

EST.



2024

RAELL

BRASSERIE

LUNCH DEALS

DIENSTAG BIS FREITAG MITTAG

14.50€

Dienstag

Rindfleischbällchen

mit Gemüse

Mittwoch

Geschnetzeltes vom Geflügel

mit Cujrry und Reis

Donnerstag

Penne mit Champignonsauce

und Speck

Freitag

Fisch-Burger

mit Salat und Kartoffeln

WOCHENEND-EMPFEHLUNG

SAMSTAGS UND SONNTAGS

Lachstatar

EST.



2024

KAELL

BRASSERIE

Unsere Snacks

serviert zwischen 14:00 und 22:00 Uhr

Platte mit Aufschnitt 15,50 €

Auswahl an 4 Aufschnittsorten, hausgemachte Pickles 1-7-12

Platte mit Käse 17,50 €

Auswahl an 4 Käsesorten 1-7-12

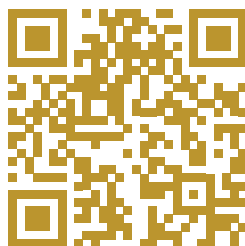
Gemischte Platte 20,50 €

Mischung aus lokalem Aufschnitt und Käse, hausgemachte Pickles 1-7-12

Croque Kaell 12,00 €

Mit Luxemburger Kochschinken und Emmental 1-7

Folgen Sie uns:



EST.



2024

KAELL**BRASSERIE**

Vorspeisen

Gromperekichelcher mit Schinken 12,50 €

Frittierte Kartoffelpuffer mit rohem Schinken 1-3-12

Gromperekichelcher mit Lachs 13,50 €

Frittierte Kartoffelpuffer, mit schwarzem Tee mariniertes Lachs, Crème Fraîche 1-3-4-7-12

Rindertatar 12,00 €

Handgeschnitten mit seinen Kondimenten 3-4-10-12

Scampi mit Knoblauch 12,00 €

Gebraten mit Butter, Knoblauch und Petersilie, serviert mit Pita-Brot 1-2-7

Mille-Feuille Caprese 13,00 €

Mille-Feuille mit Tomate, Mozzarella, Tomaten-Tortilla, Basilikumöl und Schnittlauch 1-7-12

Rinder-Carpaccio 17,50 €

Mayonnaise mit Sardellen, Parmesan und Rucola 1-3-4-5

Feierstengszalat 12,00 €

Traditioneller Rindfleisch-Salat 3-9-10-12

Hummus & Falafel 12,50 €

Hausgemachter Hummus, serviert mit Falafel, Pita-Brot und Olivenöl 1-7-12

Kaell Egg Benedict 14,00 €

Œuf Parfait an Brioche mit Lachs Gravlax und Avocado 1-3-4-7-8

Hauptspeisen

Cordon Bleu Kaell – Beilage nach Wahl	24,50 €
Geflügel-Cordon Bleu mit Emmental 1-3-7-12	
Traditionelle Paschtéit – Beilage nach Wahl	22,50 €
Bouchée à la Reine 1-7-9	
Smash Burger Kaell – Beilage nach Wahl	22,00 €
Burgerbrot, gepresstes Rindfleischpatty, Bacon, Paprika-Käse, Bacon-Mayonnaise 1-3-7	
Chicken Burger Kaell – Beilage nach Wahl	22,00 €
Burgerbrot, Hähnchenfilet, Iceberg, Emmental, Sriracha-Mayonnaise 1-3-7-10	
Vegetarischer Burger – Beilage nach Wahl	22,50 €
Burgerbrot, Falafel, Mayonnaise mit Thai-Basilikum 1-3-7	
Gambas mit Knoblauch – Beilage nach Wahl	27,50 €
Petersilien-Spongecake und Bruschettabrot 1-2-3-7	
Kniddele mat Speck	22,50 €
Rahm-Speck-Sauce 1-7-12	
Kniddele mat Wäinzoossiss	24,50 €
Senfsauce und Wäinzoossiss 1-7-9-12	
Ferkel	24,00 €
Langsam gegarte Ferkelbrust, Weißkohl-Salat 1-7-12	
Entrecôte 300g	31,00 €
Beilage und Sauce nach Wahl 7	
Hähnchen-Tagliata – Beilage & Sauce nach Wahl ...	22,50 €
Tagliate von der Hähnchenbrust, Rucola und Parmesan 1-6-10-12	
Gegrillter Lachs	28,00 €
Remouladensauce, Salat 3-4-5-10	
Kalbsschnitzel – Beilage nach Wahl	24,00 €
Paniertes Kalbsschnitzel, Preiselbeer-Marmelade 1-3-7-10	
Linsen-Dahl	21,50 €
Korallen-Linsen, saisonales Gemüse und Kokosmilch 12	

