

koeppchen

-Zënter 1907-



Gudden Appetit

HORAIRES D'OUVERTURE

du mardi au dimanche de 12h-14h et de 18.30h-22h (dimanche à 21h)

ADRESSE & RÉSERVATION

9, rue Berreggaass L-5485 Wormeldange-Haut
iessen@koeppchen.lu | www.koeppchen.lu | +352 76 00 46



En cas d'intérêt, vous pouvez demander notre carte d'allergènes

NOS PRODUITS DU TERROIR

LES PANIERS DE SANDRINE (MUNSBACH)

LÉGUMES & FRUITS DU TERROIR

PAINS ET TRADITION (HAUTCHARAGE)

BAGUETTE & PAIN

MOSELLA (WASSERBILLIG)

NOS PAINS POUR BURGER

ARTISAL & KERN (SANEM)

VIANDE DE BOEUF DU TERROIR

POULET FERMIER LABEL ROUGE DE JANZE

LA PROVENCALE (LEUDELANGE)

VIANDE DE BOEUF DU TERROIR

VIANDE DE PORC «MARQUE NATIONALE»

FLUSSFISCHEREI WEBER (NEWEL)

POISSONS DE FRITURE

MOUTARDERIE DE LUXEMBOURG (MUNSBACH)

MOUTARDE, KETCHUP, MAYONNAISE

SALAIISON MEYER (BASCHARAGE)

JAMBON CRU ET CUIT

MOULIN DIESCHBOURG (ECHTERNACH)

CAFÉ BIO+TRANSFAIR+CHARITY, FARINE

ATELIER A.P.E.M.H. (BETTANGE SUR MESS)

OEUFS DU TERROIR TRIÉS PAR DES ENFANTS
MENTALEMENT HANDICAPÉS

KLOUSCHTERBROUT-YOLANDE COOP (MONDORF)

BISCUITS POUR CAFÉ, PÂTÉ AU RIESLING

FROMAGERIE SCHMALEN (BERDORF)

FROMAGES POUR BURGER ET VIANDE

FROMAGERIE DE LUXEMBOURG (FENTANGE)

MOZZARELLA ET BURRATA

HEEDERHAFF (CONTERN)

NOS SALADES

NOS PRODUITS DU TERROIR

LUXLAIT (ROOST)

BEURRE ROSE, LAIT, CRÈME

MARC NICOLAY (FINGIG)

LËTZ'FRITES, WEDGES, POMMES DE TERRE

MAISON ABEN (WAHL)

POMMES DE TERRE

PRETEMER HAFF (LIMPACH)

COMPOTE DE POMMES

CHALET AU GOURMET (RODANGE)

GALETTE DE POMMES DE TERRE

PRESQUE DE TOUS LES VIGNERONS DU PAYS

VINS & CRÉMANTS (VOIR CARTE DES VINS)

STUFF BRAUEREI (STEINSEL)

BIÈRE CRAFT DU TERROIR

BRASSERIE BATTIN / BOFFERDING (BASCHARAGE)

BIÈRE AU FÛT

RAMBORN (BORN)

CIDRE DU TERROIR

KRIER-WELBES (ELLANGE)

JUS DE RAISIN BIO

TUDORSGEESCHTER (ROSPORT)

EAUX DE VIE, JUS DE POMME, VINS

DISTILLERIE ZENNER (SCHWEBSANGE)

EAUX DE VIE

DISTILLERIE DIEDENACKER (NIEDERDONVEN)

EAUX DE VIE, WHISKY, CAMADONVEN, GIN

SOURCES ROSPORT (ROSPORT)

EAUX DE SOURCE

TÉI VUM SÉI (GRUMELSCHEID)

TISANES

À PARTAGER OU EN ACCOMPAGNANT VOTRE APÉRITIF



Pour 2 à 4 personnes

FRITURE D'ÉPERLANS (1/2 Portion: 12,50) 18,50

TARTE FLAMBÉE ALSACIENNE 13,80

crème, lardons, oignons

TARTE FLAMBÉE AUX LÉGUMES V 12,80

fromage de Berdorf, légumes de saison

PLANCHE DE TERROIR KOEPPCHEN 19,50

fromage de Berdorf, jambon cru et cuit « Meyer »,
pâté Riesling, saucisse, cancoillotte, Feierstengszalot, mousse de
jambon, cornichons

