Frühstück

VON MONTAGS BIS FREITAGS AB 08:00 UHR

Marisca Formel 9,00€

1 Gebäck nach Wahl
1 warmes Getränk
1 Fruchtsaft

Beim Méchel Formel 12,10€

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

Snacks

SERVIERT VON 14:00 BIS 22:00 UHR

Gemischte Platte 22,60€

Mischung aus Charcuterie und Käse, hausgemachte Pickles [1, 3, 7, 10, 12]

Platte mit Charcuterie 18,90€

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

Platte mit Käse 17,90€

Auswahl aus 4 Sorten Käse [1, 7]

Croque Méchel 13,70€

Mit Luxemburger Kochschinken und Emmental [1, 7]

Bierknacker 3,70€

Pro Stück

Mittagsgerichte

VON MONTAG BIS FREITAG MITTAGS

14 - 18 SEPTEMBER

FÜR 15,00€

Montag

Shepherd's Pie und Salat

Mittwoch

Gefüllte Kalbsbrust, Champignonsauce und Kartoffeln

Donnerstag

Vegetarischer Couscous

Freitag

Seelachsrücken, Kokos-Curry-Sauce und Reis

MENÜ

BISTRO-BRASSERIE

VORSPEISEN

Melonengazpacho 10,00€

Honigmelone, Basilikum, Espelette-Pfeffer und Balsamico-Essig

Scampi mit Knoblauch 12,60€

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

Feierstengszalot 12,60€

Traditioneller Rindfleischsalat [3, 9, 10, 12]

Rindertatar 12,60€

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

Gegrillter grüner Spargel 14,20€

Weich gekochtes Ei und Parmesanstück [3, 7]

Sommergemüse-Mille-Feuille 14,50€

Paprika, Zucchini, Aubergine, farbige Tomate und Philadelphia-Käse mit Kräutern [7]

Verfeinerter Salat mit Hähnchen 15,30€

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

Saisonaler Fischsalat mit Thunfisch 14,50€

Frischer Sommersalat, säftiger saisonaler Fang und Thunfisch [3, 4, 7, 10]

Melone mit Schinken 14,20€

Honigmelone und Schinken

SAUCEN

Champignonsauce [7, 12] 3,70€

Grüne Pfeffersauce [7, 12] 3,70€

Knoblauchbutter [7, 12] 3,70€

MOST WANTED

Méchel Burger Rustique 25,20€

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

Vegetarischer Burger 22,10€

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

Vegetarisches Kokosnuss-Curry 21,00€

Gemüse-Curry nach Cocotte-Art, Beilage nach Wahl [2, 9]

Kniddele mat Speck 23,70€

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

Traditionelle Paschtéit 25,80€

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

Méchel Cordon Bleu 26,80€

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

Wiener Schnitzel 28,90€

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

Rindertagliata 38,90€

Rucola, Parmesan, Beilage nach Wahl [7]

Gegrillter Lachs 29,40€

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

Hähnchenspieße 26,80€

Kräutercrème, Beilage nach Wahl [7]

Schweinekotelett (Spare Ribs) 32,60€

Langsam gegart, BBQ-sauce, Beilage nach Wahl [6, 9, 10]

SALATE & KALTE SPEISEN

Ham, Fritten an Zalot 25,20€

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

Gegrillter grüner Spargel 23,10€

Weich gekochtes Ei und Parmesanstücke [3, 7]

Sommergemüse-Mille-feuille 24,70€

Paprika, Zucchini, Aubergine, farbige Tomate und Philadelphia-Käse mit Kräutern [7]

Feierstengszalot 25,20€

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

Rindertatar 24,20€

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

Verfeinerter Salat mit Hähnchen 24,20€

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

Saisonaler Fischsalat mit Thunfisch 25,80€

Frischer Sommersalat, saftiger saisonaler Fang und Thunfisch [3, 4, 7, 10]

BEILAGEN

Röstkartoffeln 4,80€

Grenaille-Kartoffeln [12]

Pommes 4,80€

Frische Pommes [1, 3, 7]

Schüssel Gemüse 4,80€

Saisonales Gemüse [7]

Grüner Salat [10] 4,20€

Reis 4,80€

KINDERGERICHTE

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

Mini-Schnitzel 14,20€

Paniertes Kalbsschnitzel, Beilage nach Wahl [1, 3, 7]

