

Bienvenue

au Aal Eechternoach

- local & régional -
- depuis 1998 -



Toute l'équipe vous souhaite
de beaux moments
dans notre brasserie et un bon appétit !

Nos heures d'ouverture:

Tous les jours à partir de 11.00 heures
Fermeture hebdomadaire le jeudi

Réservations:

info@aaleechternoach.lu | Tél: 26 72 08 80
Internet: www.aaleechternoach.lu



Livraison à domicile
les soirs de 18.00 - 21.30 heures
dans un rayon de 15 kilomètres et
à partir de 30 euros



Une petite préface

Le „Aal Echternach“ - une brasserie avec restaurant au coeur d'Echternach sur notre belle place du marché.

Le „place to be“ depuis plus de 20 ans pour les jeunes et les moins jeunes.

Acheter local et régional et le plus important pour nous.

Si vous avez des questions à propos des alternatives végétariennes ou des allergènes, n'hésitez pas à nous demander.

Pour des propositions d'un menu pour groupes ou autres événements, vous pouvez nous envoyer un mail ou demander au personnel.

Dans la cuisine pour vous: Patrick, Lars & Julie.

Au service: Marina, Marion, Liz, Lou, Cynthia,

Gil, Max, Felix, Lena, Joy, Joshua & Steve.

„Aal Echternach - Le bon manger rencontre la culture!“

Tous les plats avec „“ sont végétariens / végétals!

Nos offertes pour le soir

avec nos producteurs locaux
(toujours à partir de 18.00 heures)

- Lundi: Goulasch de boeuf Angus du Fromburg, ^{13,7}
avec pâtes (19,90)
- Mardi: Saucisses au vin blanc de la boucherie Saeul
sauce moutarde
avec purée de pommes de terre et légumes ^{7,10} (18,90)
- Mercredi: „Mac and Cheese“
avec fromage Berdorfer „Roude Bouf“ ^{1,7} (16,90)
- Jeudi: Fermé
- Vendredi: Soirée à thème
- Samedi: Fricassée de poulet de la ferme Lausberg ^{1,7}
en bouchée de notre boulanger Jeitz
avec pommes frites et salade (20,90)
- Dimanche: Un choix de gâteaux différents de la boulangerie Jeitz

Toutes les informations: www.aaleechternoach.lu

ou scannez ce QR-code:



Nous travaillons avec des produits saisonniers et
changerons notre menu tous les mois.



Menu "Aal Eechternoach"

Menu surprise de 3 plats

Entrée + Plat + Dessert

(Menu végétarien possible) ✓

39,90 / personne

Nos entrées

- Tartar de boeuf Luxembourgeois avec crème fraîche,
oeuf de caille et caviar de lompe ^{3,4,7,10} 15,20
- Asperges vertes grillées avec jambon cru Luxembourgeois,
sauce Hollandaise à l'orange sanguine, girolles fraîches et pain grillé ^{13,7} 14,90
- « Egg Benedict »
avec avocats, sauce hollandaise, oeufs pochés sur pain complet ^{1,3,4,7}
avec saumon fumé 15,90
- Boudin noir sur pain grillé avec girolles, oignons grillés et figues ^{1,7} 13,90
- Bruschetta au potiron, chèvre de Berdorfer et miel ✓ 11,90
Alternatif sans chèvre avec parmesan végétal (végétal)
- Carpaccio de boeuf „Produit du Terroir“ ^{7,8}
avec mousse de fromage aux truffes de Berdorfer,
pesto de roquette et pignons de pin 14,90 | 18,90

Les prix sont exprimés en Euro, la TVA et le service aimable sont inclus

Nos soupes

Velouté de potiron à la crème avec chorizo avec graines de courges (piquant) ⁷	8,90
Crème de panais au soja (végétal) ⁶ 	8,90

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Petit „Echternocher“ ¹ Burger 100% boeuf avec pommes frites	11,90
„Echternocher“ rond ^{1,7} Pizza pour enfants au choix	10,90
„Echternocher“ pâtes ^{1,3,7} Pâtes à la crème et au jambon cuit Luxembourgeois	9,90

