



The only time to eat diet food
is while you're waiting for the
steak to cook.

.....
www.rhino-steakhouse.com
.....

APÉRITIFS

APERITIF

Amaro Averna	(5 cl)	€ 5,00
Apéritif maison « Crémant 43 »	(10 cl)	€ 6,50
Aperitivo Gancia	(5 cl)	€ 5,00
Aperol Spritz	XL	€ 7,50
Crémant de Luxembourg	(10 cl)	€ 6,00
Bernard Massard, Cuvée de l'Ecusson		
Champagne	(10 cl)	€ 12,50
Hugo	XL	€ 7,50
Kir Royal	(10 cl)	€ 6,00
Kir au vin blanc	(15 cl)	€ 5,00
Martini blanc	(5 cl)	€ 5,00
Martini rouge	(5 cl)	€ 5,00
Picon bière	(30 cl)	€ 3,50
Picon vin blanc	(15 cl)	€ 5,00
Porto blanc	(5 cl)	€ 5,00
Porto rouge	(5 cl)	€ 5,00
Porto reserva 10 ans	(5 cl)	€ 6,00
Pineau des Charentes	(5 cl)	€ 5,50
Pastis Ricard	(5 cl)	€ 5,50

NOS GINS & TONIC

Choisissez votre gin

GIN & TONIC MENU

Choose your gin

Gordon's London Dry Gin

Garniture: citron | Garnish: slices of lemon

Goût: doux, agrumes | Taste: sweet, citrus

Tonic recommandé | recommended tonic: Schweppes Original

37,5 % (5 cl) € 5,00

Hendricks Gin

Garniture: concombre | Garnish: cucumber

Goût: épicé | Taste: spicy

Tonic recommandé | recommended tonic: Schweppes Premium Mixer Original

41,4 % (5 cl) € 7,50

Gin Mare

Garniture: romarin et orange | Garnish: rosemary and peel of orange

Goût: agrumes | Taste: citrus

Tonic recommandé | recommended tonic: Fever Tree Mediterranean

42,7 % (5 cl) € 7,50

G'vine Nouaison

Garniture: raisins | Garnish: grapes

Goût: floral | Taste: floral

Tonic recommandé | recommended tonic: Schweppes Premium Mixer Original

43,9 % (5 cl) € 8,50

Bombay Sapphire Gin

Garniture: citron vert | Garnish: slice of lime

Goût: doux, agrumes | Taste: sweet, citrus

Tonic recommandé | recommended tonic: Fever Tree Indian

40 % (5 cl) € 6,00

Bosford Pink Gin

Garniture: fruits rouges | Garnish: red fruit

Goût: floral | Taste: floral

Tonic recommandé | recommended tonic: Schweppes Premium Mixer Hibiscus

37,5 % (5 cl) € 6,50

Choisissez votre tonic | Choose your tonic:

Schweppes Original	+ € 2,75
Schweppes Premium Mixer Original	+ € 4,50
Schweppes Premium Mixer Hibiscus	+ € 4,50
FeverTree Indian	+ € 3,75
FeverTree Mediterranean	+ € 3,75

IN THE MIX

Bacardi		
Campari		
Cynar		
Passoa		
Pisang Ambon		
Whisky Johnnie Walker		
Vodka Absolut		
sec / on the rocks	(5 cl)	€ 5,50
+ juice, soft		€ 7,50

DIGESTIFS

DIGESTIVES

Amaretto di Saronno	€ 6,00
Baileys	€ 6,00
Calvados	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Eau de vie framboise	€ 6,00
Poire Williams	€ 6,00
Sambucca	€ 6,00
Tia Maria	€ 6,00
Grappa	€ 6,00
Limoncello	€ 6,00
Licor 43	€ 6,00
Ramazotti	€ 6,00
Cognac Remy Martin VSOP	€ 6,00



BIÈRES BEERS

Au fût / draft beers			
Diekirch (LU)	(4,8 %)	(30 cl)	€ 3,50
Diekirch (LU)	(4,8 %)	(50 cl)	€ 5,50
Lupulus Triple (BE)	(8,5 %)	(25 cl)	€ 4,00

