



Brasserie
OP DER HAART

BON APPÉTIT



Brasserie
OP DER HAART

Suppen | Soupes

Tagessuppe / <i>Potage du jour</i>	3,50€
Paprikasuppe mit pikantem Hähnchenspieß <i>Potage aux poivrons avec brochette de poulet piquant</i>	5,50€

Vorspeisen | Les Entrées

Weinbergschnecken in Kräuterbutter mit Knoblauchbaguette <i>Escargots de Bourgogne avec beurre maître d'hôtel et baguette à l'ail</i>	9,00€
Hausgemachte Frikadellen auf Kartoffelsalat <i>Boulettes faites maison sur salade de pommes de terre</i>	6,50€
Kleiner Sommersalat mit Nüssen, Birnen und Ziegenkäse im Blätterteig <i>Petite salade d'été avec noix, poires et fromage de chèvre en feuilleté</i>	11,00€
Quiche mit Muscheln und Krevetten an kleiner Salatgarnitur <i>Quiche aux moules et aux crevettes avec un petit bouquet de salade</i>	13,00€
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettich-Sahne auf kleinem Kartoffelrösti <i>Saumon fumé maison avec crème au raifort sur une petite galette de pommes de terre</i>	14,00€

Nudelgerichte | Plats de pâtes

Gnocchi mit frischem Marktgemüse und gebratenem Lachssteak <i>Gnocchi avec des légumes frais du marché et steak de saumon rôti</i>	12,00€
---	--------

 **BON APPÉTIT**

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten,
sprechen Sie unser Personal an.
*En cas de questions relatives aux intolérances,
veuillez vous adresser à notre personnel.*



Brasserie
OP DER HAART

Hauptgänge - Klassiker | Plats - Les classiques

Argentinisches Entrecote mit Soße nach Wahl*, Pommes Frites & Pfannengemüse <i>Entrecôte argentine, sauce au choix, pommes frites & légumes poêlés</i>	20,00€
Putenschnitzel mit Soße nach Wahl*, Pommes Frites & Salat <i>Escalope de dinde, sauce au choix, pommes frites & salade</i>	12,50€
Königinpastetchen mit Pommes Frites & Salat <i>Bouchée à la reine avec pommes frites & salade</i>	12,50€

Soßen zur Wahl | Sauces au choix

Kräuterbutter | *Beurre maître d'hôtel*
Pfeffersoße | *Sauce au poivre*
Champignoncrème | *Crème champignons*
Sahnesoße | *Sauce viennoise*

Hauptgänge | Plats

Rinderfilet mit Schalotten-Jus, frischem Marktgemüse und Kroketten <i>Filet de bœuf au jus d'échalotes, légumes fraîches du marché et croquettes</i>	28,50€
Schweinekotelett mit Gorgonzolabutter auf frischem Gemüse und Grenaille-Kartoffeln <i>Côte de porc au beurre de Gorgonzola sur légumes frais et pommes grenaille</i>	14,00€
Putensteak auf frischem Marktgemüse mit Pariser Kartoffeln, Schalotten-Jus und Tomaten-Birnen-Chutney <i>Steak de dinde sur légumes frais du marché, pommes parisienne, jus d'échalotes et chutney aux tomates et poires</i>	14,00€
Orloffbraten vom Kalb mit Champignonrahmsauce, Gemüse und Kroketten <i>Rôti de veau Orloff, crème champignons, légumes et croquettes</i>	16,00€
Rindergulasch mit Spätzle und Beilagensalat <i>Goulasch de bœuf avec Spätzle et salade</i>	13,50€
Lammschulter auf Ratatouille, Lamm-Jus und Thymiankartoffeln <i>Épaule d'agneau sur ratatouille, jus d'agneau et pommes de terre au thym</i>	16,50€
Fischspieß auf Curry-Risotto, Riesling Soße und Beilagensalat <i>Brochette de poisson sur risotto au curry, sauce Riesling et salade</i>	17,00€

