

K

MOMENTS OF THE DAY

Willkommen im Komptoir K'

*Komptoir K' ist mehr als nur ein Restaurant – es lädt zum Entdecken ein.
Im Herzen der Hauptstadt gelegen, zelebriert unser Restaurant die Kunst kulinarischer
Begegnungen, indem es luxemburgische Spezialitäten gekonnt mit Aromen aus aller Welt
kombiniert.*

*Jeder Teller erzählt die Geschichte eines reichhaltigen und authentischen Terroirs, bereichert
durch die Offenheit für Kulturen und Inspirationen aus aller Welt.*

Hier findet jeder Moment des Tages seinen Platz.

*Ein Gourmet-Mittagessen mit Kollegen, ein großzügiger Brunch zum Teilen, ein raffiniertes
Abendessen mit Freunden oder ein kreativer Cocktail zum Ausklang des Abends ...
Komptoir K' ist als moderner und einladender Ort konzipiert, an dem sich Menschen treffen,
austauschen und gemeinsam genießen.*

*In einem trendigen und eleganten Ambiente laden wir Sie ein, zu entspannen, Ihre Sinne zu
wecken und ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu genießen, bei dem Tradition und
Moderne in perfekter Harmonie miteinander interagieren.*

KOMPTOIR K'

Die Vorschläge

Die köstlichen Klassiker

Vittelo tonnato

29,00

Kalbfleisch bei niedriger Temperatur, Kapern, Thunfisch, Pommes frites (3,4,10)

Feierstengszaloot (kalter Rindfleischsalat)

28,00

Hartgekochtes Ei, Schalotte, Petersilie, Gromperekichelcher (1,3,10)

Ceviche aus Goldbrasse

29,00

Avocado, gerösteter Mais, Limette, Granatapfel, Süßkartoffel-Pommes (1,4)

Die Salate

Für eine kulinarische Auszeit

Hähnchen Let'z

27,00

Hähnchenfilet bei niedriger Temperatur gegart, 24 Monate gereifter Parmesan, hartgekochtes Ei, Croutons, Caesar-Sauce (1,3,4,7)

Nicoise mit gegrilltem Rotem Thun

29,00

Tomaten, grüne Bohnen, kandierte Paprika, hartgekochtes Ei, Sardellen, Kalamata-Oliven (3,4)

Bouddha bowl

26,00

Bio-Bulgur, Kürbis-Falafel, Gurke, Mango, Sojabohnen, Avocado (1,5,10)

Gebratener Ziegenkäse vom Bauernhof auf Toast

27,00

Himbeeren, Pistazien, eingelegte rote Zwiebeln, Red-Love-Apple (3,4)

KOMPTOIR K'

Hauptgerichte

Für Genießer

	€
Gegrilltes Lachsfilet	29,00
<i>Gemüsepfanne, Sauce Vierge, Orzo (1,4,7,12)</i>	
Tagliata vom Simmentaler Rind	34,00
<i>Rucola, 24 Monate gereifter Parmesan, frisch gebratene Pommes (1,3,7)</i>	
Rindertartar aus der Region, mit dem Messer zubereitet	28,00
<i>Parmesan-Streusel, Gewürze, frisch zubereitete Pommes frites (1,7)</i>	
„Bouchée à la reine“ – „ein hundertjähriges Rezept aus unserem Haus“	26,00
<i>Möhren, Champignons, Basmati-Reis (1,7,10)</i>	
Luxemburgischer Rindfleisch-Burger	26,00
<i>Hausgemachtes Brioche-Brötchen, knuspriger Speck, Emmentaler, karamellisierte Zwiebeln, gegrillter Sucrine-Salat, frische Pommes frites mit Schale (1,3,7)</i>	
Kalbs- und Rindfleischbällchen nach Lütticher Art	28,00
<i>Lütticher Sirup, Zwiebeln, Apfelmus nach Großmutter's Art (1,7,12)</i>	
Gebratene Spätzli mit Gemüse	23,00
<i>Sojabohnen, Paprika, Zucchini, Basilikum (1,6)</i>	

Kindermenü **15,00**

Hacksteak mit Pommes frites

Hähnchenfilet mit griechischen Nudeln

KOMPTOIR K'

Flammenkuchen

Allein genießen oder teilen

€

Traditionell

16,50

Isigny-Creme, karamellisierte Zwiebeln, Luxemburger Speck (1,7)

Käse

20,00

Isigny-Creme, karamellisierte Zwiebeln, unsere Käseauswahl (1,7)

Forstwirtschaft

19,00

Crème d'Isigny, karamellisierte Zwiebeln, Tomaten, gegrilltes Gemüse (1,7)

Nordisch

21,00

Isigny-Creme, karamellisierte Zwiebeln, hausgeräucherter Lachs, Kapern, Lachsschinken (1-5-7)

Und zu guter Letzt

Zum krönenden Abschluss

Die Auswahl unseres Konditors Jonathan Szymkowiak (1,3,7,8)