Nos pâtes & risotto

« Lausberg Suprême » ^{1,7} avec le meilleur du poulet Lausberg, pâtes au parmesan et girolles	19,90
“ Roude Bouf ” ^{1,7} Risotto aux cèpes avec lardons, fromage “Roude Bouf” de Berdorfer et oignons grillés	18,20
„Aal Echternoch Steakhouse-Pan“ ^{1,3,7,8} avec boeuf grillé „Produit du Terroir“, pignons de pin, parmesan, roquette et tomates cerises	18,90

Les prix sont exprimés en Euro, la TVA et le service aimable sont inclus

Nos salades

„Berdorfer Geess-Zalot“ ^{1,7,8}

Salade mixte de la saison avec noyaux, chèvres façon Camembert Berdorfer sur pain avec lard et miel Luxembourgeois 16,90

Poulet-Zalot « À la Lausberg » ^{1,3}

Salade mixte de la saison avec noyaux et filet de poulet de Lausberg grillé avec peau 17,20

„Le meilleur de Nice“ ^{1,3,4,7,10}

Salade mixte de la saison avec thon grillé, filets d’anchois, pommes de terre grenaille, olives et oeufs de caille 18,90

Supplément dressing 1,00

Dressings au choix:

Dressing au miel et moutarde ¹⁰ - Vinaigre / huile d’olives

Dressing aux herbes ^{3,10}

Nos plats végétariens

Veggie-Bowl ^{6,7}

avec taboulé mariné, falafel, avocats, poivrons, salade et crème fraîche 17,90

Vegan PowerBowl ^{1,6,8,13}

Bowl avec boulettes de potimarron et chili, noyaux, raisins secs, avocat, salade, purée de pommes de terre et dip au coriandre et à la menthe 18,90

Chou-fleur grillé sur chimichurri avec noisettes,

topinambour et coriandre (végétal) ⁸ 15,90

Nos plats



Spécialité du mois:



Dry Aged Entrecôte ± 250gr - « Produit du terroir »
sauce aux poivres avec girolles, oignons frits et purée de potiron ^{1,7}

31,90

Steak de flanc Dry Aged - « Produit du terroir »
dans son jus avec gratin de pommes de terre et carottes glacées ^{1,7}

27,90

Filet de cabillaud au lard fumé
avec broccoli, pommes de terre et sauce aux poivrons ^{4,7}

23,90

Cordon Bleu de veau au fromage « Roude Bouf » de Berdorfer et
jambon cuit Luxembourgeois avec pommes de terre aux herbes,
sauce aux girolles et légumes ^{13,7}

23,90

Moules fraîches au vin blanc Pundel-Hoffeld
avec pommes frites et salade ^{7,14}

19,90

Un supplément?

Pommes frites aux pois de chiches truffées	3,90
Pommes frites	2,90
Frites de patates douces	3,20
Salade mixte	2,90
Mayonnaise truffée	1,00
Mayonnaise / Ketchup - Moutarderie de Luxembourg	0,50/Plat

Les prix sont exprimés en Euro, la TVA et le service aimable sont inclus

Nos burgers maison

Tous les burgers avec pommes frites, salade de chou
et petit pain artisanal « Boulangerie Jeitz »

Chimichurri Burger ^{1,3,7,10}

100% boeuf Luxembourgeois de la boucherie Saeul |
chimichurri maison | fromage Roude Bouf Berdorfer | oignons braisés
tomate | cornichon | salade 18,20

„Bacon Jam Burger“ ¹

100% boeuf Luxembourgeois de la boucherie Saeul |
marmelade au bacon | fromage Berdorfer | tomate |
oignons braisés | cornichon | salade 17,90

„Knusper Poulet Burger“ ^{1,3,6,7}

Filet de poulet „Lausberg“ pané au panko |
mayonnaise au chili | roquette | tomate | oignons braisés 18,90

„Aal Echternach XL Burger“ ^{1,7,10}

sauce bbq | viande double (100% boeuf Luxembourgeois de la boucherie Saeul)
| lard | cornichon | tomate | fromage Berdorfer |
salade | oignons braisés 21,90