BON APPÉTIT



Brasserie
OP DER HAART

Dessert

Birnen-Mandel-Törtchen mit Honig-Eis und Coulis von schwarzer Johannisbeere <i>Tartelette aux poires et amandes, glace au miel et coulis de cassis</i>	6,00€
Becher nach „Café Liégeois“ Art <i>Coupe façon café liégeois</i>	5,00€
Vanille-Karamell-Creme, Passionsfrucht-Sorbet <i>Entremet à la vanille et caramel, sorbet passion</i>	5,50€
Panna cotta „im Weck-Glas“ <i>Panna cotta en bocal « Weck »</i>	5,00€
Tiramisù	5,00€
Apfelstrudel mit Vanillesoße und Vanilleeis <i>Strudel de pommes à la sauce vanille et sa boule de glace vanille</i>	5,50€
Crêpes	
Crêpes « Mikado »	5,00€
Crêpes mit Zucker Crêpes au sucre	4,00€
Crêpes « Suzette »	7,00€
Eisbecher Coupes glacées	
Dame Blanche	5,00€
Fruchtbecher <i>Coupe aux fruits</i>	5,50€
Eisbecher mit warmen Kirschen <i>Coupe glacée aux cerises chaudes</i>	5,50€

Beachten Sie bitte auch unsere Kuchenvitrine mit
frischen hausgemachten Kuchenspezialitäten.
*Jetez aussi un coup d'oeil dans notre
vitrine de pâtisseries avec des gâteaux faits maison.*

Stück Kuchen / <i>Morceau de gâteau</i>	2,50€
Kaffee & Kuchen / <i>Café & gâteau</i>	4,00€

BON APPÉTIT

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten,
sprechen Sie unser Personal an.
*En cas de questions relatives aux intolérances,
veuillez vous adresser à notre personnel.*



Brasserie
OP DER HAART

Apéritifs

Apérol Spritz	5,00€	Cynar	3,90€
Apéritif maison (ohne Alkohol - sans alcool)	4,00€	Cynar Soda	5,50€
Apéritif maison	5,00€	Cynar Tonic	5,50€
Coupe Poll Fabaire brut	4,00€	Picon	3,50€
Martini Royal Bianco	5,10€	Picon bière	4,50€
Martini Royal Rosato	5,10€	Picon vin blanc	4,70€
Martini rot rouge	3,00€	Pisang Orange	4,50€
Martini weiß blanc	3,00€	Safari Orange	4,50€
Porto rot rouge	3,50€	Bacardi Cola (Cuba libre)	4,70€
Porto weiß blanc	3,50€	Vodka Orange ou Lemon	4,70€
Sherry Medium dry	3,50€	Gin Tonic	5,00€
Pineau des Charentes	3,50€	Gin Orange	5,00€
Suze	3,50€	Ricard	4,00€
Gancia	3,50€	Kir	3,00€
Campari	3,90€	Kir Royal	4,80€
Campari Soda	5,50€	Batida de Coco	3,50€
Campari Orange	5,50€	San Pellegrino	2,70€
		(ohne Alkohol sans alcool)	

Säfte | Jus - Limonade

Gerolsteiner Naturell	25cl	2,20€	Schweppes Tonic	20cl	2,30€
Gerolsteiner Naturell	50cl	4,10€	Schweppes Bitter Lemon	20cl	2,30€
Gerolsteiner Stille Quelle	50cl	4,10€	Schweppes Agrum	20cl	2,30€
Sprudelwasser <i>Eau pétillante</i>	30cl	2,20€	Apfelschorle	25cl	2,20€
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	25cl	2,20€	Apfelsaft <i>Jus de pommes</i>	20cl	2,20€
Coca-Cola	20cl	2,20€	Tomatensaft <i>Jus de tomates</i>	20cl	2,20€
Fanta	20cl	2,20€	Orangensaft <i>Jus d'oranges</i>	20cl	2,20€
Sprite	20cl	2,20€	Ananassaft <i>Jus d'ananas</i>	20cl	2,20€
Gerolsteiner Zitrone <i>citron</i>	25cl	2,20€	ACE Saft <i>Jus multivitamines</i>	20cl	2,20€
Gerolsteiner orange	25cl	2,20€	Lipton Ice-Tea		
Coca-Cola light	20cl	2,20€	(sprudelnd <i>pétillante</i>)	25cl	2,20€
Coca-Cola zero	20cl	2,20€	Perrier	20cl	2,50€
Vin-Vittel	20cl	2,40€	Cécémel	20cl	2,20€
Vin-Cola	20cl	2,40€	Red Bull (Dose / <i>boîte</i>)	25cl	3,80€
Bionade	33cl	2,50€			



