



Brasserie

HERTOGENWALD

le partage, ca se cuisine tous les jours



Brasserie

HERTOEGENWALD

RÈGLES D'OR / GOLDENE REGELN

POUR VOUS FAIRE PASSER UN AGRÉABLE MOMENT
UM EINE ANGENEHME ZEIT ZU VERBRINGEN

> 1

Prenez svp en considération que nos plats sont « cuisiné maison »,
il est donc possible qu'un met ne soit plus disponible lors d'un
service ou bien que l'attente soit un peu plus longue que prévu.

*Alle unsere Gerichte sind hausgemacht. Bitte entschuldigen Sie, wenn ein Gericht nicht
mehr verfügbar ist oder die Zubereitung etwas länger dauert.*

> 2

Veillez informer svp notre personnel en cas d'intolérance alimentaire et
allergies afin de vous proposer des plats en conséquence.

*Bitte zögern Sie nicht, uns über mögliche Lebensmittelunverträglichkeiten oder
Allergien zu informieren. Wir passen uns gerne an.*

Arachides / Nüsse (1)



Gluten (2)



Lait (Lactose) / Milch (Laktose) (3)



Végétarien / Vegetarisch (4)



(5) Avec porc / Mit Schweinefleisch

Crustacés, sésame, oeuf, poisson, mollusque,
moutarde, celery, cacahuète, sulphite, soja, lupine

*Krustentiere, Sesam, Ei, Fisch, Weichtiere, Senf,
Sellerie, Erdnuss, Sulfate, Soja, Lupine*





Brasserie

HERTOGENWALD

Les potages / Suppen

Crème de chicon et sa chiffonade croquante (2, 3, 5) 7,00 €
Chicoréecrème, knuspriger Salat

Velouté de butternut et sa bruscetta moelleuse (3, 2) 7,50 €
Butternutcrème, vollmundige Bruscetta

Les salades / Salate (frites / Fritten + 3.50 €)

Salade de lardons fondant à la plancha et œuf parfait, dressing moutarde (12 min.) (1, 2, 3, 5) 12,50 €
Speckwürfelsalat à la plancha mit perfektem Ei, Senfdressing

Salade de scampis rôtis aux épices, pickles oignons, vinaigrette de sésame (1, 2) 13,00 €
Salat mit gebratenen Scampis, eingelegten Zwiebeln an Sesamvinaigrette

Les entrées / Vorspeisen (frites / Fritten + 3.50 €)

Vitello Tonato en toute simplicité à notre façon (1, 2, 3) 12,50 €
Vitello Tonato auf unsere einfache Art

Tartare de bœuf «BBB» haché main et son jaune d'œuf coulant (1, 2, 3) 13,00 €
Rindertartar «BBB» von Hand gehackt und mit fließendem Eigelb serviert

Toast de Chèvre chaud au thym et ail gratiné, tomates en rosace (1, 2, 3) 10,50 €
Gratinierter Toast mit Tomate und Ziegenkäse an Thymian und Knoblauch

Saumon mariné par nos soins, raifort, jeunes oignons et radis (1, 2, 3) 12,00 €
Hausgebeizter Lachs, Meerrettich, Frühlingzwiebeln und Radieschen

Pour les petits / Für die Kleinen

Finger de poulets croquants, frites, compote (2, 3) 10,50 €
Knusprige Chicken Finger mit Fritten und Kompott

Tagliatelles au beurre, jambon ganda, parmesan (2, 3, 5) 10,50 €
Tagliatelle an Butter, Gandaschinken, Parmesan





Brasserie

HERTOGENWALD

Les plats / Hauptspeisen

Steak de Bœuf «BBB», légumes du marché au wok, frites (+/-200gr) (3) 21,00 € <i>Rindersteak «BBB», saisonales Gemüse aus dem Wok, Fritten (+/- 200 gr.)</i>	
Medaillon de «black Angus», légumes du marché au wok, frites (+/-200gr) (3) 25,50 € <i>«Black Angus» Medaillon, saisonales Gemüse aus dem Wok, Fritten (+/- 200 gr.)</i>	
Sauce béarnaise ou crème poivre vert cognac au choix pour les steaks <i>Béarnaise- oder Pfeffercrèmesauce stehen für die Steaks zur Auswahl</i>	
Poisson du jour, et sa préparation au fil tu temps (2, 3) prix du jour / Tagespreis € <i>Fisch vom Markt, passend zur Jahreszeit zubereitet</i>	
Suprême de volaille mariné, couscous tomate et ses tagliatelles de légumes (2, 3, 4) 17,50 € <i>Mariniertes Geflügelfilet, tomatiges Couscous und seine Gemüsetagliatelle</i>	

