

la coquille

brasserie

das gesamte team der brasserie «la coquille» heißt sie herzlich willkommen.

die leidenschaft für den sport, die freuden der entspannung, der genuss von gutem essen - all das bringt uns hier in der coque zusammen!

ob für den kleinen hunger in der mittagspause oder für ein abendessen im kreise der familie oder mit freunden, «la coquille» ist der ideale ort, um einen geselligen abend in modernem ambiente zu verbringen.

die speisekarte unserer brasserie «la coquille» lädt sie ein, eine vielzahl von gerichten auszuprobieren.

gerichte, bei denen regionale produkte im vordergrund stehen, sowie eine schöne auswahl an weinen.

wir wünschen ihnen einen angenehmen aufenthalt und guten appetit!



à la carte

vorspeisen

vorspeisen hauptspeise

tagessuppe ^{1a.2.3.4.7.8.9.10.12.14}

fragen sie gerne unser personal

6,50 €

-

hausgemachte quiche und gemischter salat ^{1a.2.3.4.7.8.9.10.12.14}

fragen sie gerne unser personal

10,50 €

-

salat mit geräucherter entenbrust und ziegenfrischkäse ^{1a.3.7.8c.9.10.12}

gemischter salat, geräucherte entenbrust, frischer ziegenkäse, mini-gromperenkichelcher, kirschtomaten, walnüsse, luxemburgischer honig, himbeeren, pinienkerne und balsamico-vinaigrette

12,00 €

19,00 €



herbst-salat mit champignons ^{1a.8c.10.12}

salat der saison, feldsalat und shiitake, kastanien, champignons, portobello, kirschtomaten, pfifferlinge, walnüsse, karotten, radieschen, senf-vinaigrette und grissini

11,00 €

18,00 €

fasan-ravioli mit morcheln ^{1a.1c.3.7.8b.12}

fasan-ravioli mit morcheln, cognac-sahnesauce, gehackten haselnüssen, karotten, perlwiebeln, trüffelöl und trüffelstückchen, rucola

12,50 €

19,50 €



pochiertes ei mit luxemburgischem pinot noir ^{1a.1c.3.7.12}

pochiertes ei, kartoffelpüree aus topinambur, pastinaken und sellerie, pinienkerne, sauce aus luxemburgischem pinot noir, toast

12,00 €

-

tataki-salat ^{1a.3.4.6.11.12}

gemischter salat, frischer thunfisch, frischer lachs, honig-sojasauce, wakame, kürbiskerne, avocado, pochiertes ei, kirschtomaten, croutons, sesam und grissini, vinaigrette aus olivenöl und balsamico

-

21,50 €



vegetarische



vegan

* Gericht serviert mit Pommes frites

à la carte

fleisch

hauptspeise

konfierte rinderbacke mit kräftigem jus ^{1a.1c.12}

rinderbacken-confit, kräftiger jus, kleine zwiebeln, karotten, gedämpfte kartoffeln und gemüse der saison

23,00 €

perlhuhnbrust „à la normande“ ^{1a.1c.3.7.12}

perlhuhnbrust, in calvados geschmorte kartoffeln, sahneseauce, frische tagliatelle und gemüse der saison

22,00 €

bouchée à la reine mit champignons ^{1a.7.10.12}

hähnchen, champignons, sahneseauce, zwiebeln, pommes frites und salat

19,00 €

cordon bleu vom kalb mit luxemburger schinken ^{1a.3.7.10.12}

paniertes kalbsfilet, luxemburgischer bauernschinken, emmentaler, steinpilz- und champignonsauce, süsskartoffel-pommes frites und gemischter salat

23,00 €

„judd“ burger ^{1a.3.4.7.10.12}

bun, judd confit, rotkohl, burgersauce, luxemburgischer käse rout geess, twist-kartoffeln und salat

20,00 €

burger aus original luxemburgischem rindfleisch ^{1a.3.7.10.12}

bun, rinderhacksteak, cheddar, speck, gebratene zwiebeln, tomaten, pommes frites und salat

19,00 €

bowl «la coquille» mit knusprigem hähnchenfleisch oder **végétarisch** ^{1a.3.7.10.12}

knuspriges hähnchenschnitzel oder kürbis-falafel, polenta-sticks, gegrillter kürbis, geriebene karotten, avocado, rotkohl, kirschtomaten, rucola, parmesansplitter, kürbiskerne, schwarze oliven und zitronen-honig-vinaigrette