MEZZE ORIENTAL Vegan 18,50

Assortiment de petites assiettes aux saveurs du Moyen-Orient

LES ENTRÉES

CARPACCIO TARTUFO 15,8/21,8

viande de boeuf du terroir, crème de truffe, champignons,
pousses d'automne, parmesan

FEIERSTENG SZALOT 14,8/18,8

viande bouillie de boeuf du terroir, œuf, moutarde, persil,
cornichons

SOUPE DE POISSONS 14,8/21,8

garnie avec 3 sortes de poissons, toast et sauce rouille

VELOUTÉ AU POTIMARRON Vegan 10,8/14,8

au lait de coco et gingembre

SALADE DE CHÈVRE CHAUD V 14,8/19,8

toast chèvre et miel, tomates, poires et noix caramélisés

LA PÊCHE



FILET DE DORADE GRILLÉ	25,80
potimarron, polenta, noisette, légumes d'automne	
SOUPE DE POISSONS	21,80
garnie avec 3 sortes de poissons, toast et sauce rouille	
KOEPPCHEN SALMON BOWL	21,50
Avocat, saumon «Label rouge» mariné maison, poire, potimarron, agrumes, champignons, edamame, nori et chou servi sur riz tiède	

LES PLATS VÉGÉTARIENS



KOEPPCHEN GREEN BOWL Vegan et Gluten Free	18,50
Avocat, tofu bio mariné, poire, champignons, potimarron, agrumes, champignons, edamame, nori, et chou servi sur riz tiède	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD V	19,80
toast chèvre et miel, tomates, poires et noix caramélisée	
PUMPKIN CURRY Vegan	21,00
curry aux légumes d'automne, épices thaïlandaises, lait de coco, coriandre, tofu bio allemand	
VEGGIE BURGER Vegan	14,80
patty vegan, houmous, aubergine, tzaziki, tomate marinée, oignons, roquette	

KID'S MENU

BOUCHÉE À LA REINE	10,50
KNIDDELEN (crème-lardons ou lardons-compote)	9,50
CHICKEN NUGGETS MAISON (poulet fermier)	9,50
HAMBURGER (boeuf luxembourgeois)	10,50
PÂTES À LA SAUCE BOLOGNAISE	8,50
ESCALOPE DE VEAU	11,00
DAME BLANCHE, MOUSSE CHOCO, 2 BOULES GLACE	3,50
SPÉCIAL ENFANT: GLACE «BARBE À PAPA»	

LES GRILLADES



FILET DE BŒUF «TERROIR LUXEMBOURG»	31,50
------------------------------------	-------

250 g, sauce au choix, garniture au choix, petite salade

ENTRECÔTE « IRISH BLACK ANGUS »	27,50
---------------------------------	-------

300 g, sauce au choix, garniture au choix, petite salade

FAUX-FILET DE BOEUF «TERROIR LUXEMBOURG»	23,80
--	-------

300 g, sauce au choix, garniture au choix, petite salade

STEAK DE CHEVAL	23,50
-----------------	-------

300 g, sauce au choix, garniture au choix, petite salade

SAUCES

poivre, vin rouge aux épices, béarnaise, champignons, provencale
à l'ail, beurre maître d'hôtel

GARNITURES

frites, purée de pommes de terre, pommes sautées, légumes

SUPPLÉMENT

deux galettes de pommes de terre: + 3,5€

wedges: + 1€

LES SPÉCIALITÉS DE VIANDE

LA TAGLIATA D'AUTOMNE	29,50
-----------------------	-------

Filet de boeuf Luxembourgeois, duxelles de champignons truffés,
parmesan, réduction balsamique, roquette, frites