Divers / Verschiedenes

Panier croquant de légumes du marché, sauce vierge (2, 3, 4) 13,50 € <i>Knackiger Gemüseteller, frische Sauce</i>	
Les tagliatelles aux lanières de légumes sautées au wok (+ scampis = suppl. de 3.50 €) (2, 3, 4) 12,50 € <i>Im Wok gebratene Tagliatelle mit Gemüsestreifen (+ Scampis = 3,50 € Aufpreis)</i>	

Les desserts / Dessert

Dame blanche ou dame noire (2, 3) 7,50 € <i>Dame blanche oder Dame noire</i>	
Salade de fruits et son sorbet (2, 3) 8,50 € <i>Fruchtsalat mit Sorbet</i>	
Café gourmand et ses délices maisons (1, 2, 3) 8,50 € <i>Kaffee Gourmand mit süßen Leckereien</i>	
Moelleux au chocolat, fruit frais et glace vanille (12mn) (1, 2, 3) 9,50 € <i>Butterweicher Schokoladenkuchen, frische Früchte und Vanilleeis (12 min.)</i>	
Crèmeux chocolat, crumble, caramel et glace au beurre salé (1, 2, 3) 9,50 € <i>Cremige Schokolade, Streusel, Eis «caramel au beurre salé» (12 min.)</i>	
Mayonnaise ou moutarde ou ketchup (par table) 0,50 € <i>Mayonnaise oder Senf oder Ketchup (pro Tisch)</i>	





Brasserie

HERTOGENWALD

Menu / Menü (par table complète - für den ganzen Tisch)

3 services - Gänge 32,00 €

2 services - Gänge (Plat et dessert - Hauptgericht und Dessert) 25,00 €

Entrées - Vorspeisen

Saumon mariné par nos soins, raifort, jeunes oignons et radis (1, 2, 3)
Hausgebeizter Lachs, Meerrettich, Frühlingszwiebeln und Radieschen

ou - oder

Vitello Tonato en toute simplicité à notre façon (1, 2, 3)
Vitello Tonato auf unsere einfache Art

Plats - Hauptgerichte

Suprême de volaille mariné, couscous tomate et ses tagliatelles de légumes (2, 3, 4)
Mariniertes Geflügelfilet, tomatiges Couscous und seine Gemüsetagliatelle

ou - oder

Poisson du jour, et sa préparation au fil du temps (2, 3)
Fisch vom Markt, passend zur Jahreszeit zubereitet

Dessert

Café gourmand et ses délices maisons (1, 2, 3)
Kaffee Gourmand mit süßen Leckereien





Brasserie

HERTOGENWALD

Les vins / Weine

ROUGE / ROT

		Verre / Glas	Bouteille / Flasche
France / Frankreich:	Côtes du Ventoux	3,75 €	19,50 €
Italie / Italien:	Cornado (Merlot)	3,60 €	19,50 €
Espagne / Spanien:	Bocaroja	3,40 €	17,50 €

BLANC / WEISS

		Verre / Glas	Bouteille / Flasche
France / Frankreich:	Pinot blanc (litre)	3,75 €	24,50 €
Italie / Italien:	Cornado (Chardonnay)	3,60 €	19,50 €
Espagne / Spanien:	Bocablanca	3,40 €	17,50 €

ROSÉ

		Verre / Glas	Bouteille / Flasche
France / Frankreich:	Côtes de Provence	3,75 €	21,50 €
	Rosé de Romage (Bordeaux)	3,60 €	19,50 €
Italie / Italien:	Bardolino charetto	3,40 €	17,50 €

MOUSSEUX / SCHAUMWEIN

			Verre / Glas
			Bouteille / Flasche
France / Frankreich:	Henri Leblanc (brut)	4,50 €	25,50 €
Italie / Italien:	Prosecco	4,50 €	25,50 €

Heures d'ouverture

brasserie et snack:

ouvert de 12 à 14h et 18h30 à 21h
en week-end : de 12 à 21h avec service snack
jours de fermeture mardi et mercredi

bar :

ouvert en semaine de 12 à 14h et 18h30 à 23h
ouvert en week-end de 12 à 01h
jours de fermeture mardi

Öffnungszeiten

Brasserie und Snacks:

von 12 bis 14 Uhr und von 18:30 bis 21 Uhr
an Wochenenden: von 12 bis 21 Uhr (mit Snack Service)
Ruhetage sind Dienstag und Mittwoch

Bar:

an Wochentagen von 12 bis 14 Uhr und von 18:30 bis 23 Uhr
an Wochenenden von 12 bis 01 Uhr
Ruhetag ist Dienstag