

Menu

BRAUEREI BIG BEER COMPANY

DINE & DANCE !
Découvrez nos événements sur
www.bigbeercompany.lu
f /bigbeercompany

Entrées / Starters / Vorspeisen

- Bouneschlupp** ^(1,7,12)9.80 €
(haricots verts, pommes de terre, lardons, saucisse fumée)
• Bouneschlupp (green beans, potatoes, lard, smoked sausage soup)
• Bohnensuppe (grüne Bohnen, Kartoffel, Speck, geräucherter Wurst)
- Ënnenzopp (Soupe à l'oignon et ses croûtons)** ⁽⁷⁾9.50 €
• Onion soup with crouton • Zwiebelsuppe mit croutons
- Carpaccio de bœuf et condiments** ^(7,10)11.80 €
• Beef carpaccio • Rindfleisch Carpaccio
- L'ardoise de cochonnailles du terroir** ⁽⁷⁾17.90 €
(Pâté de campagne, jambon cru & cuit...) salade verte et condiments
• Homemad pâté, cured and cooked ham green salad and condiments
• Regionale Schlachtplatte Terrine, roher und gekochter Schinken... , grüner salat, Beilagen
- Saumon fumé sur son blini, sauce cocktail** ^(1,3,4,7)14.80 €
• Smoked salmon marinated in dill, served with toast and a cocktail sauce
• Geräucherter Lachs in Dill mariniert, serviert mit Toastbrot und Cocktailsauce
- Tarte fine aux légumes** ^(1,3,7,10)12.80 €
(Aubergines, courgettes, tomates, fondue d'oignons, fromage de chèvre)
• Thin vegetable tart (eggplant, zucchini, tomato, onion, goat cheese)
• Feine Gemüsetorte (Aubergine, Zucchini, Tomaten, Zwiebel, Ziegenkäse)
- Terrine de foie gras et sa confiture de coing** ^(1,3,7,8,10)14.80 €
• Duck Liver with quince jam • Entenleber mit Quitten-Marmelade
- Tomates mozzarella Buffalo à l'huile d'olive parfumée au basilic** ^(3,7)12.50 €
• Mozzarella tomatoes with the basil olive oil
• Mozzarella, Tomaten und Basilikum Olivenöl

Broches / Grill meats / Vom grill

- Demi-poulet fermier, arrosé d'une marinade au romarin (A BIG BEER'S FAVORITE)** 18.50 €
• Half-chicken drizzled with a rosemary marinade
• Halbes Huhn mariniert in Rosmarin
- Demi-poulet fermier épicé (mariné 24h et rôti à la broche)** ^(1,7,12) 19.30 €
• Half-Chicken spicy (marinated 24h and meat Roast)
• Halbes Huhn pikant mariniert
- Jarret de porc rôti (A BIG BEER'S FAVORITE)** ^(9,12)22.50 €
• Whole roast pork knuckle • Schweinshaxe
- Travers de porc rôti à la broche, accompagné de sa sauce barbecue** ^(9,10) 17.50 €
• Roasted spare ribs with barbecue sauce
• Geröstete Spareribs in barbecue sauce
- Cochon de lait** ⁽¹⁰⁾
(sur commande 72h à l'avance, pour 6 personnes)29.50 € / par pers.
• Suckling pig (on order 72h in advance, for 6 people)
• Spanferkel von (72 Stunden im Voraus, für 6 Personen)

Viandes / Meat / Fleisch

- Escalope viennoise de veau** ^(1,3,7)22.90 €
• Veal escalope coated with breadcrumbs • Kalbsschnitzel Wiener Art
- Cordon bleu façon traditionnelle, nappé de sauce crème champignons** ^(1,3,7,12)24.50 €
• Cordon bleu in the traditional style, topped mushroom cream sauce
• Cordon bleu traditionell zubereitet in Pilzsoße
- Bouchée à la Reine maison selon la tradition** ^(1,3,7)19.90 €
• « Bouchée à la Reine » homemade • Hausgemachte Königspatete nach Tradition
- Entrecôte beurre maître d'hôtel** ^(7,12)25.50 €
• Rib steak with herb butter • Zwischenrippen Steak mit Kräuterbutter
- Onglet de Bœuf mariné façon barbecue et son confit d'échalote aromatisée** ^(7,12)19.80 €
• Beef tab marinated barbecue way and flavored with shallot confit
• Nierenzapfen, marinierte Weg Grill mit Schalottenconfit aromatisiert
- Joue de Bœuf à la tomate, garnis de ses pommes de terre vapeur** ^(1,7,9,12)21.50 €
• Beef cheek tomato sauce, garnished with steamed potatoes
• Rindfleisch Wange Tomatensauce, getrimmt ihrer gedämpften Kartoffeln
- Steak tartare (300 g) et ses condiments** ^(3,7,9,10)18.50 €
(Câpres, oignons, œuf)
• Steak tartar (300 g) with condiment (caper, onions, egg)
• Steak Tartar (300g) mit seinen Beilagen (Kapern, Zwiebeln und Ei)

