



RESTAURANT

Beim Bertchen

WUELESSEN

Huelt mech mat heem!
Eis Kaart fann dir och online

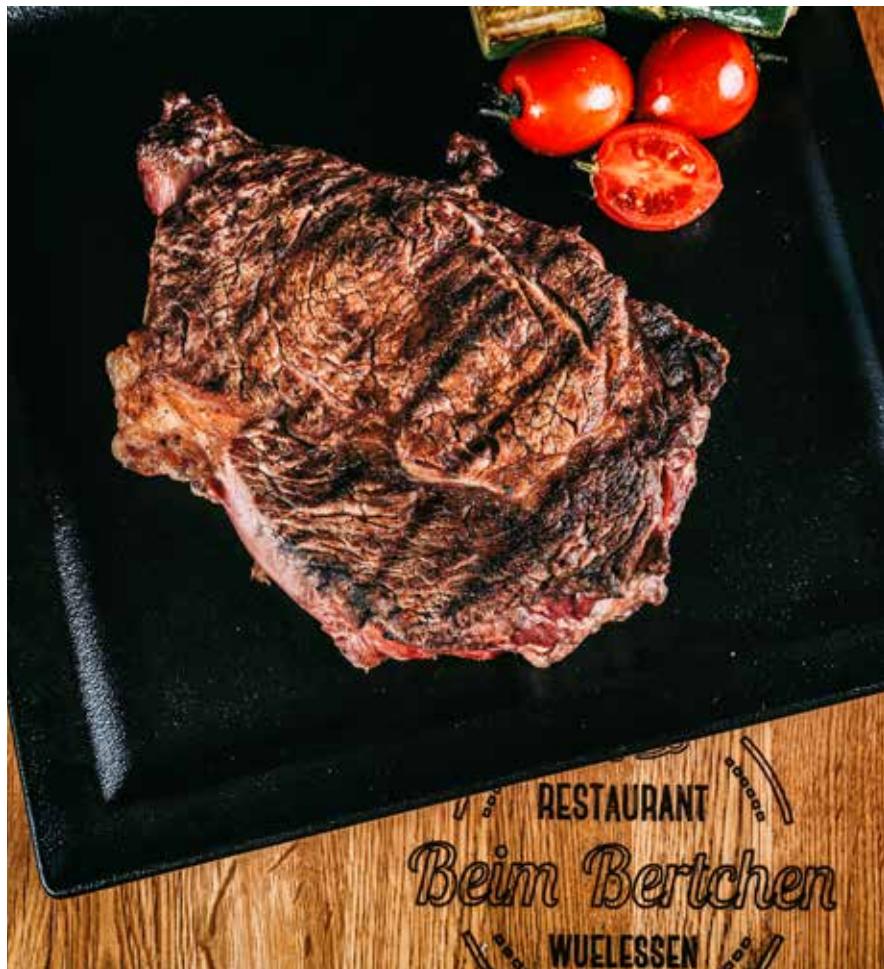
Sommaire

Een kléngt Wuert	3	Haaptplats	15
Geschicht vum Haus	4	Vum Grill	18
Apéros	8	Desserts	20
Gins	9	Café	22
Gedréngs	12	Digestifs	22
Entrées	14	Wäin	27

Eisen Menu du Jour gëtt serveiert vun Méindes bis Freides (Mëttes vu 11h45 bis 14h30)

Notre menu du jour sera servi du lundi au vendredi (midi de 11h45 à 14h30)

Unser Tagesmenü wird von Montags bis Freitags serviert (Mittags von 11h45 bis 14h30)



*Wéi hätt Dir gaeren
ärt Fleesch gebroden*

EXTRA RARE - BLEU

Kaal, réih am Kär
Kühl, rot und roh im Inneren; außen nur
ganz leicht angebraten
Frais, rouge et cru à l'intérieur; légèrement
poêlé à l'extérieur

RARE - SAIGNANT

Am Kär rout, baussen liicht ugebrooden
Innen rot, außen angebräunt
Rouge à l'intérieur, brun à l'extérieur

MEDIUM RARE

Rout am Kär, baussen knuspreg
Roter Mittelteil, außen knusprig
Partie centrale rouge, croustillant à l'extérieur

MEDIUM - À POINT

Rosa am Kär, baussen knuspreg
Rosa Mittelschicht, außen knusprig
Milieu rose, croustillant à l'extérieur

WELL DONE - BIEN CUIT

Am Kär duerch, baussen knuspreg
Innen durchgängig braun, außen knusprig
Brun à l'intérieur, croustillant à l'extérieur

Een kléngt Wuert...

Léif Clienten,

Häerzlech Wëllkomm "Beim Bertchen"

Nom Confinement an de leschte Woche si mir frou, lech nees hei zu "Wuelëssen" ze begréissen.

Mir hunn dat Bescht aus der Paus gemaach a sinn zwou nei Partnerschafte mat Betriber agaangen, déi mir lech hei kuerz virstellen.

Ee ganz flotten a perséinleche Projet ass d'Zesummenaarbecht mat OPYUS Lëtzebuerg, mat deene mir eisen eegenen Haus-Gin produzéiert hun: de "**Beim Bertchen Privat Cut**" by Opyus...

Eise Bertchen-Gin - mat enger lichter Agrums-Nott - ass erfrëschend a léist sech ganz gutt drénken. Mir si gäre fir lech do, wann Dir Froen zu deem Produit "made in Luxembourg" hutt.

Mat der **Bakkreatiouun** Dostert aus dem Nopeschduerf Houschent hu mir eng aner, frott Kollaboratioun ofgeschloss. D'Michelle a seng Ekipp verschaffe frësch a regional Liewensmëttel zu héichwäertige Kreatiounen. Hier artisanal Glace maache si aus regionale Mëllechproduiten, Lëtzebuerger Wiseneeeër a séisse Friichten.

