

Frühstück

VON MONTAGS BIS FREITAGS AB 08:00 UHR

Marisca Formel

8,50€

1 Gebäck nach Wahl
1 warmes Getränk
1 Fruchtsaft

Beim Méchel Formel

11,50€

Brot
Marmelade, Butter, Schinken, Käse
1 warmes Getränk
1 Fruchtsaft

Snacks

SERVIERT VON 14:00 BIS 22:00 UHR

Gemischte Platte

21,00€

Mischung aus Charcuterie und Käse vom Haus «Aux Fromages d'Or», hausgemachte Pickles [1, 3, 7, 10, 12]

Platte mit Charcuterie

17,00€

Auswahl aus 4 Sorten Charcuterie, hausgemachte Pickles [1, 10, 12]

Platte mit Käse

16,00€

Auswahl aus 4 Sorten Käse vom Haus « Aux Fromages d'Or » [1]

Bierknacker

3,00€

Pro Stück

Croque Méchel

9,50€

Mit Luxemburger Kochschinken und Emmental [1, 7]

Mittagsgerichte

VON MONTAG 23. BIS FREITAG 27. JUNI

FÜR 13,50€

Montag

Geschlossen

Mittwoch

Paupiette vom Kalb mit Dauphinois-Gratin

Donnerstag

Chili sin Carne

Freitag

Gegrillter Seelachsrückens, Viergesauce und Polenta-Fritten

MENÜ

BISTRO-BRASSERIE

VORSPEISEN

Kalte Erbsensuppe 11,00€

Crème Fraîche und Minze [7, 12]

Scampi mit Knoblauch 10,00€

Gebratene Scampi mit Butter und rosa Knoblauch [2, 7]

Mille-Feuille Chèvre-Rote Beete 13,00€

Serviert mit lauwarmer Tomatensauce und Pesto [7, 12]

Krokets mit Schinken 13,50€

5 Krokets mit Schinken und Knoblauch-Mayonnaise [3, 7, 12]

Verfeinerter Salat mit Hähnchen 13,50€

Sucrine, knuspriges Hähnchen, Parmesan, Caesar-Sauce [1, 3, 4, 7, 10, 12]

Mille-feuille mit Tomaten 13,50€

Mozzarella, Tomatensauce und Pesto [7]

Feierstengsalot 11,00€

Traditioneller Rindfleischsalat [3, 9, 10, 12]

Rindertatar 11,00€

Handgeschnitten mit seinen Kondimenten [1, 3, 4, 7, 10, 12]

BEILAGEN

Röstkartoffeln 4,50€

Grenaille-Kartoffeln [12]

Pommes 4,50€

Frische Pommes [1, 3, 7]

Schüssel Gemüse 4,50€

Saisonales Gemüse [7]

Grüner Salat [10] 4,00€

MOST WANTED

Méchel Cordon Bleu 24,00€

Geflügel-Cordon Bleu mit Emmental, Beilage und Sauce nach Wahl [1, 3, 7, 12]

Méchel Burger Rustique 22,00€

Burgerbrot, Rindfleisch-Patty, Bacon, Emmental, Bacon-Mayonnaise, Beilage nach Wahl [1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12]

Vegetarischer Burger 20,50€

Burgerbrot, Mayonnaise mit Thai-Basilikum, Beilage nach Wahl [1, 3, 10, 11, 12]

Entrecôte 300g 33,00€

Luxemburger Rindfleisch, Beilage & Sauce nach Wahl [1, 7, 12]

Traditionelle Paschtéit 22,50€

Bouchée à la Reine, Beilage nach Wahl [1, 3, 7, 9, 12]

Wiener Schnitzel 24,00€

Paniertes Kalbsschnitzel, Cranberry-Marmelade, Pommes, Salat und Zitrone [1, 3, 7, 12]

Gegrillter Lachs 25,00€

Gegrillter Lachsrücken, Sauce Vierge, Beilage nach Wahl [4, 7, 8a, 12]

Kniddele mat Speck 22,00€

Sauce mit Rahm und Speck [1, 3, 7, 12]

Geröstetes Blumenkohl-Steak 19,50€

Erbsenpüree mit Minze, Beilage nach Wahl [12]