Les prix sont exprimés en Euro, la TVA et le service aimable sont inclus



Gagnant du « Veggie-Burger-Contest 2020 » :

Notre nouveau „Veggie-Burger“ est végétal \checkmark^1 (avec salade mixte)
avec boulette méditerranéenne aux légumes et
semoule maison | ketchup aux épinards | tomate |
iceberg | oignons rouges 17,90

Végan „Pulled Jack Burger“ \checkmark^1 (avec salade mixte)
avec effiloché de fruit de jacquier bbq |
cornichon | tomate | iceberg | oignons rouges 17,90

Burger Upgrade

Oeuf au plat ³, fromage Berdorfer ⁷ ou lard grillé 1,00

Autre garniture ?

Frites de patates douces 1,00
avec mayonnaise truffée 1,00
Mayonnaise / Ketchup 0,50
Pommes frites aux pois de chiches truffées ... 2,50

Nos pizzas maison

Toutes nos pizzas sont servies avec mozzarella de la Fromagerie de Luxembourg
et sauce aux tomates maison
sans gluten +2,00€



Pizza du mois

« ChampiHam Deluxe » ^{1,7}	16,90
Jambon cru Luxembourgeois « Boucherie Saeul » cèpes parmesan	
Pizza Magréit  ^{1,7}	10,90
Basilic origan tomates cerises	
Pizza Zoossiss ^{1,7}	12,90
Salami de la boucherie Saeul origan	
Pizza Veggie  ^{1,7,12}	14,20
Légumes grillés de la saison roquette olives noirs	
Pizza Hamanas ^{1,7}	13,90
Jambon cuit de la boucherie Saeul ananas origan	
Pizza Scharf Zoossiss ^{1,7}	13,20
Chorizo de la boucherie Saeul jalapenos origan	
Pizza Thon ^{1,4,7}	14,20
Thon oignons rouges olives noirs	
Pizza Séiss Geess  ^{1,7,8}	16,40
Chèvre Berdorfer miel Luxembourgeois du Beiefritz roquette noix	
Pizza Champi-Ham ^{1,7}	14,50
Jambon cuit de la boucherie Saeul champignons frais origan	

Les prix sont exprimés en Euro, la TVA et le service aimable sont inclus

Pizza Rustikalesch ^{1,7,8}	16,90
Jambon cru de la boucherie Saeul pignons de pin pesto au basilic roquette	
Pizza Poulet-BBQ ^{1,7}	16,90
Sauce bbq filet de poulet „Lasuberg“ poivrons oignons rouges	
Pizza „Berdorfer Trüffel“ ^{1,7}	16,90
Jambon cru de la boucherie Saeul fromage aux truffes Berdorfer roquette	
Pizza Crevette ^{1,2,7}	16,90
Scampis à l’ail oignons rouges épinards huile d’ail	



Nos pizzas « Tartes flambées »

Toutes les pizzas « Flamkuch » avec crème fraîche

Pizza Flamkuch „Speck“ ^{1,7}	13,90
Lardons oignons rouges	
Pizza Flamkuch „Saumon“ ^{1,4,7}	16,90
Saumon fumé maison pignons de pin épinards	
Pizza Flamkuch „Geessekéis“ [✓] ^{1,7}	15,90
Chèvre Berdorfer oignons rouges miel Luxembourgeois romarin	
Pizza Flamkuch „Veggie“ [✓] ^{1,7}	14,60
Légumes grillés de la saison roquette oignons rouges	

Les prix sont exprimés en Euro, la TVA et le service aimable sont inclus

Nos desserts

Mousse aux framboises et mille-feuille avec mascarpone ^{13,7}	9,20
Yaourt au soja végétal avec baies fraîches,  agave, flocons d'avoine et noix ^{16,8}	9,20
Berdorfer Glace - différentes sortes ⁷	3,00 / goblet
Churros sauce au chocolat ^{1,7}	8,90
Strudel aux pommes végétal de la boulangerie Jeitz  avec glace au caramel salé végétal ¹	8,90
Woarmen Berdorfer ⁷ - Glace à la vanille Berdorfer avec sauce au chocolat chaude	7,90
Gâteau au potimaron et aux amandes  crème à la vanille avec glace à la pistache ^{7,8}	8,90

Un digestif?