Loosst lech dat net entgoen... Zesumme mat menger Ekipp bidden ech lech eng ganz Rei frësch, regional a lokal Produiten un.

Mir hunn dofir eng Partie Ännerungen op eiser Menüskaart gemaach. Esou hu mir eisen Akaf komplett op Lëtzebuerger Fleesch émgestallt a beim Téi setze mir ganz op den "Téi vum Séi".

Meng ganz Ekipp an ech heeschen lech Wëlkomm am Restaurant "Beim Bertchen" a wënschen lech en schéinen Openthal an ee gudden Appetit.

Steve MARTELLINI



Geschicht vum Haus

Dat geneet Grënnungsjoer vun der E'slecker Stuff ass onbekannt. No e puer Recherchë konnte mir awer e bëssche Liicht an. Donkelt bréngen a schätze Grënnungsjoer op ongeféier 1863. Eng Tatsaach déi mir awer bestätege kennen ass dat sät dem Grënnungsjoer "Dikrecher" Béier gezaapt gëtt an domat gehéiert Haus och zu deenen eelste Cafés aus dem Land.

Sou huet 1984, E'slecker Stuff zesumme mat der Brauerei sain 100 jähregt Jubiläum gefeiert. Am Laf vun de Joren huet sech de Betrib, deen Ufanks vun der Koppel David-Michels gegrënnt gouf, vun enger einfacher klenger Wirtschaft mat Epicerie an zousätzlech engem klenge Bauerebetrib, zu engem Café Restaurant entwéckelt.

Aus dem kléngje Familljebetrib, deen an 100 Joer iwwer Generatiounen David-Michels, Wolff-Michels a Serres-Wolff an de Besetz vun der Famill Hahn-Serres komm ass, huet den

deemolegen Architekt Albert Hahn duerch ee groussaartegen an aussergewéinlechen Embau e Lokal geschaافت, dat sech séier an eisem Land an iwwer Grenz eraus een Numm gemaach huet.

Vum Éiergäiz ugedriwwen, grënnt den Albert Hahn zesumme mat sengem Bouf, dem Armand, 1986 "Auberge Aal Veinen" zu Veinen, déi bis haut nach am Besetz vun der Famill ass. Seng Fra Berthe, ville Léit besser bekannt énnert dem Numm "Bertchen", huet och nom Doud vun hirem Mann, bis an d' nonzeger Joren de Betrib erfollegräich weider geleet. No hirem Doud 2002, iwwerhëlt hire Bouf, den Armand Hahn zesumme mat senger Fra Aline Geschäftner.

Haut setzt de Restaurant säi Schwéierpunkt op Fleesch vum Grill an op eng gutt traditionell Kichen a gëtt sät 2019, a sechster Generatioun vum Steve Martellini weider gefouert.



Beim Bertchen

Aus der E'slecker Stuff gëtt Beim Bertchen

Déi schwéier Decisioun feiert zeréck a d' Joer 2013. No dem onerwaarten Doud vum Proprietär Armand Hahn, iwverhëlt a leet seng Fra Aline Hahn zesumme mat hirem Eedem déi 2 Geschäftere. No désem schwéiere Schlag goufen déi 2 Restauranten zu Wuelessen a Veianen énnert den Numm "BeimHunn" gesat, a sollen och esou weiderhin hire Client's weisen dat déi 2 Betribere am Besetz vun der Famill bleiwen.

5 Joer méi spéit an am Wandel vun den néien Technologien an dem Zäitalter vun dem Internet an Handyen, ginn déi 2 Restaurant émmer méi oft bei Reservéierunge matenee verwiesselt.

Fir an Zukunft esou Verwiesslungen ze verhënneren hunn mir eis dofir entscheet den "Hunn am Kuerf" ze loossen, an de Betrib

zu Veinen och weiderhin als Gedenken un de verstuerwene Besëtzer Armand Hahn "Beim Hunn" ze nennen. Eise Restaurant zu Wuelessen soll dogéint als Erënnerung un seng laangjäreg Besëtzerin, Berthe gedenken a gëtt a "Beim Bertchen" gedeef.

Esou sinn "Beim Hunn" an "Beim Bertchen" och weiderhin duerch Traditioun an un en eenzegaartegt Konzept matenee verbonnen.

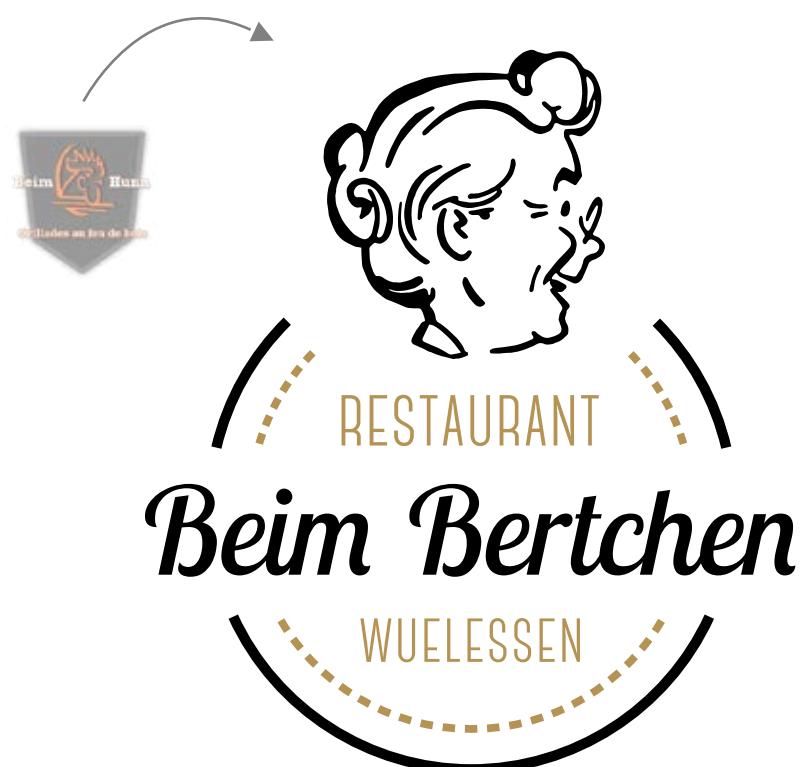
Mir freeën eis op äre Besuch a wünschen lech e puer flotter Stonne bei eis.

