

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

15 - 19 JUNI

FÜR 15,00€

Montag

Rinderzunge und Sauce Madère

Mittwoch

Blanquette vom Kalb und Reis

Donnerstag

Vegetarischer Spieß und Pommes

Freitag

Pastete mit Meeresfrüchten

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]

Feierstengsalot 12,60€

Traditioneller Rindfleischsalat [3, 9, 10, 12]

Rindertatar 12,60€

Handgeschnitten mit seinen Kondimenten [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, saftiger 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, Emmentaler, 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 Emmentaler, 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€

Kräutercreme, Beilage nach Wahl [7]

Langsam gegartes Schweinekotelett 32,60€

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 Pfirsich	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 Weißwain 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

Anaperitivo 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	
Hunnegdröpp 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 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

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 destilliert. 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€
Grevemacher Fels 1^{er} 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€
1^{er} 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 Reserva 50,00€
Douro, Portugal, 2021

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

Rest der Welt

Malbec Luigi Bosca 45,00€
Bernard Magrez, 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.