Geröstertes Hühnchen 26,00€

Mit seinem Geflügeljus, Beilage nach Wahl [1, 10, 11, 12]

Surf and Turf 29,50€

Rumpsteak-Tagliata, Garnelen, Knoblauchbutter, Pommes [1, 2, 3, 7]

Geröstete Dorade 26,50€

Sauce Vierge, Beilage nach Wahl [4, 7, 8a, 12]

SALATE & KALTE SPEISEN

Verfeinerter Salat mit Hähnchen 22,50€

Sucrine, knuspriges Hähnchen, Parmesan, Caesar-Sauce
[1, 3, 4, 7, 10, 12]

Salat mit Scampi und Ananas 23,50€

Dressing mit Mango und Minze [2, 4, 10, 12]

Mille-feuille Chèvre-Rote Beete 22,50€

Serviert mit lauwarmer Tomatensauce und Pesto [7, 12]

Feierstengsalot 20,50€

Traditioneller Rindfleischsalat, Beilage nach Wahl [3, 9, 10, 12]

Rindertatar 21,00€

Handgeschnitten mit seinen Kondimenten, Beilage nach Wahl
[1, 3, 4, 7, 10, 12]

Ham, Fritten an Zalot 23,50€

Lisanto roher Schinken und Luxemburger Kochschinken
[1, 3, 7, 10, 12]

Mille-feuille mit Tomaten 19,80€

Mozzarella, Tomatensauce und Pesto [7]

SAUCEN

Champignonsauce [7, 12] 3,50€

Grüne Pfeffersauce [7, 12] 3,50€

Provençale-Sauce [1, 12] 3,50€

Knoblauchbutter [7, 12] 3,50€

KINDERGERICHTE

Jedes Gericht wird mit einem Nachtisch serviert:
Mini-Schokomousse, Mini-Dame Blanche,
Apfeltorte oder eine Kugel Eis

Mini-Schnitzel 10,50€

Paniertes Kalbsschnitzel, Beilage nach Wahl [1, 3, 10]

Paschtéit für Kinder 10,50€

Bouchée à la Reine, Beilage nach Wahl [1, 3, 7, 9, 12]

Mini-Kniddele mat Speck 10,50€

Sauce mit Rahm und Speck [1, 3, 7, 12]

NACHTISCH

Torte des Tages [1, 3, 7] 8,50€

Schokoladenmousse [3, 7] 8,00€

Tiramisu [1, 3, 7, 12] 8,50€

Crème Brûlée [3, 7] 8,00€

Dame Blanche [3, 7, 8a] 9,50€

Eiskaffee [1, 3, 7, 12] 8,50€

Eis oder Sorbet [3, 7] 3,00€

Café Gourmand 9,50€

ALLERGENE

[1] Getreide mit Gluten [2] Krebstiere [3] Eier [4] Fisch [5] Erdnüsse [6] Soja [7] Milch [8] Nüsse [9] Sellerie [10] Senf [11] Sesam [12] Sulfite [13] Lupin [14] Weichtiere