Beim Bertchen Team

*Méi Informatiounen fannt dier op www.beimbertchen.lu
Für mehr Informationen begibt euch auf www.beimbertchen.lu
Pour plus d'informations, visitez www.beimbertchen.lu
More Information on www.beimbertchen.lu*

Logo Evolution

Aus "Beim Hunn" gëtt "Beim Bertchen"





Op Wunsch kritt dir vun eisem Personal Kaart mat den Allergenen

Auf Wunsch reicht Ihnen unser Servicepersonal gerne die Allergienkarte.

Sur demande, notre personnel de service se fera un plaisir de vous remettre la carte d'allergène.



Eis regional Produkter



Bertchens Choice



Eis vegetaresch Produkter

Merci un



WAGNER TECH ■
ALLES AUS ENGER HAND



Fournisseurs



Labels





Apéros (5cl)

Aperol Sprizz.....	8,50€	Campari Soda / Orange.....	6,50€
Virgin Sprizz (alkoholfrei).....	6,50€	Campari Tonic.....	7,00€
Lillet Sprizz.....	8,50€	Ricard.....	6,00€
Hugo.....	8,50€	Crodino sec (alkoholfrei).....	2,50€
R Coupe Crémant <i>Mon vieux Moulin Duhr et frères.....</i>	6,50€	Crodino Soda / Orange.....	5,00€
R Kir Royal <i>Mon vieux Moulin Duhr et frères.....</i>	8,00€	Sanbitter sec (alkoholfrei).....	2,50€
Kir mat wäissem Wäin	5,50€	Sanbitter Soda / Orange.....	5,00€
Martini roud / wäiss.....	5,00€	Amer Picon Béier.....	6,00€
Porto wäiss <i>Ramos Pinto Fine White.....</i>	5,00€	Cynar sec.....	4,00€
Porto roud « tawny » <i>Ramos Pinto Tawny.....</i>	5,00€	Cynar-Soda.....	6,50€
Porto roud « 10 ans » <i>Ramos Pinto Quinta Ervamoira.....</i>	7,00€	Finley Mojito.....	5,00€
Porto roud « 20 ans » <i>Ramos Pinto Quinta Bom Retiro.....</i>	11,00€	R Battor- Béier.....	6,50€
Campari sec.....	4,00€	Pisang Orange.....	6,00€
		Rhum Cola.....	7,00€
		Passoa Orange.....	6,00€
		Cola Wäin.....	4,00€

Gins

Eisen Hausgin

Bertchen Prime Cut & Fever Tree Mediterranean

Luxembourg / serviert mit frischer Orange..... 14,00€

Gin Gordon's London
Dry Gin & Schweppes Tonic
London..... 6,50€

Gin Copperhead & Fever Tree
Elderflower
Belgien..... 15,00€

Gin Bombay Sapphire & Fever Tree
Indian Tonic
UK..... 9,00€

Gin Hendricks & Fever Tree Indian Tonic
UK..... 11,00€

Gin Mare & Fever Tree Mediterranean
Espagne..... 12,00€

Gin Monkey 47 & Schweppes Tonic
Germany..... 11,50€

Ferdinand's Saar Dry Gin & Fever Tree
Mediterranean
Germany..... 13,50€

Opyus Sloe Gin & Fever Tree Indian
Tonic
Luxembourg..... 13,50€

*Tonic ohne
Alkohol ist „Gin“ los*



Bertchen's Prime Cut Dry Gin

Een Traditiounsbetrib mat sëngem eegenen, neien lëtzebuergeschen Gin.

Een Hommage un déi fréier Besëtzerin, d'Berthe besser bekannt ennert dem Numm Bertchen. De Restaurant deen 1863 gegrënnt gouf, an hautzedaags vum Steve Martellini énnert dem Numm „Beim Bertchen“ gefouert gëtt, ass zu Wuelessen situéiert, am Norden vun Lëtzebuerg. De Restaurant ass spezialiséiert op d'Zoubereedung vun gegrilltem Fleesch an traditioneller regionaler Kichen. Dei alldeeglech Aarbecht mat lokalen Produiten, d'Experimentéieren mat Gewierzer an verschiddenen Gôut'en, esou wei d'Freed um Kachen, hunn dem Propriétaire d'Idee gin, een Gin no sengen Virstellungen produzéieren ze loossen.

Als Partner fir des Produktioun, huet den Restaurateur sech un Opyos Beverages adresséiert, den meescht primérierten lëtzebuergeschen Hiersteller vun Gin. Befier sech an des Aventure gestierzt gouf, hunn d'Équipe vun Opyos Beverages an de Steve 2019 hier Ideeën an Visiounen iwwert d'Aromatik vum neien Gin ausgetosch. Vun do uns, huet fir Opyos eng laang Phase un Recherche an Experimentatioun ugefaangen. Nom ausprobéieren vun engen sellegen verschiddenen Rezepter, war de Feischlöff an d'Harmonisatioun vun den verschiddenen Goût'en ofgeschloss.