Brasserie
OP DER HAART

Faßbier | Bières au fût

Diekirch Pils	25cl	2,20€	Hoegaarden Weißbier	
Scotch CTS	25cl	3,70€	<i>Blanche</i>	25cl 2,60€
Schuss - Panaché	25cl	2,20€	Franziskaner	30cl 3,50€
Tango	25cl	2,40€	Diekirch Weihnachtstbier	
Leffe brune	25cl	3,10€	<i>Noël</i>	25cl 2,80€
Leffe blonde	25cl	3,10€	(saisonbedingt <i>en saison</i>)	

Flaschenbier | Bières spéciales en bouteilles

Diekirch Grand Crû (Ambrée)	33cl	3,10€	Kriek Extra	25cl	2,90€
Diekirch Premium	33cl	2,30€	Ciney brune, 8,8°	25cl	2,90€
Bitburger Premium Pils	33cl	2,30€	Ciney blonde, 8,8°	25cl	2,90€
Palm	25cl	2,80€	Duvel, 8,5°	33cl	3,30€
Carlsberg, 5,5°	25cl	2,60€	Bitburger	33cl	2,10€
Chimay bleue, 9°	33cl	3,90€	(Alkoholfrei <i>sans alcool</i>)		
Trappiste Rochefort, 10°	33cl	5,00€	Piedboeuf	25cl	2,20€
Orval, 6,2°	33cl	4,00€	(Alkoholfrei <i>sans alcool</i>)		
Leffe 9°	33cl	3,30€	Battin	33cl	2,50€

Für unsere rauchenden Gäste
haben wir eine Raucher-Lounge in
der Brasserie Op der Haart
eingerrichtet.

*Pour nos hôtes fumeurs,
nous mettons à disposition
un espace fumeurs
à la Brasserie Op der Haart.*



Brasserie
OP DER HAART

Warme Getränke | Boissons chaudes

Kaffee Café	2,10€	italienischer Cappuccino	2,70€
Entkoffeinierter Kaffee	2,10€	Cappuccino italien	
Café Décaféiné		Cappuccino mit Sahne	2,90€
Espresso oder ou Ristretto	2,10€	Cappuccino crème	
Doppelter Espresso	3,80€	Milchkaffee Lait Russe	2,90€
Double espresso		Irish coffee	5,00€
Tee (verschiedene Sorten)	2,10€	Mandarine coffee	4,60€
Thé (différentes sortes)		Latte Macchiato	3,20€

Whisky & Digestifs

Dalmore 12 Years	6,70€	Armagnac Cles Des Ducs	4,00€
J & B (Scotch)	3,50€	Marc de Bourgogne	4,00€
Chivas Regal (Scotch)	4,50€	(Vieux Mare du Caveau Védrenne)	
Glenfiddich 12 Years (Single Malt)	5,00€	Marc de Champgange	4,00€
Jack Daniels Tenessy Whisky	4,50€	Calvados Père Magloire Fine	4,00€
Johnny Walker	3,50€	Calvados Hors d'Age Lecompte	10,10€
Grain	2,30€	Averna Amaro Siciliano	3,50€
Pomme M.N.	2,30€	Buff (Magenbitter)	3,40€
Poire M.N.	2,40€	Jägermeister	2,30€
Esleker	2,30€	Fernet Branca	3,50€
Steinhäger	2,30€	Underberg	2,30€
Boonekamp	2,30€	Kümmerling	2,30€
Aufgesetzter (Cassis)	2,30€	Amaretto Disaronno	3,50€
Quetsch M.N.	3,10€	Baileys	3,50€
Mirabelle Morand	4,60€	Père Blanc	3,40€
Birne Poire Williams Morand	5,70€	Cointreau	4,00€
Himbeere Framboise Morand	5,70€	Grand Marnier (Cordon rouge)	4,60€
Kirsch Cerise Morand	5,70€	Frangelico (Nuß noisette)	3,40€
Eau de Villée	4,70€	Get 27 (Minze-Likör liq. menthe)	3,40€
Grappa Frattina Chardonnay	4,70€	Sambucca Molinari	3,50€
Grappa Bricco de Uccello	10,00€	Havana Club	2,90€
Pflaume Vieille Prune Pascall	4,00€	Limoncello	4,00€
Cognac Bisquit Classique	4,00€	Macieira (Brandy)	3,40€
Cognac Courvoisier V.S.	4,00€	Vodka Eristoff Brut	4,10€
Cognac Remy Martin VSOP	6,80€	Vodka Eristoff Red	4,10€