Getränke

APERITIF

Campari Spritz 12,50€

Campari 7,50-10,50€

Trocken, Soda oder Orange

Cynar 7,50-10,50€

Trocken, Soda, Tonic oder Orange

Kir Wäisswäin 7,50€

Porto Tonic 12,50€

Crodino Tonic 11,50€

Crémant Alice Hartmann 13,00€

Brut

Crémant Bubbly 8,00€

Porto Graham's rot oder weiß 7,00€

Trocken, Soda, Tonic oder Orange

Ricard - Pastis de Marseille 7,50€

Martini rot oder weiß 7,00€

Cola Wein 25 cl 5,00€ - 50 cl 9,00€

Lillet Wildberry 12,50€

St-Germain Spritz 13,50€

St-Germain, Crémant, Limettensaft, Minze

Aperol Spritz 12,50€

Aperol, Crémant, frische Orange

Lëtz Spritz 14,00€

100% Made in Luxembourg

Fiero Tonic 12,50€

Martini Fiero, Fever-Tree Tonic

Crodino 0% Alkohol 7,00€

Tanqueray 0% Alkohol 13,50€

SOFT DRINKS

Lodyss Spruddeleg 3,50€

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

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

Coca-Cola oder Cola Zero 3,80€

Sprite 3,80€

Fuze Tea Peach 3,80€

Fanta 3,80€

Hausgemachter Ice Tea 6,00€

Hausgemachte Limonade 6,00€

Bitter Lemon Royal Bliss 3,80€

Red Bull 5,50€

Minute Maid Jus 3,80€

Erdbeere, Multivitamin, Apfel, Orange, Ananas, Tomate

Fever-Tree 5,00€

Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic

VOM FASS

Bofferding 25 cl 3,50€ 50 cl 6,50€

Battin Gambrinus 30 cl 4,50€ 50 cl 7,00€

Mc Chouffe 25 cl 4,80€ 50 cl 9,00€

Bier des Moments 30 cl 4,80€ 50 cl 9,00€

Picon +2,00€

COCKTAILS

MIT ALKOHOL

Mojito 12,00€

Piña Colada 13,00€

Caipirinha 12,00€

Cuba Libre 13,00€

Negroni 13,00€

Moscow Mule 13,00€

Bacardi Mule 13,00€

London Mule 13,00€

Long Island Iced Tea 17,00€

Caipiroska 12,00€

OHNE ALKOHOL

Fruity Mocktail 9,50€

Virgin Mojito 9,50€

Nadacolada 9,50€

LONGDRINKS & SHOTS

Longdrink & Soft 11,00€

Longdrink & Redbull 12,00€

Shot 4,00€

Hunnegdröpp 4,00€

IN DER FLASCHE

LUXEMBURG

33cl

Simon 0.0% 4,00€

Knuppert 4,00€

Ramborn Cider 7,50€

Battin Blanche 5,50€

Battin Fruitée 5,50€

DEUTSCHLAND

50cl

Erdinger Alkoholfrei 6,50€

USA

33cl

Crew Republic IPA 6,00€

MEXIKO

33cl

Corona 6,50€

BELGIEN

33cl

Leffe Blonde 6,00€

Leffe Brune 6,00€

La Chouffe 6,50€

DIGESTIF

KLASSIKER

Amaro Averna	8,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Limoncello Limoncetta	8,00€
Sambuca Ramazotti	8,00€
Baileys Irish Cream	8,00€
Grand Marnier	8,00€
Cointreau	8,00€
Get 27	8,00€

BRANDY

Cognac Martell VSOP	11,00€
Eau-de-Vie Zenner	10,00€

Mirabelle, Poire Williams, Quetsch, Framboise

Hunnegdröpp Lilienhaff	8,00€
Grappa Nonnino Chardonnay	9,50€
Grappa Berta Valdavi	9,50€
Calvados	8,00€

WHISKY

Lagavulin 16y Islay	15,50€
Scotland	
Nikka From The Barrel	14,50€
Japan	
Talisker 10y Isle of Skye	13,00€
Scotland	
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	10,50€
USA	
Jameson	8,50€
Ireland	
Bulleit Bourbon	10,50€
Laphroaig	13,00€
Glenmorangie	11,50€

KRÄUTER

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

RHUM

Zacado Sistema Solera 23 Guatemala	14,00€
Bacardi Reserva Ocho	10,50€
Eminente 7y	14,00€
Bumbu	13,00€

HEISSE GETRÄNKE

Heiße Schokolade	4,70€
Espresso	3,40€
Espresso Macchiato	3,90€
Doppelter Espresso	4,40€
Kaffee	3,60€
Kaffee mit Milch	3,90€
Cappuccino	4,20€
Cappuccino mit Sahne	4,50€
Latte Macchiato	5,70€
Irish Coffee	10,00€
Heiße Schokolade mit Amaretto oder Baileys	9,00€
Tee von TEE GSCHWENDNER	5,00€
Nepal Spirit, Earl Grey, Japan Sencha, rote Früchte, Kamille, Eisenkraut, Fenchel	
Frischer Minztee	5,00€
Frischer Ingwertee mit Zitrone	5,00€

GINS

Bombay Sapphire Gin

15,00€

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

Gardener Gin

16,50€

Ein raffinierter Gin, inspiriert aus der Provence, mit frischen Noten aus Zitrusfrucht und mediterranen Kräutern.