En bouteille / bottled beers			
Duvel (BE)	(8,0%)	(33 cl)	€ 4,50
La Chouffe (BE)	(8,5%)	(33 cl)	€ 4,50
Leffe Blonde (BE)	(6,6%)	(33 cl)	€ 4,50
Leffe Brune (BE)	(6,5%)	(33 cl)	€ 4,50
Chimay Bleue (BE)	(9.0%)	(33 cl)	€ 4,75
Franziskaner (DE)	(5.0%)	(50 cl)	€ 6,00
Hoegaarden Rosée (BE)	(3.0%)	(25 cl)	€ 3,50
Diekirch Grand Cru (LU)	(5,1%)	(33 cl)	€ 5,50
Tank 7 Farmhouse (US)	(8,5%)	(33 cl)	€ 5,50
Diekirch Radler Lemon (LU)	(1,1%)	(30 cl)	€ 4,00
Becks S.A. (DE)	(0.0%)	(33 cl)	€ 3,50

BOISSONS SANS ALCOOL NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Coca Cola Regular - Light - Zero	(20 cl)	€ 2,75
Fanta	(20 cl)	€ 2,75
Sprite	(20 cl)	€ 2,75
Gerolsteiner Apfelschorle	(25 cl)	€ 2,75
FuzeTea Pétillant - Plat - Mango	(25 cl)	€ 2,75
Schweppes Tonic - Bitter Lemon	(25 cl)	€ 2,75
Vaihinger Jus d'orange - Jus de pomme	(20 cl)	€ 2,75
Vaihinger Jus multivitamines	(20 cl)	€ 2,75
Crodino	(5 cl)	€ 3,50

EAUX WATERS

Gerolsteiner Naturell - Medium	(25 cl)	€ 2,75
Gerolsteiner Naturell - Medium	(50 cl)	€ 3,75
Gerolsteiner Naturell - Medium	(100 cl)	€ 5,75

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café coffee	€ 2,75
Espresso	€ 2,75
Decafé ■ decaffeinated coffee	€ 2,75
Double espresso	€ 4,25
Latte macchiato	€ 4,25
Cappuccino	€ 3,50
Lait Russe ■ coffee with hot milk	€ 3,50
Thé tea	€ 2,25

(English Breakfast, Earl Grey, Lemon Fresh, Fruity Camomille, Green Dragon Lung Ching, Refreshing Mint, Sweet Berries, Jasmine Gold)

VINS WINES



VINS BLANCS WHITE WINES	verre 15 cl glass	pichet 50 cl pitcher	bt. 75 cl bottle
Riesling Domaines Vinsmoselle Côtes de Remich, Luxembourg 100% Riesling	€ 4,50	€ 15,00	

Tenuta Caparzo Chardonnay IGT Toscane, Italie 100% Chardonnay	€ 5,00	€ 16,75	€ 22,50
---	--------	---------	---------

Auxerrois Premier Cru Clos des Eglantiers, Luxembourg 100% Auxerrois	€ 5,25	€ 17,50	€ 23,50
--	--------	---------	---------

Pinot Blanc Thills Grand Premier Cru Coteaux de Schengen, Luxembourg 100% Pinot Blanc	€ 5,50	€ 18,25	€ 24,75
---	--------	---------	---------

VIN ROSÉ ROSÉ WINE			
Domaine Viticole Cep d'Or Rosé Stadtbredimus, Luxembourg	€ 4,50	€ 15,00	€ 21,00

VINS ROUGES RED WINES			
Castillo de Jumilla, Bodegas Bleda Jumilla, Espagne Monastrell, Tempranillo	€ 4,50	€ 15,00	€ 21,00

Caiado Vinho Tinto Adega Mayor Alentejano, Portugal Castelão, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet	€ 5,00	€ 16,75	€ 22,50
---	--------	---------	---------

Montepulciano d'Abruzzo Filos Rosso Abruzzo, Italie 100% Montepulciano	€ 5,25	€ 17,50	€ 23,50
--	--------	---------	---------

Château Couronneau Bordeaux Supérieur (BIO) Bordeaux, France Cabernet Sauvignon, cabernet franc, merlot	€ 6,00	€ 20,00	€ 27,00
--	--------	---------	---------

Demandez pour notre carte à vins ou découvrez notre sélection VINS PROMO dans notre coin à vin

[Ask for our wine menu or discover our PROMO WINES in our wine corner.](#)

CAFÉ + COFFEE +

Italian Coffee (Amaretto)	€ 7,00
Irish Coffee (Jameson Whiskey)	€ 7,00
French Coffee (Cointreau)	€ 7,00
Coffee 43 (Licor 43)	€ 7,00
"Grand French" Coffee (Grand Marnier)	€ 7,00
Rhino Special Coffee (Amaretto, Baileys, Cointreau)	€ 8,00