Plats traditionnels

- Assiette de jambon supérieur et ses frites** ⁽⁷⁾18.50 €
• Mixed Ham plate & French Fries • Gemischter Schinkensockel & seine Pommes
- Spaetzle sauce crème champignons** ^(1,3,7)13.80 €
• Spaetzle with mushroom cream sauce • Spaetzle in Pilzrahmsauce
- Wäinsaucisse (saucisse à la sauce vin blanc et moutarde)** ^(7,9,10,12) ...17.50 €
• Wäinsaucisse speciality of Luxembourg (sausage with white wine and mustard)
• Weinwurst mit traditioneller Rahmsenfsoße
- Kniddelen Mat Speck (Kniddelen au lard)** ^(3,7,12)13.80 €
• Luxembourg speciality flou-dumpling with bacon and cream sauce
• Mehl-Knödels nach Luxemburger Art mit Speck und Rahmsauce
- Choucroute traditionnelle** ⁽¹²⁾22.50 €
(Choucroute, saucisses, collet fumé, lard maigre fumé, Mettwurst et pommes de terre)
• The traditional (Pickled white cabbage, smoked neck, bacon, Mettwurst and potatoes)
• Die traditionelle (Sauerkraut, Wurst, geräucherter Schweinenacken, geräucherter Speck, Mettwurst und Kartoffeln)
- Choucroute colossale (A BIG BEER'S FAVORITE)** ⁽¹²⁾28.50 €
(Choucroute, saucisses, collet fumé, lard maigre fumé, mettwurst, pommes de terre et ½ jarret de porc rôti à la broche)
• The colossal (Sauerkraut, sausage, smoked neck, bacon, mettwurst, potatoes and ½ roast pork knuckle)
• Die kolossale (Sauerkraut, Wurst, geräucherter Schweinenacken, geräucherter Speck, Mettwurst, Kartoffeln und ½ Schweinshaxe)
- Judd (collet fumé)** ^(1,12)15.50 €
• Smoked neck • Geräucherter Schweinenacken

Salades / Salads / Salate

- Salade paysanne** ^(1,3,7,10)13.80 €
(Salade frisée, lardons, croûtons, œuf poché & pommes de terre)
• Country salad (curly lettuce salad, bacon, croutons, egg and potatoes)
• Bauern Salat (Salat, Speck, Croutons und Kartoffeln)
- L'authentique salade niçoise** ^(3,4,7,10)13.90 €
(Salade verte, poivrons rouges & verts, tomates, haricots verts, thon, oignons, olives noires, anchois et œufs durs, servis avec une vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de Xérès)
• Niçoise salad (green salad, red and green pepper, tomatoes, green beans, tuna, onions, black olives, anchovies and hard-boiled egg)
• Niçoise Salat (grüner Salat, rote und grüne Paprikaschoten, Tomaten, grüne Bohnen, Thunfisch, Zwiebeln, schwarze Oliven, Sardellen, hart gekochtes Ei mit Olivenöl und Sherry Essig)
- Salade de poulet tiède au basilic et parmesan** ^(1,7,10)14.50 €
• Salad with lukewarm chicken served with basil and parmesan
• Salat mit lauwarmem Hühnchen serviert mit Basilikum und Parmesankäse
- Salade de chèvre chaud** ^(1,3,5,7,10)13.50 €
• Warm goat cheese salad (green salad, warm goat cheese)
• Salat mit warmen Ziegenkäse (grüner Salat, Ziegenkäse)
- Salade Terre & Mer** ^(1,2,3,4,7,10)23.00 €
(Foie gras de canard, saumon fumé, magret fumé, crevettes)
• Surf and Turf salad (salad, duck foie gras, smoked salmon, smoked duck breast, shrimps)
• Land und Meer Salat (Salat, geräucherter Lachs, geräucherter Entenbrust, Schrimps)
- Salade Vegan** ⁽¹⁰⁾13.50 €
(Salade verte, poivrons, haricots verts, tomates, légumes grillés)
• Vegan salad (Green salad, peppers, green beans, tomatoes, grilled vegetables)
• Vegan-Salat (Salat, Paprika, grüne Bohne, Tomate, gegrilltes Gemüse)
- Salade de scampi** ^(2,4,12)19.80 €
• Scampi salad
• Scampi salat