Salate und kalte Speisen

Ham, Fritten an Zalot 21,00 €

Zweierlei Schinken serviert mit Pommes und Salat 1-9-10-12

Salat it Lachs Gravlax 22,00 €

Salat, mit schwarzem Tee mariniertes Lachs, Avocado 2-10-12

Kaell Salat 22,00 €

Salat mit Scampi, karamellisierten Ananas und Mango-Dressing 2-3-7-12

Rindertatar – Beilage nach Wahl 23,00 €

Handgeschnitten mit seinen Kondimenten 3-4-10-12

Rinder–Carpaccio 23,00 €

Mayonnaise mit Sardellen, Parmesan, Rucola und Pommes 1-3-4-5

Salat mit Hähnchen 22,00 €

Gemischter Salat mit Zitrus-mariniertem Hähnchen, Caesar-Dressing 1-3-4-7-10

Feierstengsalot – Beilage nach Wahl 22,00 €

Traditioneller Rindfleischsalat 3-9-10-12

Salat mit paniertem Ziegenkäse 22,00 €

Birnen und Himbeer-Perlen 1-3-7-8-10-12

Beilagen

Pommes 12 4,50 €

Kartoffelsalat 1-3-7-10 4,50 €

Reis 7-12 4,50 €

Schüssel Gemüse 7 4,50 €

Grüner Salat 12 4,50 €

Saucen

Pfeffersauce 1-7-9-12 3,50 €

ChampignonSauce 1-7-9-12 4,00 €

Knoblauchbutter 7 3,50 €

Béarnaise–Sauce 7-12 3,50 €

Kinder

Serviert mit einem Dessert nach Wahl:
Mini-Schokomousse, Mini-Dame Blanche,
Apfeltorte oder eine Kugel Eis

Mini-Kniddele mat Speck 10,00 €

Sauce mit Rahm und Speck 1-7-12

Paschtéit für Kinder – Beilage nach Wahl 10,00 €

Bouchée à la Reine 1-7-9

Mini-Schnitzel – Beilage nach Wahl 10,00 €

Panéierte Kallefsschnitzel 1-3-10

Goldenes Mini-Hähnchen 10,00 €

Hähnchenfilet, Pommes und saisonales Gemüse 1-3-7

Nachtisch

Apfeltorte 1-3-7 8,50 €

Schokomousse 3-7 9,00 €

Crème Brûlée 3-7 9,00 €

Panna Cotta mit saisonalen Früchten 7 8,00 €

Hausgemachtes Tiramisu 3-7-12 9,50 €

Dame Blanche 1-3-7 9,50 €

Eiskaffee 1-3-7 9,50 €

Eis und Sorbet 3,00 €

Café Gourmand 11,50 €

Auswahl an kleinen Desserts mit Kaffee oder Tee 1-3-7

Liste der Allergene: 1. Getreide mit Gluten 2. Krustentiere 3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse 6. Soja 7. Milch 8. Hülsenfrüchte 9. Sellerie 10. Senf 11. Sesam 12. Sulfite 13. Lupin 14. Weichtiere



BRASSERIE.KAELL



BRASSERIE.KAELL

**HINTERLASSE UNS EINEN KOMMENTAR
ZU DEINER KAELL-ERFAHRUNG**

Getränke

Aperitif

Coupe Bubbly	8€	Porto Weiß Graham's	7€
Coupe Alice Hartmann	13,5€	Porto Rot Graham's	7€
Aperol Spritz	12,5€	Kir Weißwein	7,5€
Lët'z Spritz	14,0€	Kir Royal	10€
Saint-Germain Spritz	13,5€	Cola-Wein	25cl 5€ – 50cl 9€
Lillet Wildberry	12,5€	Pastis Ricard	7€
Campari Spritz	12,5€	Cynar Trocken	7,5€
Porto Tonic	12,5€	Cynar Soda	10,5€
Campari Trocken	7,5€	Cynar Orange	10,5€
Campari Soda	10,5€	Crodino 0.0%	7€
Campari Orange	10,5€	Crodino 0.0% Tonic	11,5€
Martini Bianco	7€	Martini Nolo Vibrante	6,5€
Martini Rosso	7€	Tanqueray Gin 0.0%	13,5€