D'Resultat ass ee komplext an harmonesch Destillat, dat duerch den Equilibr téscht den natierlechen, lokalen an awer och Gin-typeschen Inhaltsstoffer entstanen ass. Den Bertchen's Prime Cut Dry Gin ass charakteriséiert duerch eng suergfälleg Sélection un lokale Planzen, zesummen mat frëschen an markanten Zitrusfrüchten, an kombinéiert mat klasseschem Wakelter Aroma. Fir de perfekten Gin & Tonic, zerwéiert een den Bertchen's Prime Cut Dry Gin am beschten mat engem héichwäertegen Mediterranem Tonic, an garnéiert mat enger frëscher Scheif Orange.

Probéiert eisen néien Gin aus an loost lech en gudd schmaachen...

**Sollt lech eisen Gin esou gutt gefall hunn, Dir nach keen passenden Cadeau hutt fir är Léifsten, dann kennt dir eisen Gin och kafen, entweder bei eis am Geschäft oder iwwer eisen Online Store
www.beimbertchen.lu**



Beim Bertchen



Béier

Diekirch au fût:

0,20.....	2,20€	0,30.....	3,20€
0,25.....	2,70€	0,50.....	5,40€



Fläschen Béier

Franziskaner Weissbier

0,50..... 4,80€

Franziskaner Weissbier (alkoholfrei)

0,50..... 4,80€

Franziskaner Zitrone (alkoholfrei)

0,33..... 4,00€

Becks Blue (alkoholfrei)..... 4,00€

Leffe Blonde / Brune..... 4,50€

Diekirch Radler Citron (alkoholfrei)

..... 4,00€

Diekirch Grand-Cru..... 4,00€

Hoegaarden Rosé..... 4,00€

Liefmanns Fruitée..... 4,00€

Diekirch 0,00% (alkoholfrei)..... 4,00€

Soft Drinks

Cola / Cola zero	
Cola light.....	2,30€
Fanta / Sprite.....	2,30€
Rosport blue 0,50.....	3,50€
Gerolsteiner Medium 1Lt.....	7,00€
Viva 0,25.....	2,20€
0,50.....	3,50€
1Lt.....	7,00€
Rosport Classic.....	2,50€
Ice Tea / Ice Tea Pêche	2,60€
Looza	
jus d' orange	2,50€
jus de pomme	2,50€
jus de tomate.....	2,50€
jus multi.....	2,50€
Schweppes Bitter Lemon	3,00€
Schweppes Tonic	3,00€
Gerolsteiner Apfelschorle	2,50€



Entrées

"Beim Bertchen" Brietchen

Planchette Beim Bertchen

Gemischte Platte

<i>kleeng/petit/klein.....</i>	13,50€
<i>grouss/grande/groß.....</i>	19,50€

Zopp vum Dag

Potage du jour

<i>Tagessuppe.....</i>	6,00€
------------------------	--------------

Krevettencocktail

Cocktail de crevettes

<i>Garnelencocktail.....</i>	11,00€
------------------------------	---------------

Réi Ham aus dem Räächerhaischen

Jambon cru fumé

<i>geräuscherter roher Schinken.....</i>	13,00€
--	---------------

Carpaccio vum Rand

Carpaccio de boeuf

<i>Carpaccio vom Rind.....</i>	17,50€
--------------------------------	---------------

Stecker vum Parmesan - Olivenueleg - Balsamicoesseg
Copeaux de parmesan - huile d'olive - vinaigre de balsamique
Gehobelter Parmesan - Olivenöl - Balsamicoessig

Hallef Dosen Schlécken

6 Escargot

<i>6 Weinbergschnecken.....</i>	11,00€
---------------------------------	---------------

Hausmaacher Quiche

(saisonale)

Quiche maison

<i>Hausgemachte Quiche.....</i>	9,00€
---------------------------------	--------------

Scampis am Knuewelek

(6x)

Scampis à l'ail

<i>Scampis im Knoblauche.....</i>	16,50€
-----------------------------------	---------------

Fräschenhamen am Knuewelek

(6x)

Cuisses de grenouilles à l'ail

<i>Froschschenkel im Knoblauch.....</i>	17,50€
---	---------------



Beim Bertchen

Haaptplats

Gemëschten Ham mat Fritten an Zalot
Jambon mixte, frites et salade

Gemischter Schinken, Pommes und Salat.....18,50€

Hausgemaachten Paschtéit
Bouchée à la reine

Königinpastete.....18,50€

Scampis am Knuewelek (12x)
Scampis à l'ail

Scampis im Knoblauch.....24,50€

Panéierten Schnitzel
Escalope viennoise

Paniertes Schnitzel.....17,00€

Schnitzel mat Champignonszooss
Escalope sauce champignons

Schnitzel mit Champignonsauce.....18,50€

Panéierten Cordon-bleu
Cordon bleu pané

Paniertes Cordon bleu.....20,50€

Cordon bleu mat Champignonsauce
Cordon-bleu sauce champignons

Cordon bleu mit Champignonsauce.....22,00€

Rëppercher vum Schwain (Spareribs) 
Spareribs

Schweinerippchen.....23,00€

Hausgemaachten Hamburger vum Rand
Hamburger maison (pure boeuf)

Hausgemachter Hamburger vom Rind.....17,50€

Hausgemaachten Cheeseburger vum Rand
Cheesburger maison (pure boeuf)

Hausgemachter Cheeseburger.....18,50€



Eis Zaloten

Bauerenzalot

Salade paysanne

Bauernsalat.....17,50€

Gemëschten Zalot - gebröden Speckgromperen -
Spiegelei - Croutons - Knuewelek
Salade mixte - pommes de terre aux lardons -
oeuf plat - croûtons - ail
Gemischter Salat - Bratkartoffeln mit Speck -
Spiegelei- Croûtons - Knoblauch

Zalot „Beim Bertchen“

Salade „Beim Bertchen“

Salat „Beim Bertchen“.....22,00€

Gemëschten Zalot - Emincé vum Rand mat Kraider - Ee
Salade mixte - Emincé de boeuf aux épices - oeuf
Gemischter Salat - Geschnezeltes vom Rind - Ei