Preis je nach Gebäck (Gedek 2,00 €)

Unser Macaron Trio (hausgemacht) (1,3,7,8)

8,00

Dame Blanche oder EiskaHee (1,7,8)

12,00

Zuschlag für hausgemachte Schlagsahne

1,00

KOMPTOIR K'

Weinkarte

Weine im Glas

Weißweine

	15cl	75cl
KK Pinot Gris - Kaempff Kohler - (2024)	8,50	39,00
KK Riesling - Kaempff Kohler - (2021)	8,50	39,00
KK Auxerois - Kaempff Kohler - (2024)	8,50	39,00
Marquis de Pennautier - Pays Doc - (2022)	9,00	42,00

Süße Weißweine

Saint-Croix du Mont - François Janoueix (2019)	10,00	46,00
--	-------	-------

Roséweine

Côtes de Provence - Château Pierracci - (2024)	9,00	42,00
--	------	-------

Rotweine

KK Pinot Noir - Kaempff Kohler - (2024)	9,00	42,00
Bordeaux Supérieur - Kaempff Kohler - (2020)	8,50	38,00

Unsere alkoholfreien Schaumweine

	12,5cl	75cl
Mosel-Schaumwein – Weingut Nicolas Olivier (Schengen)	9,00	45,00

Unsere alkoholfreien Weine

	15cl	75cl
Vin blanc Zeno - Cépage Viura (Espagne)	8,50	39,00
Vin rouge Zeno - Cépages Tempranillo/Cabernet (Espagne)	8,50	39,00

Die Blasen

	12,5cl	75cl
--	--------	------

Crémant aus Luxemburg

Cuvée Kaempff-Kohler	9,00	42,00
Claude Bentz		55,00
Alice Hartmann		79,00
Crémant brut rosé - Alice Hartmann		85,00
Rezbergh - Blanc de Noirs		69,00

Champagner

Veuve Clicquot	19,50	120,00
Michel Genet - Grand Cru “Chouilly” Millésimé - (2018)	19,50	120,00

KOMPTOIR K'

Flaschenweine (75 cl)

75cl

Weißweine

Luxembourg

Grauburgunder - Bech-Mâcher Naumberg - Claude Bentz - (2023)	48,00
Weißburgunder - Fossiles - Château Pauqué - (2020)	62,00
Riesling - Ahn Palmberg - Clos Mon Vieux Moulin - (2023)	48,00
Riesling - Schwebsange Letscheberg - Claude Bentz - (2020)	49,00
Riesling - La Chapelle - Alice Hartmann - (2022)	75,00

Frankreich und andere

Pouilly Fumé - Arret Buffatte - Tinel Blondelet - (2019)	54,00
Sancerre - Frétoy - Tinel Blondelet - (2020)	65,00
Beaujolais Chardonnay - Pierres Dorées - Domaine Pezenneau (2021)	39,00
Viré clessé - Tradition - Domaine Michel - (2022)	48,00
Meursault - Les Narvaux - Jean Marie Bouzereau - (2022)	110,00
Lubéron - Les Aubépines - Val Joanis - (2022)	44,00
Alpilles - Grenache - Châteu d'Estoublon - (2015)	49,00
Goriska Brda - Sauvignon Fojana - Edi Simcic - Slowénie - (2018)	69,00
Saint Emilion - Château La Grâce Fonrazade - (2020)	54,00

Roséweine

Mosel - Pinot Rosé - Château Pauqué - (2022)	54,00
--	-------

KOMPTOIR K'

Rotweine

75cl

Luxembourg

Moselle - Ahn Göllebour Pinot Noir - Mon Vieux Moulin - (2024) 55,00

Frankreich und andere

Graves de Vayres - Château Segransan - (2018) 39,00

Lalande de Pomerol - Château La Croix Saint André - (2019) 48,00

Pauillac - Château Fleur du Grand Port - (2018) 59,00

Margaux - Château Fleur de Jaillac - (2020) 59,00

Saint Emilion Grand cru classé - Château La Grâce Fonrazade - (2016) 80,00

Bourgogne Côte d'or - Jean Marie Bouzereau - (2023) 48,00

Beaune Premier Cru - Pertuizots - Jean Marie Bouzereau - (2018) 86,00

Pommard - Village - Jean Marie Bouzereau - (2022) 95,00

Côtes du Rhône - Mon Cœur - Jean Louis Chave - (2023) 42,00

Vacqueyras - Les Deux Frères - Château Montmirail - (2021) 48,00

Saint Joseph - Offerus - Jean Louis Chave - (2023) 72,00

Châteauneuf du Pape - Haute Pierre - Maison Delas (2021) 95,00

Hérault - Les Creisses - (2023) 49,00

Pic Saint Loup - Bonne Pioche - Domaine Clavel - (2023) 54,00

Terrasses du Larzac - Antonin et Louis - Mas de la Serranne - (2020) 69,00

Vin de France - Pierres Noires - Jean Maupertuis - (2023) 55,00€

Montepulciano d'Abruzzo - Testarossa - Domaine Pasetti - Italie - (2020) 64,00

Barolo - Paolo Scavino - Italie - (2020) 110,00

*Um den Genuss zu verlängern entdecken Sie unsere Weinauswahl in unserer Käserei und Weinkeller,
18 rue du Curé.*

