BISTRO QUAI CHALET

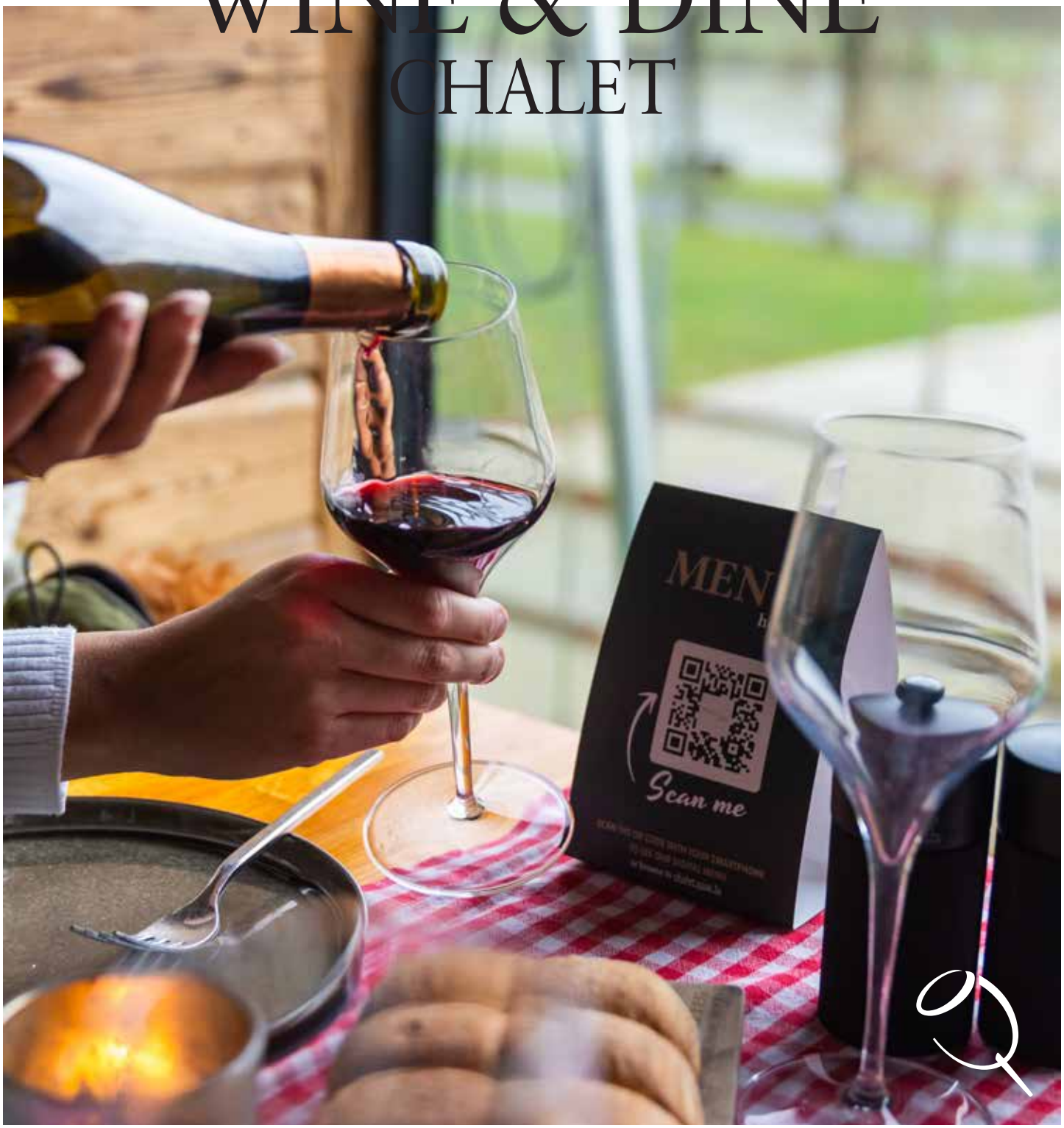
73, Route du vin
L-6794 Grevenmacher
+ 352 24 55 87 75 | info@quai.lu
www.quai.lu

BistroQuai

ÖFFNUNGSZEITEN

Bar: Mi - Sa 18:00 - 23:00
So 12:00 - 14:00 & 18:00 - 23:00
Küche: 12:00 - 14:00 & 18:00 - 22:00