BOUDIN NOIR	21,00
-------------	-------

Purée de pommes de terre, choux rouge, compote de pomme

LES SPARE RIBS DE TIAGO	19,80
-------------------------	-------

porc « marque nationale », sauce barbecue, wedges, salade

LE TARTARE KOPP	19,50
-----------------	-------

frites, petite salade

ESCALOPE VIENNOISE DE VEAU	22,50
----------------------------	-------

confiture d'airelles, frites, citron, petite salade

LA TRADITION LUXEMBOURGEOISE

FRITURE DE POISSONS «ZËNTER 1907» 24,80

sauce remoulade, frites, petite salade

CORDON BLEU DE VEAU 23,80

au fromage Berdorf « Roude Bouf » et jambon Meyer, sauce crème
champignons, frites, salade

BOUCHÉE À LA REINE 19,50

au poulet fermier, frites, petite salade

ROGNONS DE VEAU 20,80

sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre

WÄINZOSSISS 18,50

sauce moutarde et purée de pommes de terre maison

KNIDDELEN À LA LUXEMBOURGEOISE 16,50

Kniddelen revenus au beurre, lardons, compote de pommes, petite
salade

KNIDDELEN CRÈME ET LARDONS 17,50

petite salade

KNIDDELEN À LA WÄINZOSSISS 18,50

sauce moutarde, rondelles de Wäinzoossiss, petite salade

HAM, FRITTEN & ZALOT 20,50

Jambon Meyer cru et cuit, frites et salade

LES BURGERS



« CHEESE K » AU ROUDE BOUF 14,80

boeuf luxembourgeois, fromage Berdorf «Roude Bouf», tomates, salade iceberg, oignons rouges, sauce

KOEPPCHEN BURGER 16,50

boeuf luxembourgeois, fromage aux herbes Berdorf, galette de pommes de terre, oignons, salade et tomates, sauce

« DE LËTZEBUERGER » 16,80

boeuf luxembourgeois, bacon, oeuf, fromage de Berdorf, sauce, cornichon

VEGGIE BURGER V 14,80

patty vegan, houmous, aubergine, tzaziki, tomate marinée, oignon, roquette

BURGER DU MOMENT

voir page des suggestions

Les burgers sont accompagnés d'une **petite salade** et de **frites**

Supplément Wedges (+1€)

PERSONNALISEZ VOTRE BURGER

DOUBLE VIANDE +3,5€

SUPRÊME DE POULET FERMIER GRILLÉ +1,5€

BACON, ŒUF, +1,5€

GALETTE DE POMMES DE TERRE +2€

PAIN SANS GLUTEN +1€

VEGAN PATTIE +0€

NOS DESSERTS MAISON

Tous nos desserts sont faits maison et sont à base de crème, de beurre, de farine et d'oeufs luxembourgeois.

DESSERT DE LA SEMAINE (page des suggestions)

DAME BLANCHE KOEPPCHEN	8,50
CAFÉ GLACÉ	8,00
TARTE MAISON	7,50
MOUSSE AU CHOCOLAT	8,00
CRÈME BRÛLÉE	7,50
MOËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON	9,50
glace vanille (10 minutes de cuisson pour le moëlleux)	
PARFAIT «AUBERGE KOEPPCHEN»	9,50
parfait au Grand-Marnier selon recette traditionnelle	
CAFÉ GOURMAND	8,00
Crème Brûlée, Brownie Choco, Tartelette aux Fruits	
ÉTAT-MAJOR KOEPPCHEN	13,50
Trio de Colonels: 3 sorbets & 3 eaux de vie	
PLANCHE DE FROMAGE	12,50

EN ACCOMPAGNANT FROMAGE ET DESSERT

VERRE DE GEWURZTRAMINER MOËLLEUX	6,00
KORTO BY JEFF KONSBRÜCK	7,50

DESSERTS LIQUIDES POUR ADULTES

VOIR PAGE SUGGESTIONS «AFTER-DINNER»

ORIGINAL IRISH COFFEE	9,50
ESPRESSO MARTINI	9,50