Cocktails

Mojito	12€	London Mule	13€
Caipirinha	12€	Bacardi Mule	13€
Caipiroska	12€	Daiquiri	13€
Cuba Libre	13€	Margarita	13€
Piña Colada	13€	Pisco Sour	13€
Negroni	13€	Virgin Mojito	9,5€
Whiskey Sour	13€	Nada Colada	9,5€
Espresso Martini	13€	Fruity Mocktail	9,5€
Moscow Mule	13€		

Vom Fass

Simon Pils	25cl 3,5€ – 50cl 6,8€
Neipa	25cl 4€ – 50cl 9€
Okult Blanche	25cl 4,5€ – 50cl 9€
Wëllen Ourdaller	25cl 4€ – 50cl 9€
Picon Béier	25cl 5,5€ – 50cl 9€

Flasche

Simon Regal	4€
Simon Triple	5,5€
Corona	6,5€
Simon 00%	4€
Simon Lime & Ginger	25cl 4€
Cider Ramborn	7,5€

Longdrinks & Shots

Longdrink Soft	11€
Longdrink Red Bull	12€
Shot	4€

Gins

Bombay Sapphire	15€	Monkey 47	17,5€
Bulldog Gin	15,5€	Gardener Gin	16,5€
Gin Mare	16,5€	Opyos Gin	16€
KI NO BI	16€		

Rum & Whisky

Bacardi Reserva Ocho	11€	Glenmorangie 12 Joer	11,5€
Ron Zacapa 23 ans	14€	Laphroaig 10 Joer	13€
Bumbu Rhum	13€	Glenlivet Founder's Reserve	10,5€
Bumbu XO	17€	Jack Daniel's	10,5€
Nikka from the Barrel	14,5€	Jameson	8,5€
Talisker 10 Joer	13€	Johnnie Walker Black	9€
Lagavulin 16 Joer	15,5€	Eminente 7 Joer	14,5€

Digestif

Amaro Averna	8€	Grappa Berta Valdavi	9,5€
Limoncello Limoncetta	8€	Grappa Nonino Chardonnay	9,5€
Sambucca Ramazzotti	8€	Mirabelle Zenner	10€
Baileys Irish Cream	8€	Poire Williams Zenner	10€
Amaretto Disarono	8€	Quetsch Zenner	10€
Buff	8€	Framboise Zenner	10€
Fernet Branca	8€	Calvados Anee VSOP	8,5€
Jägermeister	8€	Martell VSOP	11€

Soft Drinks

Lodyss Platt	0,25l–3,5€	Minute Maid Apfel	3,8€
Lodyss Licht Spruddeleg	0,25l–3,5€	Minute Maid Tomate	3,8€
Lodyss Spruddeleg	0,25l–3,5€	Minute Maid Erdbeere	3,8€
Lodyss Platt	0,5l–5,5€	Minute Maid ACE	3,8€
Lodyss Licht Spruddeleg	0,5l–5,5€	Minute Maid Ananas	3,8€
Coca Cola	3,8€	Red Bull	5,5€
Coca Cola Zero	3,8€	Fever Tree Indian Tonic	5€
Sprite	3,8€	Fever Tree Mediterranean Tonic	5€
Fanta	3,8€	Fever Tree Ginger Ale	5€
Fuze Tea Peach	3,8€	Fever Tree Ginger Beer	5€
Fuze Tea Sparkling	3,8€	Letz Kola	4,8€
Royal Bliss Bitter Lemon	3,8€	Letz Limo Lemon&Lime	4,8€
Minute Maid Orange	3,8€	Letz Limo Orange	4,8€

Warme Getränke

Espresso	3,4€	Heiße Schokolade	4,7€
Espresso Macchiato	3,9€	Heiße Schokolade mit Sahne	5€
Doppelter Espresso	4,4€	Irish Coffee	10€
Kaffee	3,6€	Infusion Frische Minze	5€
Cappuccino	4,2€	Infusion Frischer Ingwer	5€
Cappuccino mit Sahne	4,5€	Tee von 'TEE GSCHWENDNER'	5€
Latte Macchiato	4,7€		