KI NO BI

16,00€

Ein japanischer Gin aus Kyoto, welcher mit lokalen Zutaten wie Yuzu, Sansho-Pfeffer und Gyokuro-Tee kombiniert wird und so eine einzigartige Eleganz und Frische erzeugt.

Bulldog Gin

15,50€

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

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.

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

18,00€

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.

Copperhead Gin

17,50€

Der belgische Copperhead Gin wird auf Basis von 5 Pflanzen hergestellt: Wacholder, Kardamom, Orangenschalen, Engelwurz und Koriander. Sein Name stammt von Herrn Copperhead, einem Alchemisten auf der Suche nach dem Lebenselixir, welcher bei seinen Studien diesen Gin erfunden hat.

Gin Tonnar

16,00€

Kreativ und ohne Rumgespiele - Opyos und Serge Tonnar produzieren einen Gin mit einer scharfen Note, welche mit Sechuan-Pfeffer und Chili erzeugt wird.

Wein

IM GLAS

Sprudelnd

Bubbly 8,00€

Crémant Alice Hartmann brut 13,00€

Weiß

Chardonnay Cabochon du Sud 6,50€

Pinot Gris Thill's 7,00€

Riesling « Vogelsang » 8,00€

Schmit-Fohl

Rosé

Studio by Miraval 7,00€

Miraval, Côtes de Provence 11,00€

Rot

Primitivo 'Punta Aquila' 9,00€

Côtes-du-Rhône, Saint Cosme 8,00€

Saint Cosme, France

Château Couronneau 7,00€

Bordeaux Supérieur Bio 2021, France

IN DER FLASCHE

Sprudelnd

Bubbly 38,00€

Crémant Alice Hartmann brut 64,00€

Champagne Bouché & Fils 76,00€

Weiß

Pinot Gris Wormer Wäibour 39,00€

Schmit-Fohl

Pinot Blanc 'Vogelsang' Bio 37,00€

Schmit-Fohl

Auxerrois « Goellebour » Bio 37,00€

Schmit-Fohl

Petite Fleur des Rochers 55,00€

« Chardonnay », Clos des Rochers

Riesling « Koepfchen » 45,00€

Wormeldange Mathes

Micro-Cosme 35,00€

Sauvignon/Viognier

Château Pauque « Fossiles », 75,00€

Abi Duhr

Chardonnay Cabochon du Sud 32,00€

Pinot Gris Thill's 33,00€

Riesling « Vogelsang » 38,00€

Schmit-Fohl

Wein

Rosé

Bandol Château de Font-Vive 38,00€

Château la Tour de L'Evêque 45,00€

'Cuvée Pétales De Rose' 2021 Bio

Studio by Miraval 33,00€

Miraval, Côtes de Provence 52,00€

Rot

Pinot Noir SF Womer Wäibour 90,00€

Schmit-Fohl 2022

Château Beaubois 'Harmonie' 55,00€

Costières de Nîmes, France

Châteauneuf-du-Pape 89,00€

'Cuvée du Baron' Château de Fortia, France

Nadyr Syrah 42,00€

Tenuta Rapitalà, Sicile

Chianti Classico Riserva 63,00€

Banfi, Italie

Allesverloren 46,00€

Cabernet Sauvignon, Afrique du sud

Syrah Zevenwacht 45,00€

Afrique du sud

Malbec Luigi Bosca 55,00€

Mendoza, Argentine

22 Pies Crianza 45,00€

Rioja, Espagne

Symington « Prazo de Roriz » 42,00€

Douro, Portugal

Primitivo 'Punta Aquila' 43,00€

Tenute Rubino, Italie

Côtes-du-Rhône, Saint Cosme 39,00€

France

Château Couronneau 33,00€

Bordeaux Supérieur Bio 2021, France

Bergerac Château Conterrie 32,00€

France

Lass uns einen Kommentar zu deiner
Erfahrung Beim Méchel



BEIMMECHEL



BEIMMECHEL