19,50 €

fisch

hauptspeise



halbgegartes thunfischsteak mit chimichurri-sauce ^{1a.2.3.4.7.14}

thunfischsteak, süsskartoffel-kokos-püree, gebratenes blumenkohl-duo, garnelen und gemüse der saison

26,00 €

„fish & chips“ ^{1a.3.4.7.10.12}

weisser fisch, remouladensauce, gemüse der saison, pommes frites und salat

19,50 €

à la carte

veganes gericht	hauptspeise
 herbst-polenta mit pilzen und trüffelöl ⁹ <i>polenta-sticks, pilzmischung, kastanien, sellerie, lauch, pflanzliche sahne, knoblauch und trüffelöl</i>	17,00 €
kinderteller (bis 12 jahre)	preis
steak <u>oder</u> paniierter fisch ^{1a.3.4.7} <i>hackfleisch-steak <u>oder</u> cabillaud paniert, pommes frites und gemüse</i>	11,00 €
desserts	preis
luxemburgische käseauswahl, gemischer salat ^{1a.7.8c.10.12}	8,50 €
café gourmand, kaffee und kleine dessertauswahl ^{1a.3.6.7.8a.8g.12}	9,00 €
pancakes mit fairtrade-bananen und karamelleis mit gesalzener butter ^{1a.3.7.12}	9,00 €
schokoladenkuchen mit roten fruchten, rote beeren-eiscreme ^{1a.3.6.7.12}	9,00 €
cookie mit zwei schokoladensorten, joghurteis ^{1a.3.6.7.8b.8c.12}	9,00 €
obstsalat ¹²	6,50 €
dessert des tages ^{1a.3.6.7.12}	7,00 €

die
weinkarte
&
andere
getränke

die weinkarte

offene weine

preise

lieblich ¹²

crémant brut bio, domaine schmit-fohl (lux)

7,00 €

weißwein ¹²

chardonnay, domaine montrose chardonnay côtes de thongue (fr)

6,20 €

riesling, wormeldange koepchen, domaine mathes (lux)

7,20 €

pinot gris, wormer waïbour bio, domaine schmit-fohl (lux)

6,80 €

rosé ¹²

bailli de provence, côtes de provence (fr)

6,20 €

rotwein ¹²

punta aquila, primitivo, tenuta rubino (ita)

6,50 €

montepulciano d'abruzzo, casauria riserva doc (ita)

6,80 €

bordeaux, montagne saint-émilion, château macquin saint-georges (fr)

6,80 €

côtes du Rhône, roulepiere, domaine pierre amadieu (fr)

6,20 €

luxemburgische weine

preise

weißwein ¹²

pinot gris, vignum wellenstein fouschette, domaine vinsmoselle, 75cl.

34,00 €

pinot gris, wormer waïbour bio, domaine schmit-fohl, 75cl.

35,00 €

auxerrois, côteaux de schengen, domaine vinsmoselle, 75cl.

29,00 €

pinot blanc, côteaux de schengen, domaine vinsmoselle, 75cl.

30,00 €

riesling, wormeldange koepchen, domaine mathes, 75cl.

39,00 €

rotwein ¹²

pinot noir, ahn goellebour bio, domaine schmit-fohl, 75cl.

39,00 €

crémant ¹²

crémant brut bio, domaine schmit-fohl, 75cl.

35,00 €

crémant brut, domaine alice hartmann, 75cl.

63,00 €

die weinkarte

französische weine _____ preise

weißwein ¹²

languedoc roussillon, domaine montrose chardonnay côtes de thongue, 75 cl.	28,00 €
--	---------

rosé ¹²

bailli de provence, côtes de provence, 75 cl.	28,00 €
---	---------

magali, côtes de provence, 75cl.	36,00 €
----------------------------------	---------

rotwein ¹²

côtes du Rhône, roulepierre, pierre amadiou, 75 cl.	28,00 €
---	---------

bordeaux, montagne st emilion, château macquin st georges, 75 cl.	36,00 €
---	---------

italienische weine _____ preise

rotwein ¹²

punta aquila, primitivo, tenuta rubino, 75 cl.	34,00 €
--	---------

montepulciano d'abruzzo, casauria riserva DOC, 75cl.	36,00 €
--	---------

centine, domaine banfi, toscana 75cl.	30,00 €
---------------------------------------	---------

getränke

softdrinks

preise

viva, 25 cl.	2,50 €
viva, 50 cl.	4,00 €
rospport classic, 25 cl.	2,50 €
rospport blue, 50 cl.	4,00 €
coca cola, coca cola zero, 20 cl.	3,00 €
fanta, sprite, 20 cl.	3,00 €
fuze tea, 25 cl.	3,20 €
royal bliss, 20 cl.	3,00 €
minute maid, 20 cl. (pommes, tomates, multivitamines, oranges)	3,20 €
crodino, 17,5 cl.	4,00 €