WINE & DINE
CHALET



Winter-Saison 2026/27

EVENT AGENDA

10.10 | 21:00 - 01:00
BISTRO QUAI POP-UP OPENING PARTY
mit Bob Christy

13.11
CHEF'S SPECIAL NIGHT
mit winterlichen Spezialitäten

27.11
BISTRO QUAI REOPENING
und Chalet Opening

28.11 | 18:00 - 03:00
BISTRO QUAI REOPENING PARTY
DJ Mape | DJ Dorian | DJ Ju

10.12 | 19:00
QUIZ AM QUAI
mit tollen Preisen

16.12 | 19:00
CHALET IN CONCERT
mit Danny Menezes

19.12 | 22:00 - 03:00
90S & 2000S PARTY

24.12
HEILIGABEND
Mittags geöffnet
Abends geschlossen

25.12
WEIHNACHTEN
Geschlossen

26.12
STEFANITAG
Ganztags geöffnet

31.12 | 19:00 - 03:00
MIDNIGHT ELEGANCE
Silvester mit Walking Dinner und Party

01.01 | 12:00
NEW YEAR'S TABLE
Sharing-Menü

16.01 | 19:00
CHALET IN CONCERT
mit Danny Menezes

14.02 | 18:00 - 22:00
VALENTINSTAG IM BISTRO QUAI

20.02 | 22:00 - 03:00
90S & 2000S PARTY

13.03 | 22:00 - 03:00
CHALET CLOSING PARTY

CHALET MENÜ

FLAMMKUCHEN TARTES FLAMBÉES

Traditioneller Flammkuchen mit Speck und Zwiebel 15,00€
Tarte flambée traditionnelle aux lardons [1a,3,7,9]

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs 15,00€
Tarte flambée au saumon fumé [1a,3,4,7,9]

Flammkuchen mit Champignons und Käse 14,00€
Tarte flambée aux champignons et au fromage [1a,3,7,9]

FONDUES

Preise pro Person - Mindestbestellung: 2 Portionen je Fondue-Typ
Prix par personne - Commande min. 2 portions par type de fondue

Käsefondue Moitié-Moitié 30,00€
Fondue au fromage moitié-moitié [1a,5,7,8,11,12]

Käsefondue Moitié-Moitié mit Piment 31,00€
Fondue au fromage moitié-moitié et piment d'Espelette [1a,5,7,8,11,12]

Käsefondue Moitié-Moitié mit Trüffel 39,00€
Fondue au fromage moitié-moitié et truffe [1a,5,7,8,11,12]

Fleischfondue mit luxemburger Rindfleisch, Pommes und Salat 39,00€
Fondue bourguignonne au bœuf luxembourgeois, frites et salade [3,5,7,12]

Veganes Fondue mit Gemüsebouillon, geräuchertem Tofu, Gemüse und Glasnudeln 26,00€
Fondue végane au bouillon de légumes, tofu fumé, légumes et cheveux d'anges [6,12]

Kleiner Aufschnittteller 9,00€
Petite assiette charcutière [1a,3,10,12]

CHALET MENÜ

HAUPTGERICHTE NOS PLATS

Aufschnittplatte 24,50€
Planchette charcutière [1a,3,10,12]

Coquelet, Pommes und Gemüse 27,00€
Coquelet, frites et légumes [1a,7,9]

Überbackene Chalet-Macaronis, Apfelmus 21,00€
Gratin de macaronis du chalet, compote de pommes [1a,3,7,12]

Kniddelen mit Sahnesoße und Apfelmus - für Kinder 13,00€
Kniddelen à la crème et compote de pommes - pour enfants [1a,3,7]

NACHTISCH DESSERTS

Crème Brûlée 12,00€
[1a,3,7]

Dame Blanche mit Amarettinis und heißer Schokoladensoße 12,00€
Dame blanche aux amarettinis et sauce chocolat chaud [1a,3,7,8]

Hausgemachte Torte mit Vanilleeis 13,00€
Tarte maison et glace vanille [1a,3,7]

Dreierlei saisonale Sorbets, exotische Früchte mit Eisenkraut 12,00€
Trio de sorbets de saison, fruits exotiques à la verveine

GETRÄNKE

COCKTAILS

Winter Spiced Mule Vodka, Apfel, Ginger Beer, Limette, Zimt/Rosmarin Vodka, pomme, Ginger Beer, citron vert, cannelle/romarin	14,00€
Winter Apple 0,0% Apfel, Ginger Beer, Limette, Zimt/Rosmarin Pomme, Ginger Beer, citron vert, cannelle/romarin	13,00€
Espresso Martini	13,00€
Mojito	12,00€
Basil Smash	13,00€
Pornstar Martini	13,00€
Negroni	13,00€
Q-Mule	13,00€

