



HOTEL KOENER

Since 1886

# Pour commencer to start

**Tataki de Boeuf Luxembourgeois 16**

*Luxemburg Beef tataki*

1,3,5,6,7,8

**Œuf cocotte, crème d'échalotes et mouillettes 14**

*Shirred egg, shallot cream and toast*

1,3,5,7,12

**Tartare de daurade, mangue et coriandre 16**

*Tartar of sea bream, mango and coriander*

1,3,4,6,7,10

**Soupe de poissons, rouilles et croutons 14**

*Fish soup, "rouilles" sauce and croutons*

1,2,4,7,13

**Raviole de ris de veau, crème de truffe 16**

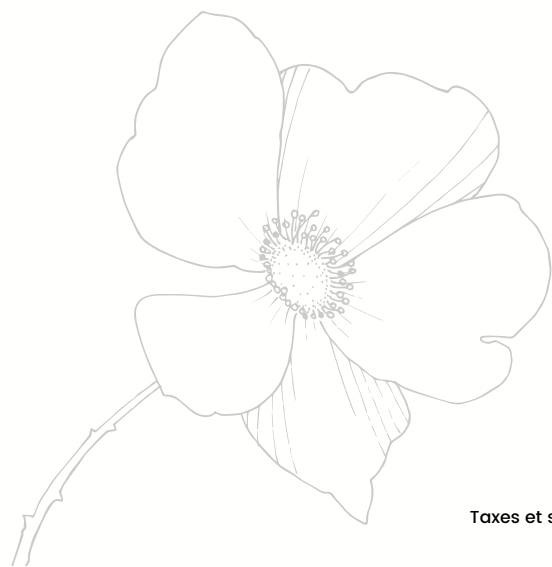
*Sweetbread ravioli with truffle cream*

1,3,5,7,10,12

**Terrine de foie gras maison, chutney pomme 19**

*Homemade foie gras terrine with apple chutney*

1,3,6,7,12,13



# Pour continuer to follow

## De nos champs - Meat

**Tournedos de bœuf rossini, frites** **36**  
*Beef Tournedos Rossigny, french fries*

1,5,7,10,12

**Pintade farcie à la Ricotta et crème de truffes** **26**  
*Guinea fowl stuffed with Ricotta cheese and truffle cream*

1,5,7,10,12

**Carré de veau, jus court au thym** **27**  
*Rack of veal with thyme jus*

1,5,7,10,12

**Cote de porc Ibérique cuisson basse température** **29**  
*Iberian pork chop cooked at low temperature*

1,5,7,10,12

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et de pommes de terre grenailles.  
All our meats are served with vegetables and potatoes.

## De l'eau - Fish

**Moules à la plancha (selon arrivage)** **24**  
*Mussels a la plancha (depending on availability)*

1,2,7,9,10,14

**Daurade Royale, écrasé de pommes de terre, sauce vierge** **27**  
*Sea bream, crushed potato, sauce vierge*

1,3,4,5,7,9,12

**Gambas et piperade aux piquillos** **29**  
*Prawns and piperade with piquillos*

1,2,4,5,6,7,9,10,13

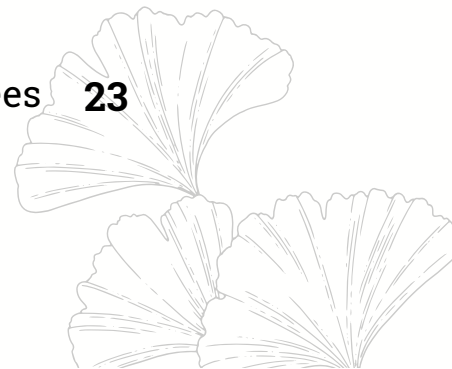
**Filet de truite saumonée à l'Ardennaise** **26**  
*Fillet of salmon trout à l'Ardennaise*

1,3,4,5,7,10,12

## Vegetarien

**Aubergine grillée, piperade de légumes gratinées** **23**  
*Grilled aubergine, "gratin" of piperade*

1,5,6,7,8



# Pour finir to finish

Sphère chocolat, sorbet bergamote,  
coulis de fruits rouges **12**

*Chocolate sphere, bergamot sorbet, red fruit coulis*

1,3,6,8

Millefeuille aux fraises, crème pâtissière **11**

*Strawberry millefeuille with pastry cream*

1,3,6,8,12

Dame blanche revisitée **11**

*Dame blanche Ice cream revisited*

1,3,6,8

Soupe de melon, sorbet pêche de vigne **12**

*Melon soup with vine peach sorbet*

1,3,6,7,8

Assiette de fromages **11**

*Board of cheeses*

1,3,7,9,10

## Nos allergènes

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

1 - Les céréales qui contiennent du gluten : Blé (épeautre, kamut), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées

2 - Les crustacés

3 - Les œufs

4 - Les poissons

5 - Les arachides

6 - Le soja

7 - Le lait

8 - Les fruits à coque: Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia (noix du Queensland)

9 - Le céleri

10 - La moutarde

11 - Les graines de sésame

12 - Les sulfites et l'anhydride sulfureux

13 - Le lupin

14 - Les mollusques



# M enu Koener

45 €

**Tataki de Boeuf Luxembourgeois**  
*Luxemburg Beef tataki*

*ou*

**Soupe de poissons, rouilles et croutons**  
*Fish soup, "rouilles" sauce and croutons*

*ou*

**Œuf cocotte, crème d'échalotes et mouillettes**  
*Shirred egg, shallot cream and toast*



**Pintade farcie à la Ricotta et crème de truffes**  
*Guinea fowl stuffed with Ricotta cheese and truffle cream*

*ou*

**Daurade Royale, écrasé de pomme de terre, sauce vierge**  
*Sea bream, crushed potato, sauce vierge*

*ou*

**Aubergine grillée, piperade de légumes gratinées**  
*Grilled aubergine, "gratin" of piperade*



**Dame blanche revisitée**  
*Dame blanche Ice cream revisited*

*ou*

**Millefeuille aux fraises, crème patissière**  
*Strawberry millefeuille with pastry cream*

# Menu Clervaux 55€

Tartare de daurade, mangue et coriandre  
*Tartar of sea bream, mango and coriander*

*ou*

Terrine de foie gras maison, chutney pomme  
*Homemade foie gras terrine with apple chutney*



Raviole de ris de veau, crème de truffe  
*Sweetbread ravioli with truffle cream*

*ou*

Gambas et piperade aux piquillos  
*Prawns and piperade with piquillos*



Carré de veau, jus court au thym  
*Rack of veal with thyme jus*

*ou*

Filet de truite saumonée à l'Ardennaise  
*Fillet of salmon trout à l'Ardennaise*



Sphère chocolat, sorbet bergamote, coulis de fruits rouge  
*Chocolate sphere, bergamot sorbet, red fruit coulis*

*ou*

Soupe de melon, sorbet pêche de vigne  
*Melon soup with vine peach sorbet*