Scampis - Zalot

Salade de scampis

Garnelensalat.....23,50€

Gemëschten Zalot - gebröden Scampis
Salade mixte - scampis sautés
Gemischter Salat - gebratene Garnelen

Poulet's Zalot

Salade au poulet

Hähnchen Salat.....23,50€

Gemëschten Zalot - Pouletstraifen - Parmesan
Salade mixte - emincé de poulet - parmesan
Gemischter Salat - Hähnchenstreifen - Parmesan



Fajitas

Fajitas mat Poulet

Fajitas au poulet

Fajitas vom Hähnchen.....22,00€

Fajitas vum Rand

Fajitas au boeuf

Fajitas vom Rind.....23,00€

Fajitas gemëscht

Fajitas mixte

Fajitas gemischt.....23,00€

Rand an Poulet
boeuf & poulet
Rind und Hähnchen

Eis Vegetaresch Plats



Bauerenzalot Veggi

Salade paysanne végétarienne

Bauernsalat vegetarisch.....14,50€

Gemëschten Zalot - Spiegelee - Croutons - Knuewelek - Grompren
Salade mixte - oeuf plat - croûtons - ail - pommes de terre
Gemischter Salat - Spiegelei- Croûtons - Knoblauch - Kartoffeln

Fajitas mat Geméis

Fajitas aux légumes

Fajitas mit Gemüse.....18,50€

Quiche mat Geméis

Quiche aux légumes

Gemüsequiche.....16,00€

Froot no eisen weideren vegetareschen Alternativen....



Kannerkaart



« Net schonn erëm een Wupp »

1 Lëtzebuerger Grillwurscht mat Fritten

1 saucisse avec pommes frites

1 Bratwurst mit Pommes.....6,50€

« Dat hunn ech net gär »

Paschtéitchen mat Fritten

Bouchée à la reine avec frites

Königspastete mit Pommes.....13,50€

« Daat well ech net »

Mini-Steak gegrillt

Mini-steak grillé

Mini-Steak gegrillt.....17.00€

« Ech hun keen Honger »

Panéierten Schnitzel mat Fritten

Escalope viennoise avec frites

Wienerschnitzel mit Pommes.....11,00€



” Eat beef

because the west was not won on salad



Schwéngskotlett vum Grill 450 gr
Côte de porc produit terroir Luxembourg
Schweinekotelett..... 19,50€

Filet vum Rand 300 gr
Filet de boeuf produit terroir Luxembourg
Filet vom Rind..... 34,00€

Fauxfilet vum Rand 350 gr
Faux-filet de boeuf produit terroir Luxembourg
Roastbeef vom Rind..... 29,00€

Côte à l'Os vum Rand 700 gr
Côte de boeuf produit terroir Luxembourg
Entrecôte mit Knochen..... 37,00€

Entrecôte vum Rand 500 gr 
Entrecôte de boeuf produit terroir Luxembourg
Entrecôte vom Rind..... 33,00€

Kallefskotlett +/- 500 gr
Côte de veau produit terroir Luxembourg
Kalbskotelett..... 32,00€

Spiess vum Rand 350 gr
Brochette de boeuf produit terroir Luxembourg
Spiess vom Rind..... 29,00€



All Gewichter basieren op dem Bruttogewicht virum Grillen
 Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen
 Tous les poids sont basés sur le poids brut avant la cuisson

Spezialitéiten

I BONE vum Rand 
I- Bone produit terroir Luxembourg
I-Bone vom Rind
Jee no Disponibilitéit

Ladies Cut 300gr

Men's Cut 500gr

19,50€ 32,50€



Zoosen an Extra

Kraider Botter
Beurre à l'ail
Kräuterbutter

Peffer Zooss
Sauce au poivre
Pfeffersauce

Bearnaise Zooss
Sauce béarnaise
Bearnaise Sauce

Provençale Zooss
Sauce provençale
Provenzalische Sauce

Himalaya Salz
sel de Himalaya
Himalaya Salz

Champignon Zooss
Sauce aux champignons
Champignonsauce

All eis Plat's gi zerwéiert mat Fritten oder enger Gromper am Uewen, Zalot an enger Zooss.
Tous nos plats sont servis avec pommes frites ou pomme au four, salade et une sauce au choix.
Alle Gerichte werden mit Pommes oder Ofenkartoffel, Salat und einer Sauce serviert.

Extra:
Iwerbaakenen Gratin aus dem Uewen
Gratin dauphinois
Kartoffelgratin..... 3,00€

Desserts

Eis Klassiker

Supplément de 3€ pour toutes les glaces de Bakkreatiouun

Glace mat waarmen Hambier

Glace vanille aux framboises chaudes

Vanille Eis mit heißen Himbeeren.....7,00€

Café Glacé

Glace Vanille et mocca, café

Vanille und Mocca Eis, Kaffee.....6,50€

Dame blanche

Glace vanille, chocolat chaud

Vanille Eis mit heißer Schokolade.....6,50€



Eis artisanal an regional Glacen

an Coopératioun mat der Bakkreatiouun Dostert



Bakkreatiouun Dostert ass eng kleng Patisserie vu Houschent, an därf frësch Liewensmëttel zu héichwäertige Kreatioune verschafft gi. Sie hinn ee professionell ageriichten Bakatelier ouni Geschäft, wou Clienten hier Bestellungen ofhuelen.

Eis artisanal Glace gëtt aus regionalen Mëllechproduiten, Wisseneeër an aus héichwäertegen Friichten gemaach.