Paschtéit für Kinder 14,20€

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

Mini-Kniddele mat Speck 14,20€

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

NACHTISCH

Torte des Tages [1, 3, 7] 9,50€

Schokoladenmousse [3, 7] 9,00€

Tiramisu [1, 3, 7, 12] 9,50€

Crème Brûlée [3, 7] 9,00€

Dame Blanche [3, 7, 8] 10,50€

Eiskaffee [1, 3, 7, 12] 9,50€

Eis oder Sorbet [3, 7] 3,70€

Café Gourmand 14,20€

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

SOFT DRINKS

Lodyss Spruddeleg	3,70€
Lodyss Liicht Spruddeleg 25cl	3,70€
Lodyss Liicht Spruddeleg 50cl	5,80€
Lodyss Platt 25cl	3,70€
Lodyss Platt 50cl	5,80€
Coca-Cola oder Cola Zero	4,00€
Sprite	4,00€
Fuze Tea Pfirsisch	4,00€
Fanta	4,00€
Hausgemachter Eistee	6,30€
Hausgemachte Limonade	6,30€
Bitter Lemon Royal Bliss	4,00€
Red Bull	5,80€
Minute Maid Multivitaminsaft	4,00€
Minute Maid Apfelsaft	4,00€
Minute Maid Orangensaft	4,00€
Minute Maid Ananassaft	4,00€
Minute Maid Tomatensaft	4,00€
Fever-Tree	5,30€

Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic

VOM FASS

Bofferding 25cl	3,50€
Bofferding 50cl	6,90€
Battin Gambrinus 30cl	4,80€
Battin Gambrinus 50cl	7,40€
Mc Chouffe 25cl	5,10€
Mc Chouffe 50cl	9,50€
Bier des Moments 30cl	5,10€
Bier des Moments 50cl	9,50€
Picon	+2,20€

IN DER FLASCHE

LUXEMBURG	**33cl**
Simon 0.0%	4,20€
Knuppert	4,20€
Ramborn Cider	7,90€
Battin Fruitée	5,80€
DEUTSCHLAND	**50cl**
Erdinger Alkoholfrei	6,90€
USA	**33cl**
Crew Republic IPA	6,30€
MEXIKO	**33cl**
Corona	6,90€
BELGIEN	**33cl**
Leffe Blonde	6,30€
Leffe Brune	6,30€
La Chouffe	6,90€

APERITIF

Campari Spritz	13,20€
Campari	7,90-11,10€
Sec, Soda oder Orange	
Cynar	7,90-11,10€
Sec, Soda, Tonic oder Orange	
Kir Weißwäin	7,90€
Porto Tonic	13,20€
Crémant Alice Hartmann Brut	14,20€
Crémant Bubbly	8,40€
Porto Niepoort rot oder weiß	7,40€
Ricard - Pastis de Marseille	7,90€
Martini rot oder weiß	7,40€
Cola Wein	25 cl 5,30€ - 50 cl 9,50€
Lillet Wildberry	13,20€
Special Lillet	13,20€
St-Germain Spritz	14,20€
St-Germain, Crémant, Limettensaft, Minze	
Aperol Spritz	13,20€
Aperol, Crémant	
Chandon Spritz	13,20€
Chandon, Crémant	
Sarti Spritz	13,20€
Sarti, Crémant	
Lëtz Spritz	14,70€
100% Made in Luxembourg	
Fiero Tonic	13,20€
Martini Fiero, Fever-Tree Tonic	

COCKTAILS

Mojito	12,60€
Piña Colada	13,70€
Espresso Martini	13,70€
Caipirinha	12,60€
Cuba Libre	13,70€
Negroni	13,70€
Moscow Mule	13,70€
Bacardi Mule	13,70€
London Mule	13,70€
Long Island Iced Tea	17,90€
Caipiroska	12,60€

LONGDRINKS & SHOTS

Longdrink & Soft	11,60€
Longdrink & Redbull	12,60€
Shot	4,20€
Hunnegdrëpp	4,20€

Alkoholfreie Getränke

APERITIF

Martini Nolo Vibrante 6,90€
Alkoholfreier Aperitif, Bergamotte, aromatische Kräuter