POTAGES & ENTRÉES

SOUPS AND FIRST COURSES



Soupe de tomates fraîches à l'origan € 6,50
Fresh tomato soup with oregano



Potage aux légumes du jour € 6,00
Soup of the day

Feierstengzalot € 12,00

Une spécialité: luxembourgeoise Bœuf cuit aux condiments façon terroir, pommes de terre, sauce tartare à la sarriette

A local specialty: Cooked beef in a salad with potatoes, local condiments and tartar sauce with savory



Gâteau de feta € 12,00
olives en tapenade et tartare de tomates
Feta cake, olive tapenade and tomato tartar

Croquettes de crevettes artisanales € 12,50
et sauce cocktail

Artisan shrimp croquettes, side salad, cocktail sauce

SALADES

SALADS

Salade de bœuf grillé € 11,00 / € 14,00
aux pignons de pin et vinaigrette à l'huile fumée
Salad with grilled beef, pine nuts and smoked oil vinaigrette

Salade de poulet pané € 10,00 / € 13,00
aux œufs, chapelure de pain et des noisettes en poudre, aux cubes de pommes vertes
Salad with breaded chicken hazelnuts and cubes of green apples

Salade de filet de rouget € 11,00 / € 14,00
au pesto, haricots verts et poivrons confits
Salad with fillet of red mullet, pesto, green beans and candied peppers

Salade d'asperges vertes 11,00 / € 14,00
œufs pochés et dés de saumon fumé
Salad of green asparagus, poached eggs and diced smoked salmon

Salade paysanne à l'ancienne € 10,0 / € 13,00
œuf dur, lardons, pommes de terre
Farmer's salad old school style boiled egg, bacon, potatoes

NOS ASSIETTES À PARTAGER

prix par personne | minimum 2 personnes

RHINO'S SHARING PLATES

price per person | minimum 2 persons

La planche du poissonnier € 13,00
Saumon fumé, saumon frais, ton frais, crevettes roses
The Fisherman's board
Smoked salmon, fresh salmon, fresh tuna, pink shrimps

La planche du boucher € 12,50
Jambon cru, jambon cuit, saucisson, pâté, fromage
Raw ham, cooked ham, sausage, pâté, cheese

Rhino Mega Combo € 14,00
Rondelles d'oignons, scampis panées, ailerons de poulet marinés, mozzarella sticks, mini épée de rumpsteak, guacamole et sauce cocktail
Onion rings, breaded scampi, marinated chicken wings, mozzarella sticks, grilled beef on a skewer, cocktail sauce, guacamole

RHINO-PACCIO TIME

Disponible en entree ou en plat (avec frites et salade)
Available as starter or as main course (with fries and salad)



Carpaccio de tomates € 10,00/ € 13,00
billes de mozzarella et basilic
Carpaccio of tomatoes with mini mozzarellas and basil

Carpaccio de bœuf € 13,00/ € 16,00
roquette et graine de tournesols torréfiés
Beef carpaccio with arugula and roasted sunflower seeds

Carpaccio de bœuf € 13,00/ € 16,00
à la moutarde luxembourgeoise et cubes de cornichons
Beef carpaccio with Luxembourg mustard and gherkin cubes

Carpaccio de bœuf € 13,00/ € 16,00
à la crème de truffes et au parmesan
Beef carpaccio with truffle cream and Parmesan cheese

Carpaccio de bœuf, soja sauce et gingembre € 13,00/ € 16,00
Beef carpaccio with soy sauce and ginger

Carpaccio de bœuf, € 13,00/ € 16,00
tapenade d'olives et de tomates
Beef carpaccio with olive and tomato tapenade

Carpaccio de bœuf au poivre de sechouan € 13,00/ € 16,00
Beef carpaccio with sechouan pepper

Carpaccio de thon au poivre citronné € 14,00/ € 18,00
Tuna carpaccio with lemon pepper

PLATS

MAIN COURSES

Scampi mijotés à l'ail € 24,00
persil et petits légumes de printemps
Scampi stewed with garlic, parsley and spring vegetables

Filet de sandre cuit sur peau € 23,00
beurre d'oignons rouges et étuvée de poireaux
Filet of pikeperch cooked on its skin with red onion butter and parboiled leeks

Souris d'agneau en cuisson lente € 26,00
carottes au romarin et jus tomate
Slow roasted lamb shank
rosemary carrots and tomato jus

Poussin rôti au thym frais € 25,00
échalotes et grenailles au beurre demi sel
Roasted spring chicken with fresh thyme
shallots and slightly salted butter

Cordon bleu de dinde au jambon paysan € 21,00
et gouda vieux, sauce champignons
Turkey cordon bleu stuffed with local ham
and aged Gouda cheese, served with mushroom sauce