KAELL

**FOLGEN SIE UNSERER
NEWSLETTER**



BRASSERIE.KAELL



BRASSERIE.KAELL

**SCHREIB UNS EINEN KOMMENTAR
ZU DEINER KAELL-ERFAHRUNG**

Weinkarte

Im Glas

Sprudelig

Bubbly	8,00€
Crémant Alice Hartmann Brut	13,50€

Weiß

Pinot Gris Thill's	7,50€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxemburg, 2023	
Riesling Aly Duhr	8,00€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxemburg, 2023	
Chardonnay Guillaume	7,00€
Languedoc, Frankreich, 2023	
Moscato d'Asti Bosc D'la Rei	9,00€
DOCG, Batasiolo, Piemont, Italien, 2023	

Rosé

Studio by Miraval	7,50€
Famille Perrin, Méditerranée, Frankreich, 2024	
Miraval	12,00€
Famille Perrin, Côtes de Provence, Frankreich, 2024	

Rot

Château Saint-Cosme	7,50€
Côtes du Rhône, Frankreich, 2022	
Primitivo di Manduria Punta Aquila	8,50€
IGT, Tenute Rubino, Pouilles, Italien, 2021	
Monte Ravasqueira Reserva Familia	7,00€
Alentejo, Portugal, 2022	

Sprudelig

Crémant Bubbly Brut	38,00€
Crémant Alice Hartmann Brut	64,00€
Crémant Alice Hartmann Rosé	70,00€

Ihr Wein

Ihre eigene Flasche	35,00€
Bringen Sie Ihre eigene Flasche und trinken Sie sie zu Ihrer Mahlzeit	

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

Rot

Luxemburg

Pinot Noir Petite Fleur des Rochers 59,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2023

Frankreich

Château Saint-Cosme 36,00€
Côtes du Rhône, 2022

Château Clos du Notaire 39,00€
Côtes de Beaune, Bourgogne, 2020

Si Mon Père Savait 48,00€
1^{er} Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon, 2021

Cuvée Gravel 78,00€
Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne, 2021

Italien

Montepulciano d'Abruzzo Illuminati 32,00€
Illuminato, Abruzzo, 2022

Primitivo di Manduria Punta Aquila 41,00€
IGT, Tenute Rubino, Puglia, 2021

Chianti Classico Brolio 52,00€
IGT, Barone Ricasoli, Toscana, 2022

Barbara d'Alba 49,00€
Moccagatta, Piedmont, 2022

Mangnum Primitivo di Manduria 82,00€
IGT, Punta Aquila, Tenute Rubino, Puglia, 2021

Portugal und Spanien

Crianza Al Vides Roble 32,00€
Roble D.O., Casado Alvides, Ribeira del Duero, Spanien, 2022

Quinta dos Aciprestes Reserva 47,00€
Douro, Portugal, 2021

Monte Ravasqueira Reserva Familia 32,00€
Alentejo, Portugal, 2022

Rest der Welt

Malbec Aries 38,00€
Bernard Malgrez, Mendoza, Argentinien, 2021

Zinfandel Wente Beyer Ranch 48,00€
California, USA, 2021

Cuvée Rouge Big John 49,00€
Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Österreich, 2022

Cabernet Sauvignon Allesverloren 51,00€
Südafrika, 2021

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

Weiß

Luxemburg

Pinot Gris Thill's 36,00€

Côteaux de Schengen, Domaine Thill, 2023

Pinot Gris Ahn Goellebour 43,00€

Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023

Pinot Blanc Ahn Vogelsang 35,00€

Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023

Riesling Aly Duhr 38,00€

Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, 2023

Riesling Clos des Rochers 49,00€

Grevenmacher Fels 1^{er} Grand Cru, Domaine Clos des Rochers, 2022

Chardonnay Petite Fleur des Rochers 59,00€

AOP, Domaine Clos des Rochers, 2022

Bueden Aly Duhr 38,00€

Domaine Aly Duhr, 2023

Frankreich

Chardonnay Guillaume 32,00€

Languedoc, 2023

Viognier Delas Frères 34,00€

Languedoc, 2023

Italien

Vermentino La Pettegola 39,00€

IGT, Banfi, Toscana, 2024

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei 44,00€

DOCG, Batasiolo, Piedmont, 2023

Rosé

Studio by Miraval 36,00€

Famille Perrin, Méditerranée, Frankreich, 2024

Magnum Studio by Miraval 72,00€

Famille Perrin, Méditerranée, Frankreich, 2024

Miraval 56,00€

Famille Perrin, Côtes de Provence, Frankreich, 2024

Château de Font-Vive 40,00€

Bandol, Frankreich, 2024

Rosé Petite Fleur des Rochers 49,00€

AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxemburg, 2023

Whispering Angel 68,00€

Famille Perrin, Côtes de Provence, Frankreich, 2024

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.