Crodino Original 7,40€
Kräuterbitter, Zitrusfrüchte

Crodino Rosso 7,40€
Rote Früchte, Kräuterbitter

Crodino Tonic 12,10€
Crodino, Tonic, Zitrusfrüchte

Grapefruit Aperitivo 11,00€
Aperitivo 00, Fever-Tree Grapefruit

Anaparitivo Spritz 11,00€
Aperitivo 0,0 %, Crémant 0,0 %

Apple Ginger Spritz 11,00€
Naturtrüber Apfelsaft, Ginger Beer, Limette

Berry Tonic 11,00€
Cassis-Sirup 0,0 %, Tonic, Zitrone

Cold Brew Tonic 11,00€
Cold Brew Kaffee, Tonic

Beerbusch Gin & Tonic 14,20€
Rote Früchte, Kräuterbitter

PERLWEIN 0,0

Bernard-Massard Cuvée 0,0% 7,40€

MOCKTAILS SIGNATURE

Peach Ice Tea Fizz 11,00€
Pfirsichsirup, schwarzer Tee, Sprudelwasser

Tiki No. 2 11,00€
Mango, Miso, Rhum 00, Limettensaft, Sprudelwasser

Everest Mule 11,00€
Aperitivo 00, Honig, Ginger Beer

Thyme Off 11,00€
Thymian & Zitrone, Ginger Beer

Virgin Mojito 11,00€
Minze, Limette, Rhum 00, Sprudelwasser

Fruity Mocktail 11,00€
Saisonale Früchte, Zitrusfrüchte

Nadacolada 11,00€
Ananas, Kokos

BIERES SANS ALCOOL

Simon 0.0% 4,20€

Erdinger Alkoholfrei 6,90€

Corona 0,0% 5,50€

SANS SUCRE

Citrus Basil Highball 0,0 11,00€
Zitronensaft, Basilikum, Sprudelwasser

Cucumber Cooler 0,0 11,00€
Gurke, Limette, Ingwer, Sprudelwasser

Herbal Lemon Refresher 0,0 11,00€
Kräutertee, Zitrone, Sprudelwasser

DIGESTIF

KLASSIKER

Amaro Averna 8,40€

Amaretto Disaronno 8,40€

Limoncello Ramazzotti 8,40€

Sambuca Ramazzotti 8,40€

Baileys Irish Cream 8,40€

Grand Marnier 8,40€

Cointreau 8,40€

Get 27 8,40€

BRANDY

Cognac Martell VSOP 11,60€

Eau-de-Vie Zenner 10,50€

Mirabelle, Poire Williams, Quetsch, Framboise

Hunnegdrëpp Lilienhaff 8,40€

Grappa Nonnino Chardonnay 10,00€

Grappa Berta Valdavi 10,00€

Calvados 8,40€

WHISKY

Lagavulin 16y Islay 16,30€

Scotland

Nikka From The Barrel 15,30€

Japan

Talisker 10y Isle of Skye 13,70€

Scotland

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 11,10€

USA

Jameson 9,00€

Ireland

Bulleit Bourbon 11,10€

Laphroaig 13,70€

Glenmorangie 12,10€

KRÄUTER

Buff 8,40€

Jägermeister 8,40€

Fernet Branca 8,40€

RHUM

Zacado Sistema Solera 23 14,70€

Guatemala

Bacardi Reserva Ocho 11,10€

Eminente 7y 14,70€

Bumbu 13,70€

HEISSE GETRÄNKE

Heiße Schokolade 5,00€

Espresso 3,60€

Espresso Macchiato 4,10€

Doppelter Espresso 4,70€

Kaffee 3,80€

Kaffee mit Milch 4,10€

Cappuccino 4,50€

Cappuccino mit Sahne 4,80€

Latte Macchiato 5,00€

Chai Latte 5,10€

Irish Coffee 10,50€

Heiße Schokolade 9,50€

mit Amaretto oder Baileys

Tee von TEE GSCHWENDNER 5,30€

Nepal Spirit, Earl Grey, Japan Sencha, rote Früchte, Kamille, Eisenkraut, Fenchel

Frischer Minztee 5,30€

Frischer Ingwertee mit Zitrone 5,30€

GINS

Bombay Sapphire Gin 15,80€

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

Gardener Gin 17,40€

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

KI NO BI 16,80€

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 16,30€

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

Opyos Dry Gin 16,80€

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 17,40€

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 18,40€

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 18,90€

Der kleinge 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 18,40€

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.

BeWo Gin 16,80€

Dieser Gin wird in kleinen Mengen in Luxemburg hergestellt und distilliert. Der BeWo Gin ist ein Qualitäts-Gin, der außergewöhnlich aromatisch ist mit einer sanften Note von süßer Orange.