Dos de saumon frais € 23,00
en croûte parmentière citronnée
Fillet of salmon
with a parmentier-lemon crust



Poêlée de légumes à l'ail doux € 15,00
Pan-fried seasonal vegetables with mild garlic



Linguines à la crème de truffes et parmesan € 15,00
Linguine with truffle cream and parmesan

BURGER TIME

(tous les burgers 200 grammes 100% pur boeuf luxembourgeois)
(all burgers are 200 grammes of 100% Luxembourgish beef)

Classic Burger € 17,00

Bœuf haché, salade, tomates, mayonnaise
Ground beef, salad, tomatoes, mayonnaise

Clubhouse Burger € 18,00

Filet de poulet grillé, œuf dur, lard grillé, salade, tomates, mayonnaise
Grilled chicken filet, boiled egg, grilled bacon, salad, tomatoes, mayonnaise

Pulled Pork Burger € 18,00

Porc effiloché, salade, tomates, oignons
Pulled pork, salad, tomatoes, onions

Rhino's Lux-en-Burger € 22,00

Bœuf haché, foie gras de canard, tomates
Ground beef, duck liver, tomatoes

Veggie Burger € 17,00

Burger de légumes, salade, tomates, mayonnaise
Vegetable burger, salad, tomatoes, mayonnaise

Le Spring Burger € 18,00

mayonnaise de basilic, tomates séchées, émincé d'oignons nouveaux, mozzarella
basil mayonnaise, dried tomatoes, sliced spring onions and mozzarella

Composez votre burger:

Build-Your-Own-Burger:

Extra cheddar + € 1,-

Extra bacon + € 1,-

Extra ananas + € 1,-

MAXX: double viande | double the meat + € 5,-

STEAKS DE BOEUF

Grillé sur pierre de lave

BEEF STEAKS

Grilled on lava stones



Rumsteak € 26,00

250 gr.



Faux-filet | Sirloin steak € 27,00

200 gr.



Entrecôte | Ribeye steak € 29,00

300 gr.



Filet pur (Simmental) | Tenderloin

200 gr. € 29,00

300 gr. € 37,00



Triple steak € 29,00

Rumsteak, faux-filet et filet pur
Rumpsteak, sirloin, tenderloin
3x 100 gr.



Côte à l'os | Club Steak € 29,50

500 gr.



Rhino special: Y-Bone € 36,00

Faux-filet à l'os de longue maturation
Dry-aged sirloin on the bone
300 gr.



ACCOMPAGNEMENTS

Pour les burgers, steaks & plats:

GARNISH

For all burgers, steaks and main courses :

Garnitures (inclus prix)

Side dishes (included in the price)

Pommes frites | French fries

ou | or

Frites de patates douces | Sweet potato fries

ou | or

Pomme de terre au four au fromage

Philadelphia et cerfeuil frais

Oven-baked potato with Philadelphia cream cheese and chervil

ou | or

Riz basmati | Basmati rice

Sauces

(+ € 1,50)

Beurre maître d'hôtel | Herb butter

Sauce bbq | BBQ sauce

Mayonnaise à la truffe | Truffle mayonnaise

Sauce Riesling | White wine sauce

Sauce à la moutarde | Mustard sauce

(+ € 2,50)

Sauce aux champignons | Mushroom sauce

Sauce poivre vert | Green pepper sauce

Sauce porto | Port sauce

Sauce béarnaise | Béarnaise sauce



PIZZAS « TRADIZIONALE »

MARGARITA € 11,00

Mozzarella et sauce tomate
Mozzarella and tomato sauce

NAPOLETANA € 13,00

Sauce tomate, anchois, câpres et olives
Tomato sauce, anchovies, capers and olives

CAPRICCIOSA € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, jambon cuit, artichauts,
champignons et olives
Mozzarella and tomato sauce, cooked ham, artichokes,
mushrooms and olives

FUNGI € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, champignons
Mozzarella and tomato sauce, mushrooms

PROSCIUTTO € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, jambon cuit
Mozzarella and tomato sauce, cooked ham

DIAVOLA € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, salami piquant
Mozzarella and tomato sauce, spicy salami

HAWAII € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, jambon cuit et ananas
Mozzarella and tomato sauce, cooked ham and pineapple

5 FORMAGGI € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, taleggio, gorgonzola, emmental,
parmesan, basilic
Mozzarella and tomato sauce, taleggio, gorgonzola,
emmental, parmesan, basil