Poissons / Fish / Fisch

- Pavé de saumon cuit sur la peau à l'unilatérale, beurre blanc à la ciboulette** ^(3,4,7,12)18.50 €
• Salmon steak with a white butter sauce
• Lachssteak gebraten in weißer Buttersauce mit Schnittlauch
- Scampis sauce crème à l'ail** ^(2,7,12)21.50 €
• Scampi with garlic cream sauce • Garnelen mit Knoblauchsoße
- Fish and chips de cabillaud** ^(1,3,4,5,7,9,10)19.50 €
• Cod fish and chips • Kabeljau fish and chips

Accompagnements / Supplements / Beilagen

- Tous nos plats VIANDE sont accompagnés de DEUX garnitures et UNE sauce au choix**
All our main MEAT dishes are accompanied by TWO side orders and ONE sauce of choice
Alle unsere FLEISCH Gerichte haben ZWEI Beilagen und EINER Soße nach Wahl
- Garniture au choix / Side dishes selection/ Beilagen Auswahl** ^(1,5,7,8,9,10) :
Pommes frites, salade verte, pommes de terre sautées aux lardons, fèves des marais, riz ou pomme de terre nature
• French fries, green salad, fried potatoes with bacon, fava beans, rice or steamed potatoes
• Pommes, grüner Salat, Bratkartoffeln mit Speck, Saubohnen, Reis oder Salzkartoffeln
- Sauces au choix / Sauce selection / Soßen Auswahl** ^(1,5,7,8,9,10) :
Crème champignons, béarnaise, sauce poivre vert, beurre maître d'hôtel
• Mushroom cream sauce, béarnaise, green pepper sauce, herb butter
• Pilz-Rahmsauce, Béarnaise-soße, grüner Pfeffer-soße, Kräuterbutter

Menu enfant / Children's menu / Kindermenü

- Fish & Chips + dessert** ^(1,3,4,5,7,9,10)10.00 €
• Fish & Chips + dessert
- Saucisse « Knacki » accompagnée de frites + dessert** ⁽¹⁰⁾10.00 €
• Sausage "Knacki" with French fries + dessert
• "Knacki" Wurst mit Pommes + Dessert
- Roulade de jambon cuit avec ses frites + dessert** ⁽¹⁰⁾10.00 €
• Ham cooked with fries + dessert
• Gekochter Schinken mit Pommes Frites + Dessert

Fromages / Cheese / Käse

- Assiette de Fromage** ⁽⁷⁾9.70 €
• Delicious cheese plate • Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten

Desserts / Dessert / Dessert

- Café gourmand aux 4 desserts** ^(1,3,7,8)8.90 €
• Gourmet coffee with it's 4 desserts • Schlemmer Café mit 4 Nachtischen
- Milleux aux deux chocolats et sa glace chocolat blanc** ^(1,3,5,6,7,8) ...9.60 €
• Chocolate fudge cake with ice white chocolate
• Schokokuchen mit zwei heißen Schokoladenfüllungen geführt von Schokoeis
- Crème brûlée à l'orange** ^(3,7)6.80 €
• Burnt cream with orange • Gebrante cremen mit orangen
- Dame blanche** ^(3,7)6.80 €
• Dame blanche (ice cream vanilla, chocolate and whipped cream)
• Dame Blanche (Vanille Eis, Schokoladenguss und Sahne)
- Strudel aux pommes et sa glace vanille** ^(1,3,5,6,7,8)8.20 €
• Appel Strudel and with vanilla ice • Apfel-strudel mit Vanille Eis
- Café glacé** ^(1,3,5,6,7,8)6.40 €
• Iced Coffee • Eiskaffee
- Glaces (vanille, chocolat, pistache, café)** ^(1,3,5,6,7,8)2.50 €
• Ice cream (vanilla, chocolate, pistachio, coffee)
• Eis (Vanille, Schokolade, Pistazien, Kaffee)
- Sorbets** ^(1,3,5,6,7,8)2.50 €
(Citron, fraise, pomme verte, fruit de la passion, framboise, banane)
• Sorbets (lemon, strawberry, green apple, passion fruit, raspberry, banana)
• Sorbets (Zitron, Erdbeere, grüner Apfel, Passion Frucht, Himbeere, Banane)
- Colonel** ^(1,3,5,6,7,8)7.80 €
• Sorbet lemon and vodka • Zitronen Sorbet mit Vodka
- Tiramisu maison aux Spéculoos** ^(1,3,7,8)8.50 €
• Homemade Tiramisu with Speculoos
• Selbst gemachtes Tiramisu mit Speculoos
- Sundae caramel** ^(3,5,7,8)8.20 €
(2 boules vanille, sauce caramel, éclats de cacahuètes caramélisées)
• 2 vanilla balls, caramel sauce, caramelized peanuts
• 2 Vanillebällchen, Karamellsauce, karamellierte Erdnüsse

Allergènes : 1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja
7. Lait, y compris le lactose - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux / sulfites - 13. Lupin - 14. Mollusques