

EST.



2024

RAELL

BRASSERIE

PLATS DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI À MIDI

14.50€

Mardi

Bœuf cuit à basse température

avec purée de pommes de terre

Mercredi

Salade de pâtes et pesto

avec roquette et parmesan

Jeudi

Wrap au poulet

avec sauce au yaourt, citron et tomate

Vendredi

Poisson blanc

en croûte d'herbes, salade et pommes de terre

SUGGESTIONS DU WEEKEND

SAMEDI ET DIMANCHE

Entrecôte à la Montagnarde

EST.



2024

KAELL

BRASSERIE

Les Snacks

servis de 14h00 à 22h00

Planchette de charcuteries 15,50 €

Assortiment de 4 charcuteries, pickles maison 1-7-12

Planchette de fromages 17,50 €

Assortiment de 4 fromages 1-7-12

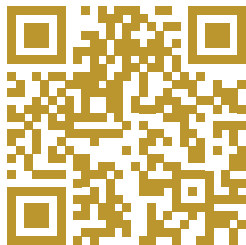
Planchette mixte 20,50 €

Mix de charcuteries et fromages locaux, pickles maison 1-7-12

Croque Kaell 12,00 €

Au jambon cuit luxembourgeois et fromage Emmental 1-7

Suivez-nous :



EST.



2024

KAELL**BRASSERIE**

Entrées

Gromperekichelcher au jambon 12,50 €

Galettes de pommes de terre frites avec du jambon cru 1-3-12

Gromperekichelcher au saumon 13,50 €

Galettes de pommes de terre frites avec du saumon mariné au thé noir, crème fraîche 1-3-4-7-12

Tartare de bœuf 12,00 €

Taillé au couteau et ses condiments 3-4-10-12

Gambas à l'ail 12,00 €

Frits dans du beurre, de l'ail et du persil, accompagnés de pain pita 1-2-7

Mille-feuille caprese 13,00 €

Mille-feuille de tomate, mozzarella, tortilla à la tomate, huile au basilic et ciboulette 1-7-12

Carpaccio de bœuf 17,50 €

Mayonnaise aux anchois, parmesan et roquette 1-3-4-5

Feierstengszalot 12,00 €

Salade de bœuf traditionnelle 3-9-10-12

Houmous & falafel 12,50 €

Houmous maison, servi avec falafel, pain pita et huile d'olive 1-7-12

Kaell œuf bénédicte 14,00 €

Œuf parfait sur brioche avec saumon gravlax et avocat 1-3-4-7-8

Plats signatures

Cordon Bleu Kaell – Garniture et sauce au choix 24,50 €

Cordon bleu de volaille à l'emmental 1-3-7-12

Paschtéit traditionnelle – Garniture au choix 22,50 €

Bouchée à la Reine 1-7-9

Smash Burger Kaell – Garniture au choix 22,00 €

Pain burger, steak haché pur bœuf aplati, bacon, fromage au paprika, mayonnaise au bacon 1-3-7