BIER BIÈRE

Simon Pils	4,50€
Corona	6,50€
Simon 0,0%	4,00€

GIN

Gin Mare	16,50€
Hendrick's	16,50€
Monkey 47	17,00€
Bombay Sapphire	15,00€
Tanqueray 0,0%	13,50€

APERITIV APÉRITIF

Aperol Spritz	12,50€
St-Germain Spritz	13,50€
Lillet Wildberry	12,50€
Limoncello Spritz	12,50€
Campari Orange	10,50€
Ricard	7,50€
Picon Bier Picon bière	6,50€
Glühwein Vin chaud	7,50€

WHISKY

Jameson	8,50€
Johnnie Walker Black Label	10,00€
Lagavulin	15,50€

RHUM

Diplomatico	12,50€
Ron Zacapa 23	14,50€

DIGESTIF

Averna	8,00€
Limoncello	8,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Baileys	8,00€
Grappa Nonino Chardonnay	10,00€
Poire Williams	8,00€
Mirabelle	8,00€

SOFT DRINKS

Rosport Viva 25cl	3,50€
Rosport Viva 50cl	5,50€
Rosport Blue 25cl	3,50€
Rosport Blue 50cl	5,50€
Fever-Tree Indian Tonic	5,00€
Royal Bliss Bitter Lemon	4,00€
Coca-Cola / Zero	4,00€
Lëtz Limo Orange	4,50€
Lëtz Limo Lemon & Lime	4,50€
Q-Ice Tea	5,50€
Fever-Tree Ginger Beer	5,00€
Ramborn Apfelsaft	4,50€
Ramborn Apfelschorle	4,50€
Minute Maid Fruchtsaft Orange, Tomate, ACE	4,00€
Traubensaft Jus de raisin	4,50€

HEISSE GETRÄNKE BOISSONS CHAUDES

Kaffee Café	3,60€
Espresso	3,40€
Cappuccino	4,20€

WEINKARTE

CRÉMANT

Cuvée Q Thill's Brut 7,00€ 36,00€
Domaine Thill

Cuvée Q Poll Fabaire Rosé 7,00€ 36,00€
Domaines Vinsmoselle

Mousseux sans alcool 0,0% 7,00€ 36,00€
Bernard-Massard

ROTWEIN VIN ROUGE

Seigneur de Fontimple - Vacqueyras 52,00€
Vallée du Rhône, 2022 [12]

Château Fontesteau 12,50€ 59,00€
Haut-Médoc, 2016 [12]

Cuvée Réservée, élevée en barrique 8,00€ 42,00€
Domaines Vinsmoselle Edmond de la Fontaine, 2022 [12]

Pinot Noir Charta Schengen Prestige 55,00€
Domaines Vinsmoselle, 2019 [12]

Marquês de Montemor Reserva 7,50€ 35,00€
Alentejo, Portugal, 2022 [12]

Li Veli - Orion Primitivo Salento 41,00€
Puglia, Italien, 2023 [12]

Tenuta Caparzo 59,00€
Montalcino, Italien, 2023 [12]

WEISSWEIN VIN BLANC

Riesling Grevenmacher Paradäis Vignum 8,50€ 43,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022 [12]

Riesling Groärd 16,50€ 84,00€
Domaine Clos des Rochers, 2022 [12]

Chardonnay Château Edmond de la Fontaine 7,50€ 36,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022 [12]

Pinot Blanc Grevenmacher Fels 8,00€ 39,00€
Domaine Clos des Rochers, 2022 [12]

Pinot Gris Wellenstein Foulschette Vignum 43,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023 [12]

Pinot Gris Grevenmacher Fels 10,00€ 49,00€ 105,00€
Domaine Clos des Rochers, 2023 [12]

Auxerrois Bech-Kleinmacher Naumberg Vignum 42,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023 [12]

Gewürztraminer Moelleux Grand Premier Cru AOP 9,00€ 42,00€
Domaines Vinsmoselle, 2021 [12]

ROSÉ

Quai Rosé 7,50€ 35,00€
Domaines Vinsmoselle Edmond de la Fontaine, 2024 [12]