Brasserie
OP DER HAART

Weine | Vins

Schaumweine | Mousseux

Valdobbiadene Prosecco, Borgo Molino	24€
Poll-Fabaire Brut/Demi-sec	25€
Veuve Cliquot Brut Champagne	66€

Weiß | Blanc

Luxemburg | Luxembourg

Auxerrois Remich Hôpertsbour Art et Vin Grand Premier Cru	25€
Pinot Blanc Schengen Markusberg Art et Vin Grand Premier Cru	25€
Pinot Gris Wellenstein Foulschette Art et Vin Grand Premier Cru	26€
Riesling Wormeldange Koepchen Art et Vin Grand Premier Cru	26€
Pinot Noir vinifié en blanc „de nos Rochers“ Domaine St.Martin	26€

50cl

Coteaux de Schengen Auxerrois	19€
Coteaux de Schengen Pinot Blanc	19€
Coteaux de Schengen Pinot Gris	20€
Coteaux de Schengen Riesling	20€

Frankreich | France

Alsace

Pinot Gris „Hahnenberg“, Domaine Jean-Marie Koehly	25€
Gewürztraminer „Hahnenberg“, Domaine Jean-Marie Koehly	25€

Burgund / Bourgogne

Chablis, Domaine Séguinot-Bordet	27€
Chablis 1er Cru „Fourchaumes“, Domaine Séguinot-Bordet	35€

Loire

Sancerre „Domaine des Trois Noyers“	26€
-------------------------------------	-----

Argentinien | Argentine

Puestero Select Chardonnay, Familia Schroeder	27€
---	-----

Rosé

Luxemburg | Luxembourg

Pinot Noir vinifié en rosé „de nos Rochers“, Caves St.Martin	25€
--	-----

Frankreich | France

Domaine de L'Èvêque Rosé, Corbières, Vins Pierre Richard	27€
Estandon, Côtes de Provence, Estandon Vignerons	25€
Bandol „Ad Mare“, Estandon Vignerons	26€
Sancerre „Domaine des trois Noyers“, Reverdy Cadet & Fils	26€
Puestero Rosé Malbec, Familia Schroeder	22€



