

KAEMPFF-KOHLER

# St Valentin



## Rouge Tentation

### **Pour les doigts :**

Macaron tomate et saumon fumé  
Maki de thon rouge  
Ecrevisse sauce Thai  
ღღღ

**Pomme d'amour aphrodisiaque au foie gras et gingembre**  
ღღღ

**Pintade en habit de chou et parfum de combava**  
Polenta et jus court aux épices  
ღღღ

**Cœur de framboises**  
Mousse framboise, crémeux citron, dacquoise amandes

**34.90 € / pers (prix menu à emporter)**

### *Notre sommelier vous propose :*

Riesling Moelleux 2010/50cl Mathis Bastian	22.60€
Terres de Truffes AOC Ventoux 2009	9.80€

**Veillez commander au plus tard jusqu'au 13 février avant 12h00**

Renseignements auprès de nos magasins :

à Niederanven ☎ (+352) 47 47 47-1 - à Luxembourg ☎ (+352) 26 86 86 1

KAEMPFF-KOHLER

# St Valentin



## Accroche Cœur

### **Pour les doigts :**

Le galet au rouget grille et larmes de curry et coco  
Le cannelloni de concombres et mousse de crevettes à l'aneth  
Macaron au foie gras et figue  
ღღღ

**Alliance de tartare de saumon fumé et gravelax au guacamole**  
ღღღ

**Le mariage de monsieur veau et dame truffe**  
Câlins de pommes de terre à la ciboulette,  
Cœur de céleri et épices douces  
ღღღ

**Mini cœur de Brillat Savarin**  
ღღღ

**Dacquois aux amandes**  
Fond de dacquoise fourré de crème au beurre praliné

**48.50 € / pers (prix menu à emporter)**

### *Notre sommelier vous propose :*

Pouilly Fumé 2009 Domaine de la Malataverne	16.80€
Châteauneuf du Pape 2006 Juliette d'Avril	19.80€

**Veillez commander au plus tard jusqu'au 13 février avant 12h00**

Renseignements auprès de nos magasins :

à Niederanven ☎ (+352) 47 47 47-1 - à Luxembourg ☎ (+352) 26 86 86 1

KAEMPFF-KOHLER

# St Valentin



## Tête à Tête au Fourneau

Allumez les bougies, commencez par la cuisine  
car c'est là que tout commence,  
Cuisiner ensemble synonyme de partage et d'amour

Pour les doigts :  
Quelques brochettes à composer  
🍷🍷🍷

Salade fol' amour aux scampis et magret fumé,  
Vinaigrette au vinaigre de framboises et sésame  
🍷🍷🍷

Wok de bœuf, oignons rouges caramélisés et poivrons  
Nouilles à la Cantonaise  
🍷🍷🍷

Fondue de cœur croquant au chocolat gianduja

42.50 € / pers (prix menu à emporter)

Compris dans le menu : 2 toques de cuisinier, 1 fiche technique

Notre sommelier vous propose :

Pinot Gris Domaine du Moulin de Dousenbach Alsace 2008 19.95€

Domaine Monplezy- Pézenes Languedoc 2009 9.80€

Veillez commander au plus tard jusqu'au 13 février avant 12h00

Renseignement auprès de nos magasins :

à Niederanven ☎ (+352) 47 47 47-1 - à Luxembourg ☎ (+352) 26 86 86 1

KAEMPFF-KOHLER

# St Valentin



## Dans notre restaurant

Pour les doigts :  
Macaron tomate et saumon fumé  
Maki de thon rouge  
Ecrevisse sauce Thai  
🍷🍷🍷

Pomme d'amour aphrodisiaque au foie gras et gingembre

🍷🍷🍷

Le mariage de monsieur veau et dame truffe

Câlins de pommes de terre à la ciboulette,  
Cœur de céleri et épices douces  
🍷🍷🍷

Fondue de cœur croquant au chocolat gianduja

49.50 € / pers

Notre sommelier vous propose :

Riesling Moelleux 2010 Mathis Bastian 12.50€/ le verre

Terres de Truffes AOC Ventoux 2009 4.20€/ le verre

Veillez commander au plus tard jusqu'au 13 février avant 12h00

Renseignement auprès de nos magasins :

à Niederanven ☎ (+352) 47 47 47-1 - à Luxembourg ☎ (+352) 26 86 86 1

\* Valable dans notre Restaurant à Niederanven et uniquement à midi