glace à la vanille et chantilly	
Gluten (blé), œuf, lait	
Moelleux au chocolat	12,00€
Glace à la vanille	
Gluten (blé), œuf, lait	
Tiramisu	9,00€
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Assiette de fromage et confiture de figues	12,50€
Comté, Berdorfer, Reblochon, Brie	
Lait, fruits à coque (noix), sulfites	
Crème brûlée traditionnelle	8,50€
Œuf, lait	
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	7,50€
Campari - soda, orange ou tonic	10,50€
Cynar sec	7,50€
Cynar - soda, orange ou tonic	10,50€
Martini - rouge ou blanc	7,00€
Campari Spritz	12,50€
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 Rosa, de prosecco et de soda, servi avec des glaçons.	
Lätz 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€

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^e 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.