1 Boule Glace.....3,00€

2 Boule Glace.....6,00€

Coupe mixte.....9,00€

Glace 3 boules au choix / 3 Kugeln Eis nach Wahl

Goût: *Vanill, Schokela, Mocca, Noss, Äerdbier, Pistasch*

Goûts: *vanille, chocolat, mocca, noix fraise, pistache*

Sorte: *Vanille, Schokolade, Mocca, Nuss, Erdbeere, Pistazie.*

1 Boule Sorbet.....3,00€

2 Boule Sorbet.....6,00€

Coupe Sorbet.....9,00€

Sorbet 3 boules au choix / 3 Kugeln Sorbet nach Wahl

Goût: *Zitroun, Passiounsfrucht, Orange, Cassis, Meloun, Hambier*

Goûts: *citron, fruit de la passion, orange, cassis, melon, framboise*

Sorte: *Zitrone, Passionsfrucht, Orange, Cassis, Melon, Himbeere*

Desserts

Eis hausgemaachten Desserten

Hausgemaachten Aapelstrudel 
« Apfelstrudel » maison
Hausgemachter Apfelstrudel.....8,00€

Hausgemaachten Parfait mat Grand-marnier
Parfait glacé au Grand-Marnier
Eisparfait mit Grand-marnier.....7,50€

Hausgemaachten Schockelasmousse
Mousse au chocolat
Schokoladenmousse.....6,50€

Hausgemaachten « Crème brûlée »
Crème brûlée maison
Hausgemachte « Crème brûlée ».....6,50€

« Moelleux » mat Schockela
Moelleux au chocolat
« Moelleux » mit Schokolade.....9,50€

Auswiel vun verschiddenen Desserts
Assortiments de desserts
Ausgewählte Desserts.....11,00€



Kaffi & Téi

Kaffi.....	2,50€	Waarmen Schocki.....	4,00€
Espresso.....	2,50€	Téi vum Séi R	
Double Espresso.....	4,00€	Éisleker / Pfeffermentz / Fenchel / Tilleuil / Gréngen Téi / Friichten / Brennesel / Naturpark / Verveine / Spackelter / Aktiv Téi / Gléckstéi / Camomille	3,00€
Decafiné / Kaffi oder Espresso.....	3,00€		
Cappuccino Italien.....	3,00€	Irish Coffee Tullamore Dew Irish Whiskey (5cl) , sucre de cannes, chantilly.....	8,50€
Cappuccino Chantilly.....	3,50€		
Lait Russe.....	4,00€		

Eis Digestives (5cl)

Averna.....	5,00€	1920 Brandy.....	4,00€
Baileys.....	5,00€	Cointreau.....	5,00€
Amaretto.....	5,00€	Fernet Branca.....	4,50€
Sambucca.....	5,00€	Beirao Liqueur.....	5,00€
Grand-Marnier.....	5,00€	Vielle Prune	11,00€
Buff.....	4,00€	Limoncello.....	5,00€
Maciera Brandy.....	4,00€		





Beim Bertchen

Rhums (5cl)

Rhum Abuelo



7 Ans

7 ans en fût de chêne à Bourbon 40°.....8,00€

Rhum black Sheriff A.O.C

American Barrel

Rhums Agricole de Martinique.....9,00€

Rhum Diplomatico Reserva

Exclusiva 12 Ans

Venezuela.....13,00€

Ron Zacapa

23 Ans

Guatemala.....14,00€



Whiskey (5cl)

Johnie WALKER Red Label

Blend Scotch whiskey.....4,00€

Jack Daniels Old NO. 7

Tennessee whiskey.....8,50€

J&B RARE

Scotch whiskey.....4,00€

Bushmills Original

Blended whiskey.....4,50€

Glenkinchie 12 Years

Single malt whiskey.....8,50€

Clynelish 14 Years

Single malt whiskey.....13,00€

Caol Ila 12 Years

Single malt whiskey.....11,00€

Talisker 10 Years

Single malt whiskey.....9,00€

Oban 14 Years

Single malt whiskey.....11,00€

Ardbeg Ten

Single malt whiskey.....12,00€

Lagavulin 16 Years

Single malt whiskey.....15,50€

Dalwhinnie 15 Years

Single malt whiskey.....9,50€

Calvados (5cl)

Calvados Fine
Pays Dauge..... 5,00€

Calvados " LE BUISSON"
2005 / Saint Germain..... 12,00€

Eau-de-vie Pitz Schweitzer (5cl)

Pomme
40%..... 3,00€

Poire
40%..... 3,00€

Mirabelle
40%..... 3,50€

Quetsch
40%..... 3,50€

E'slecker Drëpp
40%..... 2,50€

Noesdrëpp
40%..... 3,50€

Nossliqueur
30%..... 3,50€

Eau-de-vie Hagmeyer (5cl)

Mirabelle d'Alsace..... 7,00€ **Framboise d'Alsace.....** 7,00€

Poire Williams d'Alsace..... 7,00€

Grappa Villa de Varda (5cl)

Grappa Moscato (wäiss)
100% Moscato..... 8,50€

Grappa Moscato Riserva
100% Moscato Giallo..... 9,00€





De Clos Mon Vieux Moulin ass zenter 1689 Synonym fir héichwerteg Wäiner. D'Cousins Luc a Frank Duhr féieren de moderne Famillje-Betrieb an der 11. Generatioun.

Nohalteg, ökologesch a responsabel Schaffen steht op eise 14 Hektar Wéngerten un éischter Stell. Haaptsorten sin de Riesling, de Pinot Gris an de Pinot Noir. D'Drauwen

äus den optimal besonnte Laagen Ahn Palmberg an Ahn Göllebour stamen äus Wéngerte vun iwwer 40 Joér. Vill Wäiner gin am Holzfaass an a klenge Barriquen ausgebaut

Als Gründungs-Mitglied vun der Organisatioun „Domaine et Tradition“ steht Clos Mon Vieux Moulin bei Wän a Crémant konsequent fir Qualitéit.



