



En association avec  
Stéphane Roy en  
exposition "The Waiting  
Rooms" dans le Cloître.

Herbes et miel provenant du  
jardin de l'Abbaye:



Ciboulette



Laurier



Oregan



Romarin



Sauge



Menthe



Miel



Persil

Tel : 262052 - 984

Visit our website for more info  
[www.brasserie-abtei.lu](http://www.brasserie-abtei.lu)

Follow us online



Scan QR code

Nous déclarons selon le règlement des  
allergènes et intolérances alimentaires.  
Demandez au besoin, les informations  
détaillées.  
Merci d'informer le service en cas  
d'intolérances alimentaires & allergies.

# Garden MENU

## Entrées

### Tataki de Boeuf

Salade avec Ciboulette - Sauce Thaï

OU

### Croquettes de Poisson

Mayonnaise à L'Estragon

OU

### Velouté d'Asperges Blanches V

Petits Pois - Menthe Fraîche

★★★★★

## Plats

### Merlan de Boeuf

Légumes de Saison - Ecrasé de PDT - Romarin - Jus de  
Veau au Thym

OU

### Poisson du Moment

Riz Pilaf - Persil - Jus de Coquillage à la Sauge

OU

### Chou-Fleur en Déclinaison V

Miel - Ail - Lavande

★★★★★

## Desserts

### Tarte aux Fraises

Miel - Coulis de Fraise - Estragon

Entrée - Plat - Dessert 28,50€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert: 22,50€

Plat de notre carte midi: 18€ / Plat végétarien 15.50€