bier vom fass

preise

bière pression diekirch ou panaché, 33 cl.	3,80 €
bière pression diekirch ou panaché, 50 cl.	5,50 €
amer bière, 33 cl.	5,50 €
amer bière, 50 cl.	7,00 €

flaschenbier

preise

diekirch 0,0%, 33 cl.	4,00 €
leffe blonde / brune, 33 cl.	4,90 €
franziskaner, 50 cl.	5,80 €

aperitif

preise

pisang	6,00 €
campari	6,00 €
cynar	6,00 €
ricard	6,20 €
porto rot ¹²	6,20 €
porto weiß ¹²	6,20 €
gin	6,80 €
vodka	6,80 €
martini rot oder weiß ¹²	6,20 €

crémant und champagner aus dem glas _____ preise

crémant brut bio, domaine schmit-fohl (lux) ¹²	7,00 €
kir crémant ¹²	8,80 €
kir vin blanc ¹²	7,50 €

cocktails _____ preise

aperol spritz	8,50 €
hugo	8,00 €
virgin hugo (sans alcool)	6,00 €
cocktail de fruits frais (sans alcool)	5,00 €

digestifs _____ preise

chivas regal	7,00 €
glenfiddich 12 ans	8,80 €
j&b	5,80 €
cognac caves remy martin	7,00 €
calvados louis de lauriston	6,00 €
amaretto luxardo	5,50 €
bailey's	5,80 €
limoncello	5,50 €
mirabelle - bossler	5,50 €
poire williams - bossler	5,50 €
framboise - bossler	5,50 €
vieille prune - dopff	7,00 €
quetsch - bossler	5,50 €
grappa chardonnay	7,00 €
sambuca	5,50 €

heißgetränke _____ preise

café	3,00 €
café au lait ^{7a.7b}	3,20 €
café décaféiné	3,20 €
espresso	2,80 €
espresso macchiato ^{7a.7b}	3,00 €
espresso décaféiné	3,00 €
double espresso	3,80 €
cappuccino italien ^{6.7a.7b}	3,50 €
cappuccino chantilly ^{6.7a.7b}	3,50 €
lait russe ^{7a.7b}	3,80 €
chocolat chaud caotina ^{6.7a.7b}	3,20 €
infusion / thé ronfeldt (citron, camomille, baies rouges, english breakfast, earlgrey, thé vert classique, thé vert menthe)	3,00 €

allergene

wir informieren sie hiermit über die 14 allergene gemäß der verordnung (eu) nr. 1169/2011 des europäischen parlaments vom 25. oktober 2011. unsere mitarbeiter stehen ihnen bei fragen gerne zur verfügung.

hinweis:

bei der zubereitung unserer gerichte arbeiten wir in der küche mit allergenen zutaten. hiermit machen wir sie darauf aufmerksam, dass unsere gerichte unbeabsichtigt spuren von allergenen enthalten können.

⁰¹ glutenhaltiges getreide, d. h. :

- a - weizen
- b - roggen
- c - gerste
- d - hafer
- e - dinkel
- f – kamut

oder deren hybridstämme und produkte auf basis von getreide

⁰² krustentiere und krustentierprodukte

⁰³ eier und eiprodukte

⁰⁴ fisch und fischprodukte

⁰⁵ erdnüsse und erdnusserzeugnisse

⁰⁶ sojabohnen und sojabohnenerzeugnisse

⁰⁷ a - milch und erzeugnisse auf milchbasis b - laktose

⁰⁸ schalenfrüchte, also :

- a - mandeln (*amygdalus communis* l.)
- b - haselnüsse (*corylus avellana*)
- c - walnüsse (*juglans regia*)

d - cashewnüsse (*anacardium occidentale*)

e - pekannuss (*carya illinoensis*)

f - paranuss (*bertholletia excelsa*)

g - pistazien (*pistacia vera*)

h - macadamianüsse und *macadamia ternifolia*

i - queenslandnüsse und daraus hergestellte erzeugnisse

⁰⁹ sellerie und sellerieerzeugnisse

¹⁰ senf und senfprodukte

¹¹ sesamsamen und sesamprodukte

¹² schwefeldioxid und sulfite in konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / liter

¹³ lupine und lupinerzeugnisse

¹⁴ weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse