

ME NU



HOTEL KOENER

Since 1886

Menu Koener 40€

Oeuf parfait, velouté de panais, endives, Fourme d'Ambert

Perfect egg, parsnips soup, endives, Fourme d'Ambert

ou

Tataki de boeuf luxembourgeois

Luxembourg beef tataki

Filet de rouget, bouillabaisse safranée

Red mullet fillet, saffron bouillabaisse

ou

Ballotine de volaille, sauce Albuféra

Poultry ballotine, Albuféra sauce

ou

Plat végétarien selon l'inspiration du Chef

Vegetarian dish according to the Chef's inspiration

Dame blanche revisitée

Dame blanche revisited

ou

Gaufrette, crème de praliné, sorbet bergamote

Wafer, praline cream, bergamot sorbet

ou

Millefeuille de pommes, glace vanille

Apple millefeuille, vanilla ice cream

Menu Le Clervaux 55€

Foie gras maison, condiment poire, poivre du Timut

Home-made foie gras, pear condiment, Timut pepper

ou

Ravioles de langoustines, jus façon thaï

Langoustine ravioli, thai style juice

ou

Saumon fumé par nos soins, crème de raifort, agrumes

Home smoked salmon, horseradish, citrus cream



Filet de bar, sauce réglisse et encre de seiche

Sea bass fillet, liquorice sauce, squid ink

ou

Filet de boeuf, sauce Porto, purée à la truffe

Fillet of beef, Porto sauce, truffle purée

ou

Paleron de veau confit, sauce au pain d'épices

Confit of veal chuck, gingerbread sauce



Dame blanche revisitée

Dame blanche revisited

ou

Gaufrette, crème de praliné, sorbet bergamote

Wafer, praline cream, bergamot sorbet

ou

Millefeuille de pommes, glace vanille

Apple millefeuille, vanilla ice cream

Tataki de boeuf luxembourgeois **16€**
Luxembourg beef tataki 1.3.5.6.8.11

Foie gras maison, condiment poire, poivre du Timut **24.5€**
Home-made foie gras, pear condiment, Timut pepper 1.3.7.8.10.12

Oeuf parfait, velouté de panais, endives, Fourme d'Ambert **15€**
Perfect egg, parsnips soup, endives, Fourme d'Ambert 1.3.6.7.8.11.12

Ravioles de langoustines, jus façon thaï **23€**
Langoustine ravioli, thai style juice 1.2.3.6.8.9.11.14

Saumon fumé par nos soins, crème de raifort, agrumes **22.5€**
Home smoked salmon, horseradish, citrus cream 1.4.6.8

POUR COMMENCER



Taxes et service inclus. Liste des allergènes consultable en dernière page.

POUR SUIVRE

De nos champs

Paleron de veau confit, sauce pain d'épices **29€**

Confit of veal chuck, gingerbread sauce 1.7.8

Filet de boeuf, sauce Porto, purée à la truffe **36.5€**

Fillet of beef, Porto sauce, truffle purée 1.3.5.7

Ballotine de volaille, sauce Albuféra **29€**

Poultry ballotine, Albuféra sauce 1.3.5.6.7.8.9.10

De l'eau

Filet de bar, sauce réglisse et encre de seiche **33.5€**

Sea bass fillet, liquorice sauce, squid ink 1.4.7.14

Filet de rouget, bouillabaisse safranée **29€**

Red mullet fillet, saffron bouillabaisse 1.4.7.14

Vegetarien

Plat végétarien selon l'inspiration du Chef **27.5€**

Vegetarian dish according to the Chef's inspiration



Assiette de fromages affinés, chutney de saison **14.5€**
Plate of mature cheeses, seasonal chutney 1.5.6.7.8

Dame blanche revisitée **11.5€**
Dame blanche revisited 1.3.5.6.7.8










Gaufrette, crème de praliné, sorbet bergamote **12€**
Wafer, praline cream, bergamot sorbet 1.3.5.6.7.8

Millefeuille de pommes, glace vanille **11€**
Apple millefeuille, vanilla ice cream 1.3.5.6.7.8















POUR FINIR



Malgré nos efforts notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants

 1. Gluten  2. Crustacés  3. Oeufs  4. Poissons  5. Arachides  6. Soja  7. Lait
 8. Fruits à coque  9. Céleri  10. Moutarde  11. Graines de sésame  12. Sulfites  13. Lupin  14. Mollusques

Despite our efforts, our card may contain traces of the following allergens

 1. Gluten  2. Crustaceans  3. Eggs  4. Fish  5. Peanuts  6. Soybean  7. Milk
 8. Nuts  9. Celery  10. Mustard  11. Sesame seeds  12. Sulphites  13. Lupin  14. Mollusks

Taxes et service inclus. Liste des allergènes consultable ci-dessus.