Wein

IM GLAS

Sprudelig

Bubbly 8,40€

Crémant Alice Hartmann Brut 14,20€

Weiß

Pinot Gris Thill's 7,90€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxemburg, 2023

Riesling Aly Duhr 8,40€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxemburg, 2023

Chardonnay Guillaume 7,40€
Languedoc, Frankräich, 2023

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei 9,50€
DOCG, Batasiolo, Piémont, Italien, 2023

Rosé

L'Instant de Roseline 7,90€
Château Sainte Roseline, Frankreich, 2024

Lampe de Méduse Cru Classé 12,60€
Château Sainte Roseline, Frankreich, 2024

Rot

Château Saint-Cosme 7,90€
Côtes du Rhône, Frankreich, 2022

Primitivo di Manduria Papale Oro 9,00€
IGT, Varvaglione, Puglia, Italien, 2021

Monte Ravasqueira Reserva Familia 7,40€
Alentejo, Portugal, 2022

SPRUDELIG

Crémant Bubbly Brut 40,00€

Crémant Alice Hartmann Brut 67,20€

Crémant Alice Hartmann Rosé 73,50€

WEISS

Luxemburg

Pinot Gris Thill's 38,00€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, 2023

Pinot Gris Wormer Wäibour 46,00€
Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023

Pinot Blanc Ahn Vogelsang 37,00€
Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023

Riesling Aly Duhr 40,00€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, 2023

Riesling Clos des Rochers 52,00€
Grevenmacher Fels 1er Grand Cru, Domaine Clos des Rochers, 2022

Chardonnay Petite Fleur des Rochers 62,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2022

Bueden Aly Duhr 40,00€
Domaine Aly Duhr, 2023

Frankreich

Chardonnay Guillaume 34,00€
Languedoc, 2023

Viognier Delas Frères 36,00€
Languedoc, 2023

Italien

Vermentino La Pettegola 41,00€
IGT, Banfi, Toscana, 2024

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei 47,00€
DOCG, Batasiolo, Piedmont, 2023

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

Wein

ROT

Luxemburg

Pinot Noir Petite Fleur des Rochers 62,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2023

Frankreich

Château Saint-Cosme 38,00€
Côtes du Rhône, 2022

Château Clos du Notaire 41,00€
Côtes de Bourg, Bordeaux, 2020

Si Mon Père Savait 51,00€
1e Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon, 2022

Cuvée Gravel 82,00€
Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne, 2021

Italien

Montepulciano d'Abruzzo Illuminati 34,00€
Illuminato, Abruzzo, 2022

Primitivo di Manduria Papale Oro 44,00€
IGT, Varvaglione, Puglia, 2021

Chianti Classico Brolio 55,00€
IGT, Barone Ricasoli, Toscana, 2022

Barbera d'Alba 52,00€
Moccagatta, Piedmont, 2022

Mangnum Primitivo di Manduria 87,00€
IGT, Papale Oro, Varvaglione, Puglia, 2021

Portugal und Spanien

Crianza Al Vides Roble 34,00€
Roble D.O., Casado Alvides, Ribeira del Duero, Spanien, 2022

Quinta dos Aciprestes Riserva 50,00€
Douro, Portugal, 2021

Monte Ravasqueira Reserva Familia 34,00€
Alentejo, Portugal, 2022

Rest der Welt

Malbec Luigi Bosca 45,00€
Bernard Malgrez, Mendoza, Argentinien, 2021

Zinfandel Wente Beyer Ranch 51,00€
California, USA, 2021

Cuvée Rouge Big John 52,00€
Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Österreich, 2022

Cabernet Sauvignon Allesverloren 54,00€
Südafrika, 2021

ROSÉS

L'Instante de Roseline 38,00€
Château Sainte Roseline, Frankreich

Lampe de Méduse Cru Classé 59,00€
Château Sainte Roseline, Frankreich

Château de Font-Vive 42,00€
Bandol, Frankreich, 2024

Rosé Petite Fleur des Rochers 52,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxemburg, 2023

Whispering Angel 55,00€
Château d'Esclans, Côtes de Provence, Frankreich, 2024

IHR WEIN

Ihre eigene Flasche 37,00€
Bringen Sie Ihre eigene Flasche und trinken Sie sie zu Ihrer Mahlzeit

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.