Chicken Burger Kaell – Garniture au choix 22,00 €

Pain burger, filet de poulet, iceberg, emmental, mayo Sriracha 1-3-7-10

Burger végétarien – Garniture au choix 22,50 €

Pain burger, falafel, mayonnaise au basilic thaï 1-3-7

Scampi à l'ail – Garniture au choix 27,50 €

Spongecake au persil et pain bruschetta 1-2-3-7

Kniddelen aux lardons 22,50 €

Sauce à la crème et aux lardons 1-7-12

Kniddelen Wäinzoossiss 24,50 €

Sauce à la moutarde et Wäinzoossiss 1-7-9-12

Porcelet 24,00 €

Poitrine de porcelet cuite à basse température, avec salade de chou blanc 1-7-12

Entrecôte 300g 31,00 €

Garniture et sauce au choix 7

Tagliata de poulet – Garniture et sauce au choix 22,50 €

Tagliata de poitrine de poulet, roquette et parmesan 1-6-10-12

Pavé de saumon 28,00 €

Saumon grillé, sauce rémoulade, salade 3-4-5-10

Schnitzel – Garniture au choix 24,00 €

Escalope de veau panée, confiture de canneberge 1-3-7-10

Dahl de lentilles 21,50 €

Lentilles corail, légumes de saison et lait de coco 12

Salades & Plats froids

Ham, Fritten an Zalot	21,00 €
Duo de jambon accompagné de frites et de salade 1-9-10-12	
Salade au saumon gravlax	22,00 €
Salade au saumon mariné au thé noir et à l'avocat 2-10-12	
Salade Kaell	22,00 €
Salade aux scampis, ananas caramélisé et vinaigrette à la mangue 2-3-7-12	
Tartare de bœuf – Garniture au choix	23,00 €
Taillé au couteau et ses condiments 3-4-10-12	
Carpaccio de bœuf	23,00 €
Mayonnaise aux anchois, parmesan, roquette et frites 1-3-4-5	
Salade de poulet	22,00 €
Salade mixte, poulet mariné aux agrumes, sauce façon César 1-3-4-7-10	
Feierstengszalot – Garniture au choix	22,00 €
Salade de bœuf traditionnelle 3-9-10-12	
Salade de chèvre pané	20,50 €
Poire et perles de framboise 1-3-7-8-10-12	

Garnitures

Frites 12	4,50 €
Salade de pommes de terre 1-3-7-10	4,50 €
Riz 7-12	4,50 €
Cocotte de légumes 7.....	4,50 €
Salade verte 12	4,50 €

Sauces

Sauce au poivre 1-7-9-12	3,50 €
Sauce aux champignons 1-7-9-12	4,00 €
Beurre à l'ail 7	3,50 €
Sauce béarnaise 7-12	3,50 €

Enfants

Servi avec un dessert au choix :

Mini mousse au chocolat, mini dame blanche, tarte aux pommes ou une boule de glace

Mini Kniddelen aux lardons 10,00 €

Sauce à la crème et aux lardons 1-7-12

Paschtéit enfant – Garniture au choix 10,00 €

Bouchée à la Reine 1-7-9

Mini schnitzel – Garniture au choix 10,00 €

Escalope de veau panée 1-3-10

Mini poulet doré 10,00 €

Filet de poulet, frites et légumes de saison 1-3-7

Desserts

Tarte aux pommes 1-3-7 8,50 €

Mousse au chocolat 3-7 9,00 €

Crème brûlée 3-7 9,00 €

Panna cotta aux fruits de saison 7 8,00 €

Tiramisu maison 3-7-12 9,50 €

Dame blanche 1-3-7 9,50 €

Café glacé 1-3-7 9,50 €

Glace et sorbet 3,00 €

Café gourmand 11,50 €

Petits desserts assortis servis avec café ou thé 1-3-7

Liste des allergènes : 1. Les céréales qui contiennent du gluten 2. Les crustacés 3. Les œufs 4. Les poissons 5. Les arachides 6. Le soja 7. Le lait 8. Les fruits à coque 9. Le céleri 10. La moutarde 11. Les graines de sésame 12. Les sulfites 13. Le lupin 14. Les mollusques



BRASSERIE.KAELL



BRASSERIE.KAELL

LAISSES-NOUS UN COMMENTAIRE
SUR TON EXPÉRIENCE KAELL !