Buff - Magenbitter	5,00	Äppel, Biren, Neelches	6,00
Grappa Wäiss	5,90	Quetsch, Kiischt	6,50
Grappa Barrique	7,40	Mirabelle, Framboise	7,90
Sambucca	5,50	Poire Williams	7,90
Calvados Camadonven	6,50	Hunneg, Sumsi on Fire	5,00
Bailey's	5,00		
Amaretto Disaronno	5,00	Glenmorangie 10J	7,90
Oh! Cello - Orangenlikör	5,00	Diedenacker No 1	8,20
Cognac Remy Martin	6,50	Lagavulin 16J	9,20
Cognac Tesseron XO.	10,50	Coal Ila 15J	15,90

Vous trouvez tous nos digestifs dans notre carte de boissons

Les prix sont exprimés en Euro, la TVA et le service aimable sont inclus

Nos producteurs et fournisseurs locaux et régionaux

Pour la faim

Fromagerie Schmalen
Bäckerei Jeitz
Frombuerger Haff
Metzlerie Saeul
Geflügelhof Lausberg
Berdorfer Appelkëscht
La Provençale

Fromage Berdorfer, chèvres
Baguettes, petits pains, bouchées,...
Boeuf Angus
Jambons, salami, boudins noirs, boeuf,...
Poulet
Vinaigre de pommes
Notre fournisseur principale

Pour la soif

Molkerei Thiry
Tudorsgeeschter

FRU
Hierber Brennerei
Opyos

Téi vum Séi
Gerolsteiner
Niehoffs Vaihinger
Afri-Cola
Ramborn
Diekirch
Battor
Vermor
Echternacher Brauerei
Beiefritz
Caves Wengler
Domaine Viticole Pundel-Hoffeld

Château de Beaufort
Buff
Mellis
Lilienhaff
Diedenacker Brennerei

Lait frais
Gouttes, jus de pommes, vin de pommes,
sirop de sureau
Vins (Kollibri, Terraphon, Riesling)
Limoncello, Whisky, Rhum, Sambucca, Gin
Gin (Navy Strength, Sloe Gin, Cask Aged)
et Pastis du Luxembourg
Thés
Eaux & limonades
Nos jus et ice tea
notre cola
Cider & Glühcider
Notre brasserie principale
Amer du Luxembourg
Vermouth du Luxembourg
Echternacher Béier - nonfiltré
Bière Luxembourgeoise au miel
Alcools différents
Vins Luxembourgeois
(Elbling, Rivaner, Riesling, Auxerrois,
Pinot Gris, Gris de Gris, Pinot Noir, ...)
Crème de cassis
Maagebitter Luxembourgeois
Schnaps de miel
Goutte de miel
Calvados Camadonven, Whisky No1,
Mispeldrëpp

Énumération des 14 allergènes

- 1 Céréales contenant du gluten et produits de base de ces céréales. Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
- 2 Crustacés et produits de base de crustacés
- 3 Oeufs et produits de base d'oeufs
- 4 Poissons et produits de base de poissons
- 5 Arachide et produits de base d'arachides
- 6 Soja et produits de base de soja
- 7 Lait et produits de base de lait - Lactose
- 8 Fruits à coque et produits de base de ces fruits.
Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland
- 9 Céleri et produits de base de céleri
- 10 Moutarde et produits de base de moutarde
- 11 Graines de sésame et produits de base de sésame
- 12 Anhydride sulfureux, sulfites
en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l
- 13 Lupin et produits de base de lupin
- 14 Mollusques et produits de base de mollusques



FROMBURG
Hof | Häff | Ferme | Farm

Menüskoart Septembre 2020 - Aal Eechternoach 38, Moartplatz 6460 Eechternoach

www.aaleechternoach.lu www.facebook.com/aaleechternoach
Tel. 26 72 08 80 Fax. 26 72 04 65 Info@aaleechternoach.lu