25, rue de Niederdonven L-5401 AHN
Tél: +352 76 07 46

www.domaine-et-tradition.lu
www.duhrfreres.lu

Lëtzebuerger Mousel

DÉFI « CRÉMANT PRESTIGE »

Clos « mon vieux Moulin ».....59,00€
Assemblage harmonieux de Pinot noir et de Chardonnay, les deux partiellement élevés sous-bois pendant 1 an. Ensuite, le temps complète l'ouvrage pour un passage sur lattes de 50 mois.

Chardonnay « ÉLEVÉ EN BARRIQUE »

**Clos « mon vieux Moulin »
DUHR Frères.....46,00€**

Riesling « AHN PALMBERG »

**Clos « mon vieux Moulin »
DUHR Frères.....37,00€**

Crémant brut « MONMOULIN »

**Clos « mon vieux Moulin »
DUHR Frères.....39,00€**

Pinot Gris « DOMAINE ET TRADITION »

**Clos « mon vieux Moulin »
DUHR Frères.....44,00€**

Pinot Gris « AHN GÖLLEBOUR »

**Clos « mon vieux Moulin »
DUHR Frères.....37,00€**

Pinot Noir « AHN GÖLLEBOUR »

**Clos « mon vieux Moulin »
DUHR Frères.....39,00€**

Frankräich

Saint Veran

**Vergissan / Domaine
Saumaize-Michelin.....43,00€**

Chardonnay, Pays d'Oc IGP

Languedoc / Les Clefs de Terre Dieu.....26,00€

Portugal

Quinta de Cidrô, Chardonnay

Douro /- Real Companhia Velha.....39,50€

Minho Alvarinho Superior IGP

**Casa Santa Eulàia.....27,00€
Cépage : 100% Alvarinho**

Eisterräich

Chardonnay Alto Adige

Süd-Tirol / Alois Lageder.....39,50€

Argentinien

Mendoza Tension « La Ribera »

**Mendoza/ Zuccardi.....28,00€
Cépage : Chardonnay / Sémillon**

Italien

La Torre Chardonnay

**Puglia / La torre.....24,00€
Cépage : Chardonnay / Sémillon**



Freelance
Vins Fins

Nico Lenertz gründete die Firma Freelance Vins Fins, die heute ihren Sitz in seinem Heimatort Bech hat, bereits 1987. Heute beschäftigen er und sein Sohn Alain Lenertz 4 Mitarbeiter. „Freelance“ galt ursprünglich als Topadresse für hochwertige Weine aus dem Burgund. Heute verwalten sie ein Sortiment mit über 100.000 Flaschen renommierter Winzer aus allen Regionen Frankreichs und der ganzen Welt sowie eine exklusive Auswahl hochwertiger Spirituosen.

Zu den jährlichen Highlights bei Freelance Vins Fins gehören die „Dégustationen“ zu denen alle bestehenden Kunden im März und im Oktober nach Bech eingeladen werden.

www.freelance-vins.lu



LE DOMAINÉ

Le Domaine Ott commence lorsque Marcel Ott, jeune ingénieur agronome, achète différents domaines en Provence. Il entreprend une reconstruction vinicole de ces domaines qui ont été touchés par le phylloxéra. Aujourd’hui, ce sont toujours ses descendants qui gèrent les trois domaines : Le Clos Mireille, Château de Selle et Château Romassan.

BY OTT

By Ott – Rosé est un assemblage de grappes provenant du Château de Selle et du Clos Mireille. By Ott – Rosé est une nouveauté du Domaine Ott et est élaboré dans la cave du Château de Selle.

LA DÉGUSTATION

Une robe rose pâle cristalline aux reflets orangés. Nez fin et fruité aux notes de pêche blanche et d’abricot, mêlées de fruit de la passion et de mangue. Bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude, on retrouve les caractères fruités avec en plus le zeste d’agrumes et les épices douces (cannelle, cardamome). La grande tradition des rosés des Domaines Ott* au service d’un vin jovial et élégant.



Rosé Wäiner

Frankräich

Cuvée Elegance Rosé

Château Beaubois.....**26,00€**
Cépage : 70% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault

Domaine Houchart

Provence / Domaine Houchart.....**23,50€**

« By OTT » Rosé

Provence / Domaines OTT.....**41,00€**

M de Minuty

Provence / Côtes de Provence.....**36,00€**

Italien

Dama, Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo / Marramiero.....**24,00€**

Spuenien

Baltasar Gracián Rosé

Espagne.....**22,00€**

Däitschland

Spätburgunder Weissherbst

Baden / Schwörer.....**28,00€**



Beim Bertchen



Château Belgrave

Grand Cru, Classé en 1855

Château Belgrave, étoile centrale de la galaxie DOURTHE de par son statut de Grand Cru Classé en 1855, est un joyau rare. Le vignoble, d'une superficie de 59ha d'un seul tenant et identique à 95% à celui de 1855, partage avec ses voisins de Saint-Julien la grandeur des terroirs qui ont fait la réputation de Bordeaux. Il offre un vin délicieusement frais, dense et profond, qui se distingue par sa capacité de garde et sa complexité aromatique. Les équipes DOURTHE, aux commandes depuis 40 ans, ont acquis une connaissance parfaite de ce vignoble afin d'en exprimer la quintessence. Château Belgrave est certifié Terra Vitis et HVE 3 depuis le millésime 2018

DOURTHE
BORDEAUX

Le Cellier
TRADITION & TENDANCES
www.boissonshainz.lu

Roud Wäiner

Frankräich

Chiroubles

Beaujolais / Daniel Bouland.....39,00€
Cépage : 100% Gamay noir

Gigondas

Rhône / Château Redortier.....49,00€
Cépage : Grenache noir, Syrah

Harmonie

Rhône / Costière de Nîmes.....41,00€
Cépage : 85% Syrah, 15% Grenache

Châteauneuf-du-Pape

Rhône / Domaine Duclaux.....56,00€
Cépage : Grenache, Mourvèdre
2018: double médaille d'or