4 STAGIONI € 14,00

Mozzarella et sauce tomate, salami, olives, artichauts,
poivrons et champignons
Mozzarella and tomato sauce, salami, olives, artichokes,
bell peppers and mushrooms

PUGLIESE € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, thon et oignons
Mozzarella and tomato sauce, tuna and onions

VEGETARIANA € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, aubergines, courgettes et poivrons
Mozzarella and tomato sauce, eggplant, zucchini and bell peppers

LOMBARDA € 13,00

Mozzarella et sauce tomate, salami piquant et gorgonzola
Mozzarella and tomato sauce, spicy salami and gorgonzola

CALZONE € 14,00

Mozzarella et sauce tomate, salami, jambon, ricotta et poivre noir
Mozzarella and tomato sauce, salami, ham, ricotta cheese
and black pepper

PIZZAS « SPEZIALE »

BUFALINA € 15,00

Mozzarella de bufflonne, sauce tomate, parmesan
Buffalo mozzarella, tomato sauce and parmesan

CILIEGINA € 15,00

Mozzarella de bufflonne, tomates cerise, basilic
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil

ITALIA € 15,00

3 goûts en 1 pizza :

Sauce tomate, scampi & roquette
Sauce tomate, mozzarella & artichauts
Tomates cerises & ail

3 Tastes in 1 Pizza:

Tomato sauce, scampi & rocket
Tomato sauce, mozzarella & artichokes
Cherry tomatoes & garlic

HOT BBQ CHICKEN € 15,00

Mozzarella et sauce tomate, filet de poulet mariné, sauce
barbecue épicée, piment et œuf
Mozzarella and tomato sauce, marinated chicken fillet, spicy
BBQ sauce, chili and egg

PARMA € 15,00

Mozzarella et sauce tomate, jambon de Parme, roquette,
tomates cerise et parmesan
Mozzarella and tomato sauce, raw Parmaham, rocket, cherry
tomatoes and parmesan

PULLED PORK € 15,00

Mozzarella, porc effiloché, oignons et lard fumé
Mozzarella, pulled pork, onions and bacon



MEAT LOVER € 16,00

Mozzarella et sauce tomate, salami, jambon cuit,
saucisse, filet de poulet mariné

Mozzarella and tomato sauce, salami, boiled ham,
sausage, marinated fillet of chicken

FISH LOVER € 16,00

Mozzarella, thon, saumon fumé, scampi et moules

Mozzarella, tuna, smoked salmon, scampi and mussels

ROBERTO € 15,00

Double tomates, salami piquant, huile à l'ail, origan, roquette

Double tomatoes, spicy salami, garlic oil, oregano, rocket

SAPORITA € 16,00

Salami doux, artichauts, champignons, mozzarella de
bufflonne, parmesan et gorgonzola

Salami, artichokes, mushrooms, buffalo mozzarella,
parmesan and gorgonzola

RUSTICA € 15,00

Pommes de terre au four, ricotta, lard fumé,
thym et huile à l'ail

Baked potatoes, ricotta, speck, thyme and garlic oil

BIANCA NERE € 15,00

Courgettes, bacon cuit, poivrons, ricotta

Zucchini, cooked bacon, peppers, ricotta

LUSSEMBURGESE € 15,00

Poivrons, pommes de terre au four, salami piquant, origan,
huile à l'ail

Bell peppers, baked potatoes, spicy salami, oregano, garlic oil

DESSERTS**Mousse au chocolat noir maison** € 8,00

Homemade dark chocolate mousse

Mousse au chocolat blanc maison € 8,00

Homemade white chocolate mousse

Crème brûlée maison € 8,00**Dame noire** € 7,50

3 Boules de glace au chocolat, sauce au chocolat
belge chaud, chantilly

3 scoops of chocolate ice cream, warm Belgian
chocolate sauce, whipped cream

Dame blanche € 7,50

3 Boules de glace à la vanille, sauce au chocolat belge
chaud, chantilly

3 scoops of vanilla ice cream, warm Belgian chocolate
sauce, whipped cream

Rhino Freakshake € 8,50

Pas d'explications, il faut juste l'essayer!

No explanations, you just have to try it!

Fromage frais sucré à la purée de coing € 7,50

Cream cheese sweetened with quince puree

Tarte de prunes au crumble € 6,50

Plum tart with crumble

Poire belle Hélène toute en glace € 7,50

Pear « belle Hélène » in ice cream

Cassis et framboises en sorbet et coulis € 6,50

Sorbets of blackcurrant and raspberry

There is no better way
to bring people together
than with desserts.





..... www.rhino-steakhouse.com