

MENU

ZAHNACKER
BRASSERIE

LES TARTES FLAMBÉES

NATURE	10,00
Natural / Natur	
GRATINÉE	11,00
Melted Cheese / Käse überbacken	
MUNSTER	13,00
Munster Cheese / Münsterkäse	

LES ENTRÉES

TARTE À L'OIGNON , Lardons Fumés	11,50
Onion Tart with Smoked Bacon Lardons / Elsässer Zwiebelkuchen mit geräucherten Speckwürfeln	
PRESSKOPF , Crudités	12,50
Head Cheese (Presskopf) with Fresh Crudités / Presskopf mit Rohkostsalat	
OS À MOELLE , Croûtons à l'Ail	12,50
Roasted Bone Marrow with Croûtons / Markknochen mit Croûtons	
SALADE VIGNERONNE	12,00
Winegrower's Salad / Winzersalat	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD , Noix, Lardons	13,00
Warm Goat's Cheese Salad with Walnuts / Salat mit warmem Ziegenkäse und Walnüssen	
SALADE DE HARENGS "MATJES" , Crème à l'Aneth et Raifort	13,00
Matjes Herring Salad with Dill & Horseradish Cream / Matjes-Heringssalat mit Dill-Meerrettich-Creme	
CASSOLETTE D'ESCARGOTS Escargot Casserole / Schneckenpfännchen	
6 Escargots en Persillade	10,00
12 Escargots en Persillade	18,00

LES PLATS

JARRET D'AGNEAU CONFIT , Tomates et Basilic Slow-Confit Lamb Shank with Tomatoes & Basil / Confierte Lammhaxe mit Tomaten und Basilikum	26,00
JOUE DE PORC , Pinot Noir Braised Pork Cheek in Pinot Noir Sauce / Geschmorte Schweinebäckchen in Pinot-Noir-Sauce	21,00
BAVETTE DE BOEUF BLACK ANGUS , À l'échalotte Beef Flank Steak with Shallot Sauce / Rinder-Flanksteak mit Schalottensauce	28,00
BOUCHÉE À LA REINE , Spaëtzle Vol-au-Vent with Chicken & Mushrooms, served with Spätzle / Königinpastete mit Spätzle	23,50
JARRET DE PORC BRAISÉ , Réduction Picon Bière Braised Pork Knuckle with Picon Beer Reduction / Geschmorte Schweinshaxe mit Picon-Bier-Reduktion	23,00
SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE , Munster et Cumin Free-Range Chicken Supreme with Munster Cheese & Cumin / Maishähnchenbrust mit Münsterkäse und Kreuzkümmel	21,00
CHOUROUTE 5 VIANDES Lard Salé, Lard Fumé, Saucisse Fumée, Collet, Knack Traditional Sauerkraut with Five Meats / Elsässer Sauerkraut mit fünf Fleischsorten	20,00
FILET DE POISSON , Choucroute, Pomme Vapeur Fish Fillet with Sauerkraut & Steamed Potatoes / Fischfilet mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	21,00
FILET DE SANDRE , Sauce Matelote au Riesling, Nouilles Pike-Perch Fillet with Riesling Matelote Sauce & Noodles / Zanderfilet mit Riesling-Matelote-Sauce und Nudeln	25,00
GNOCCHIS GORGONZOLA Gnocchi with Gorgonzola Sauce / Gnocchi mit Gorgonzolasauce	14,00

LE MENU ENFANT, Jusqu'à 12 ans

ESCALOPE DE VOLAILLE À LA CRÈME OU KNACK , Frites Chicken Escalope in Cream Sauce or Knack Sausage, French Fries / Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce oder Knackwurst, Pommes frites	12,50
GLACE , 2 Boules au choix / Ice Cream, 2 Scoops / Eis, 2 Kugeln	

LES DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT DE MANON, Glace Vanille	11,50
Préparé à la commande – environ 15min de cuisson	
Warm Chocolate Lava Cake with Vanilla Ice Cream / Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis	
CRÈME BRÛLÉE, Vanille Bourbon	8,00
Bourbon Vanilla Crème Brûlée / Crème Brûlée mit Bourbon-Vanille	
VACHERIN GLACÉ, Vanille, Fraise	10,00
Frozen Vacherin with Vanilla & Strawberry / Eis-Vacherin mit Vanille und Erdbeere	
NOUGAT GLACÉ, NOIX DE PÉCAN	10,50
Frozen Nougat Parfait with Pecans / Nougatparfait mit Pekannüssen	
PROFITEROLES, Chocolat et Amandes, Glace Vanille	11,50
Profiteroles with Chocolate Sauce, Almonds & Vanilla Ice Cream / Profiteroles mit Schokoladensauce, Mandeln und Vanilleeis	
TARTE DU JOUR	8,00
Today's Tart / Tagestorte	
CAFÉ LIÉGEOIS	9,00
Liège Coffee Sundae / Eiskaffee nach Lütticher Art	
DAME BLANCHE	9,00
Vanilla Ice Cream with Hot Chocolate Sauce / Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	
IRISH COFFEE	10,00
SORBET ARROSÉ	8,00
Sorbet with a Shot of Liqueur / Sorbet mit Spirituose	
BOULE DE GLACE OU SORBET, 1 boule / 2 boules / 3 boules	3,00 / 5,00
Vanille, Café, Chocolat, Framboise, Pomme, Poire, Citron, Fraise	7,00
SUPPLÉMENT CHANTILLY, Whipped Cream / Portion Schlagsahne	1,00