Brasserie
OP DER HAART

Weine | Vins

Rot | Rouge

Luxemburg | Luxembourg

Pinot Noir vinifié en rouge »de nos Rochers », Caves St.Martin 26€

Frankreich | France

Burgund / Bourgogne

Bourgogne "Charmes Daix", Thierry Mortet 30€

Mercurey 1er Cru »Les Croichots » 37€

Savigny les Beaune Bouchard Père et Fils 39€

Bourgogne Passetoutgrain Bouchard Père et Fils 27€

Bordeaux

Château Recogne, Milhade 24€

Médoc

Les Granges de Rothschild, Domaines Edmond de Rothschild 27€

Château Malmaison, Baronne Nadine de Rothschild 36€

Saint Émilion

Les Lauriers de Rothschild, Domaines Edmond de Rothschild 26€

Côte du Rhône

Plan de Dieu, Domaine de l'Espigouette 25€

The Black Elephant, Syrah, Vignobles Pichon 28€

Rasteau, Domaine de l'Espigouette 27€

Vacqueras „Reflets de l'âme", Domaine Fontaine du Clos 26€

Gigondas, Domaine du Pesquier 30€

Châteauneuf-du-Pape Domaine Duclaux 39€

37,50cl

Château Lyonnat, Lussac-St.Émilion, Milhade 17€

Plan de Dieu, Domaine de l'Espigouette Rasteau 15€

Rasteau, Domaine de l'Espigouette 16€

Chablis, Domaine Séguinot-Bordet 19€

Chablis 1er Cru „Fourchaumes", Domaine Séguinot-Bordet 23€

Sancerre „Domaine des Trois Noyers" 17€

Italien | Italie

Lombardei | Lombardia

Notte a San Martino, Merlot, Famiglia Olivini 35€

Toscana | Toscana

Chianti Classico, Fonterutoli 31€

Spanien | Espagne

Gran Sangre de Torres, Miguel Torres 27€

Argentinien | Argentine

Puestero Select Malbec, Familia Schroeder 27€



Brasserie
OP DER HAART

Salatkarte | Terrasse | Carte de salade

Parma Schinken mit Melone fein garniert <i>Jambon de parme avec melon garni</i>	12,00€
Tomaten gefüllt mit grauen und rosa Krevetten, Pommes Frites <i>Tomates aux crevettes grises et roses, avec pommes frites</i>	17,00€
Pfirsich gefüllt mit Thunfisch, fein garniert & Pommes Frites <i>Pêche au thon garni & pommes frites</i>	14,00€
Halbes Hähnchen mit Kartoffelsalat <i>Demi-poulet avec salade de pommes de terre</i>	9,50€
Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Scampi & Dressing <i>Grande assiette de salade composée avec scampis rôtis & vinaigrette</i>	15,00€
Sommersalat mit gebratener Hähnchenbrust & Mango-Dressing <i>Salade d'été avec suprême de poulet rôti & vinaigre à la mangue</i>	13,50€
Großer Salatteller mit Erdbeeren, Avocado, Kirschtomaten, Mozzarella-Kugeln, roten Zwiebeln und gebratenen Speckscheiben an Balsamico-Dressing <i>Grande assiette de salade avec fraises, avocat, tomates cerises, boules de Mozzarella, oignons rouges et tranches de lard rôtis avec vinaigre balsamique</i>	14,00€
Großer Sommersalat mit marinierten, gebratenen Schweinesteaks und Haus-Dressing <i>Grande salade d'été avec steaks de porc marinés et rôtis, vinaigre fait maison</i>	13,50€
Großer gemischter Salat mit gebratenem Doraden-Filet & Haus-Dressing <i>Grande assiette de salade composée avec filet de dorade rôti & vinaigre fait maison</i>	17,00€
+ Portion Pommes Frites <i>Portion pommes frites</i>	2,50€

BON APPÉTIT

täglich ab 15 Uhr | tous les jours à partir de 15h

Tischgrill | Terrasse | Barbecue de table

Unsere ganzen Stücke zum Selbergrillen | Nos pièces entières à griller soi-même

Argentinisches Rinderfilet <i>Filet de bœuf argentin</i> (250g)	30,00€
Argentinisches Rumpsteak <i>Romsteck argentin</i> (250g)	20,00€
US Dry Aged Entrecôte <i>Entrecôte US Dry Aged</i> (250g)	30,00€
2 Hähnchenbrüstchen <i>2 suprêmes de poulet</i>	15,00€

Dazu servieren wir 2 Marinaden und 4 unserer besten hausgemachten Grillsoßen.
En plus, nous servons 2 marinades et 4 meilleures sauces pour grillade faites maison.

Unsere Grillteller | Nos assiettes de grillade

„Fischer's Fritz“-Teller | Assiette du pêcheur 21,00€

Lachsfilet mariniert im Aluminium-Bonbon mit Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie | *Filet de saumon en papillote d'aluminium avec tomates cerise, ail et persil*

Scampispieß | *Brochette de scampis*

Gefüllte Mini-Calamaretti | *Mini-calamarettis farcis*

Gourmet-Grillteller | Assiette gourmande BBQ 19,00€

Scampispieß | *Brochette de scampis*

Hähnchenbrüstchen mariniert | *Suprême de poulet mariné*

1 Massen-Grillwurst | *1 saucisse grillée „Massen“*

Mini-Rinderspieß mariniert | *Mini-brochette de bœuf marinée*

„Schmankerl“-Teller | Assiette de spécialités 19,00€

Mini-Putenspieß mariniert | *Mini-brochette de dinde marinée*

Schweinenackensteak mariniert | *Carré de porc mariné*

Spareribs

Kleines Lachsfilet mariniert im Aluminium-Bonbon mit Kirschtomaten, Knoblauch und Petersilie | *Petit steak de saumon en papillote d'aluminium avec tomates cerise, ail et persil*

Beilagen (inkl. - 2 zur Auswahl) | Accompagnements (incl. - 2 au choix)

Pommes Frites | *Pommes frites*

Pilaw-Reis | *Riz pilaf*

Hausgemachter Kartoffelsalat | *Salade de pommes de terre faite maison*

Gemüsepfanne | *Poêlée de légumes*

Maiskolben mit Salzbutter und Ahorn-Sirup zum selber karamellisieren | *Epi de maïs avec beurre salé et sirop d'érable à caraméliser soi-même*

Bunte Salat-Variation: eine Zusammenstellung der besten Salate unserer Küche | *Variation de salades: une composition des meilleures salades de notre cuisine*

Soßen | Sauces

Barbecue

Curry

Knoblauch | *Sauce à l'ail*

Cocktail