Les Boissons

Apéritifs

Coupe Bubbly	8€	Porto Blanc Graham's	7€
Coupe Alice Hartmann	13,5€	Porto Rouge Graham's	7€
Aperol Spritz	12,5€	Kir Vin Blanc	7,5€
Letz Spritz	14,0€	Kir Royal	10€
Saint-Germain Spritz	13,5€	Cola Wine	25cl 5€ – 50cl 9€
Lillet Wild Berry	12,5€	Pastis Ricard	7€
Campari Spritz	12,5€	Cynar Sec	7,5€
Porto Tonic	12,5€	Cynar Soda	10,5€
Campari Sec	7,5€	Cynar Orange	10,5€
Campari Soda	10,5€	Crodino	7€
Campari Orange	10,5€	Crodino Tonic	11,5€
Martini Bianco	7€	Martini Nolo Vibrante	6,5€
Martini Rosso	7€	Tanqueray Gin 00%	13,5€

Cocktails

Mojito	12€	London Mule	13€
Caipirinha	12€	Bacardi Mule	13€
Caipiroska	12€	Daiquiri	13€
Cuba Libre	13€	Margarita	13€
Pina 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€		

Draft beers

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 Bière	25cl 5,5€ – 50cl 9€

Bottled beers

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

Long drinks & 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€		

Rhums & whiskeys

Bacardi Riserva Ocho	11€	Glenmorangie 12 ans	11,5€
Ron Zaccapa 23 ans	14€	Laphroaig 10 ans	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 ans	13€	Johnnie Walker Black	9€
Lagavulin 16 ans	15,5€	Eminente 7 ans	14,5€

Digestifs

Amaro Averna	8€	Grappa Berta Valdavi	9,5€
Limoncello Limoncetta	8€	Grappa Nonino Chardonnay	9,5€
Sambucca Ramazotti	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€

Softs

Lodyss Platt	0,25l–3,5€	Minute Maid Pomme	3,8€
Lodyss Licht Spruddeleg	0,25l–3,5€	Minute Maid Tomate	3,8€
Lodyss Spruddeleg	0,25l–3,5€	Minute Maid Fraise	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€

Hot drinks

Espresso	3,4€	Chocolat Chaud	4,7€
Espresso Macchiato	3,9€	Chocolat Chaud Crème	5€
Double Espresso	4,4€	Irish Coffee	10€
Coffee	3,6€	Infusion Menthe Fraîche	5€
Cappuccino	4,2€	Infusion Gingembre Frais	5€
Cappuccino Crème	4,5€	Thé de 'TEE GSCHWENDNER'	5€
Latte Macchiato	4,7€		



KAELL

INSCRIS-TOI À LA
NEWSLETTER



BRASSERIE.KAELL



BRASSERIE.KAELL

LAISSE-NOUS UN COMMENTAIRE
SUR TON EXPÉRIENCE KAELL !

Les Vins

Au Verre

Pétillant

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

Blanc

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

Rosé

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

Rouge

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

Pétillant

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

Votre vin

Votre propre bouteille	35,00€
Apportez votre vin et savourez-le avec votre repas.	

Les Rouges

Luxembourg

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

France

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^{re} Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon, 2021

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

Italie

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

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

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

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

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

Portugal et Espagne

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

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

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

Reste du monde

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

Zinfandel Wente Beyer Ranch 48,00€
California, États-Unis, 2021

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

Cabernet Sauvignon Allesverloren 51,00€
Afrique du Sud, 2021

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

Les Blancs

Luxembourg

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

France

Chardonnay Guillaume 32,00€

Languedoc, 2023

Viognier Delas Frères 34,00€

Languedoc, 2023

Italie

Vermentino La Pettegola 39,00€

IGT, Banfi, Toscane, 2024

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei 44,00€

DOCG, Batasiolo, Piémont, 2023

Les Rosés

Studio by Miraval 36,00€

Famille Perrin, Méditerranée, France, 2024

Magnum Studio by Miraval 72,00€

Famille Perrin, Méditerranée, France, 2024

Miraval 56,00€

Famille Perrin, Côtes de Provence, France, 2024

Château de Font-Vive 40,00€

Bandol, France, 2024

Rosé Petite Fleur des Rochers 49,00€

AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxembourg, 2023

Whispering Angel 68,00€

Famille Perrin, Côtes de Provence, France, 2024

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.