Italien

Rosso di Montalcino Tirso

Toscana / Villa Le Prata.....52,00€
Cépage : 100% Sangiovese grosso

Chianti Classico

Toscana / Le Filigare.....31,00€
Cépage : 85% Sangiovese et de Canaiolo Colorino

Papale Oro, Primitivo di Manduria

Puglia / Varvaglione Vigne & Vini.....36,00€
Cépage : 100% Primitivo di Manduria

Nero d'Avola Lorlando IGT

Sicilia / Assuli.....25,00€
Cépage : 100% Nero d'Avola

Nebbiolo d'Alba Valmaggioire

Piemonte/ Orlando Abrigo.....43,00€
Cépage: 100% Nebbiolo

Chile

Cabernet Sauvignon Colchagua

Chile, Colchagua /Vina Los Vascos.....31,00€

Casa Silva Gran Reserva

Chile / Casa Silva.....31,00€
Cépage: 100% Cabernet Sauvignon

Pas de l'Âne, Saint Émilion Grand Cru

Saint-Émilion.....39,00€
Cépage : 55% Merlot, 45% Cabernet franc

Château Bellevue Grand Cru Classé

Bordeaux / Château Bellevue.....57,00€
Cépage : 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon,
10% Cabernet franc

La fleur de Haut-Bages Libéral

Bordeaux / Château Haut-Bages.....78,00€
Cépage : 80% Sauvignon, 20% Sémillon

Château Notton « Margaux »

Bordeaux / Margaux.....66,00€
Cépage : 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot,
4% cabernet franc

Valpolicella Classico Superiore

Ripasso

Veneto / Monte del Fra29,00€
Cépage: 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella

Amarone della Valpolicella

Classico

Veneto / Monte del Fra.....63,00€
Cépage: 80% Corvina Veronese et Corvinone, 20% Rondinella
James Suckling : 95/100 Points

Brunello di Montalcino

Toscana / Villa le Prata.....91,00€
Cépage: 100% Sangiovese grosso

Spuenien

Muga Reserva

Rioja / Bodegas Muga.....45,00€

R. Parker : 91/100 Points

Cépage: 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Mazuelo et Graciano

Muga Reserva « Magnum »

Rioja / Bodegas Muga.....90,00€

Orben

Rioja / Bodegas Orben.....49,00€

R. Parker : 90/100 Points

Condado de Haza



Ribera del Duero / Alejandro Fernandez.....34,00€

Cépage : Tempranillo

Pesquera Tinto

Ribera del Duero / Alejandro Fernandez.....46,00€

Cépage : Tempranillo / Tinto Fino

Flor de Vetus

Toro / Artevino.....26,50€

Cépage : 100% Tinto de Toro

Finca Constancia Selección

Vino de la Tierra de Castilla.....28,00€

Cépage: 33% Syrah, 33% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 10% Tempranillo, 4% Graciano, 4% Petit Verdot

Portugal

Duas Quintas Douro

Douro / Adriano Ramos-Pinto.....28,00€

Azamor « Petit Verdot »

Alentejo / Azamor Wines.....43,00€

Cépage : Petit Verdot

Quinta dos Aciprestes



Douro / Jorge Moreira.....34,00€

Parker : 89/100 Points

Douro Tinto Barroca

Douro / Muxagat.....32,00€

Cépage: 100% Tinto Barroca

Argentinien

Malbec Reserva

Mendoza / Domaine Bousquet.....33,00€

Cépage : 100% Malbec

Mendoza Tension Malbec « La Ribera »

Mendoza/ Zuccardi.....29,00€

Cépage : Malbec / Petit Verdot

Mendoza Tension Malbec « La Ribera »

Mendoza/ Zuccardi.....29,00€

Cépage: Cabernet Sauvignon / Cabernet franc

Australien

Shiraz Ten Acres

Victoria / Brown Brothers.....39,50€

Cépage : 100% Syrah

Eis oppen Wäiner

Eisen Hauswän (rouden & rosé)

Fläsch 0,75 :	24,50€
Pichet 0,50 :	16,50€
Pichet 0,25 :	8,50€
Verre 0,15 :	5,50€

Cuvée M (Pinot Gris & Auxerrois)

Pichet 0,50 :	16,50€
Pichet 0,25 :	8,50€
Verre 0,15 :	5,50€

” *In
vino
veritas* ”

Im Wein steckt die Wahrheit



Explore our family
of modern, small batch
Luxembourgish gins.



[opyosbeverages](#)

cheers@opyosbeverages.lu

[opyosbeverages.lu](#)

OPYOS BEVERAGES S.à r.l. | 7, route de Reisdorf L-9364 Kehlweiler | +352 621 598 155



Ihr Fachmann für Innenausbau



Fenster | Rollläden | Türen | Treppen | Garagentore | Parkett | Markisen | Insektenschutz
Terrassen & Verandas | Gartenhäuser | Innenausbau | Restaurierung | Möbel nach Maß ...

11, rte de Kautenbach
L-9831 Consthum

GSM: +352 / 691 921 650
info@denholzmechel.lu

T: +352 / 26 903 710
F: +352 / 26 903 711

[f](#) www.denholzmechel.lu



11, rte de Kautenbach
L-9831 Consthum

T: +352 / 26 903 710
F: +352 / 26 903 711

www.pf-jacoby.lu
info@pf-jacoby.lu

24 Stunden / 7 Tage
GSM: +352 691 92 16 50



All Daag ausser Mëttwochs op



Beim Bertchen



Beim Bertchen



www.beimbertchen.lu

37, am Duerf
L-9841 Wahlhausen
tél: +352 92 16 21
info@beimbertchen.lu