KOMPTOIR K'

Konditorei

€

Die Auswahl unseres Konditors Jonathan Szymkowiak (1,3,7,8)
reise je nach Gebäck (Gedeck 2,00€)

Unser Macaron Trio (hausgemacht) (1,3,7,8) 8,00

Karottenkuchen (1,3,5,7,8) 4,50

Schokoladen-Rocher-Kuchen (1,3,7,8) 5,50

Marmorkuchen (1,3,7,8) 4,20

Gebäck des Tages (1,3,7,8) 3,50

Dame Blanche oder Eiskaffee (3,7,8) 12,00

Beilage: hausgemachte Schlagsahne 1,00

Der Brunch (nur von 8:30 bis 11:00 Uhr)

Die kulinarische Auszeit am Morgen

€

Einfaches Omelett(3) 10,00

Käseomelett (3,7) 12,00

Omelett mit Speckwürfeln(3,12) 13,00

Avocado auf einem Muffin (1,3,7) 10,00

Hausgemachter frischer Obstsalat 9,00

Quark, Bio-Müsli, frisches Obst, Honig (1,7,8) 5,90

KOMPTOIR K'

Die Theke des Baristas

	€
Espresso	3,50
Kaffe	4,00
Doppelter Espresso	5,50
Italienischer Cappuccino (7)	5,50
Café Liégeois (Lütticher Art) (7)	5,50
Matcha	5,50
Heiße Schokolade(7)	6,00
Chocolat Liégeois (Lütticher Art) (7)	7,50
Café latte (7)	5,50
Chai latte (7)	6,00
Café frappé (7)	7,00
Heiße Schokolade (Sojamilch, Mandelmilch)	7,00
Irish/Italian Coffee, Whiskey/Amaretto (7)	13,00
Extra Schlagsahne (7)	1,00

Ausgewählte Teesorten

€
6,20

English breakfast

Der Klassiker zum traditionellen englischen Frühstück. Blumige Noten

Royal Darjeeling

Der König der indischen Tees. Entwickelt Noten von reifen Aprikosen

1837 Green Tea

Dieser TWG Tea Signature Grüntee verströmt einen Geschmack von roten Früchten und Karamell.

French Earl Grey

Dieser Tee ist zart mit Zitrusfrüchten und Kornblumenblüten angereichert

Jasmine Queen Tea

Die Jasminblüten unterstreichen die Eleganz dieses fein verarbeiteten Grüntees.

Marokkanischer Minztee

Dieser TWG Tea Grüntee, aromatisiert mit Sahara-Minze, ist ein zeitloser Klassiker

Imperial Lapsang Souchong

Dieser rauchige Schwarztee hat einen süßen und vollmundigen Geschmack, durchdrungen vom Aroma chinesischer Kiefer

White Sky Tea

Ein Yin Zhen Weißer Tee mit einem kristallklaren, fruchtigen und blumigen Geschmack

Vanilla Bourbon

Dieser betörende Rooibos, gepaart mit sanfter Vanille, ergibt eine Mischung, die auch für Kinder geeignet ist.

Chamomile

Die Kamillenblüten, sanft und wohltuend, verströmen ein reichhaltiges Honigaroma, perfekt für den Abend

Verveine

Dieser Kräutertee wirkt verdauungsfördernd, beruhigend und entzündungshemmend

Geisha Blossom Tea

Diese Teemischung besteht aus grünem Tee und reifen, erfrischenden tropischen Früchten

KOMPTOIR K'

Süßigkeiten & alkoholfreie Getränke

€

Viva (0,25 / 0,50)	3,50/6,50
Rosport Bleu (0,25 / 0,50)	3,50/6,50
Coca-Cola / Zero (0,20) (12)	4,50
Sprite (0,20) (12)	4,50
Fanta (0,25) (12)	4,50
Crodino (17,5) (12)	5,50
Fever-Tree (0,20)	6,00
<i>Tonic / Mediterranean / Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Light / Elderflower</i>	
Apfelsaft (0,20)	5,50
Fruchtsaft (0,25) (12)	5,50
<i>Korsische Clementine / Ananas / Tomate</i>	
Einfache Sprudel-Tees (0,33)	6,50
<i>Belebend (Thymian, Pfefferminze, Zitrone)</i>	
<i>Detox (Salbei, Holunder, Apfel)</i>	
<i>Entspannend (Eisenkraut, Lavendel, Kirsche)</i>	
Ausgepresste Orange oder Zitrone	7,50

KOMPTOIR K'

Fassbier

	€
Simon Pils (0,25) (1,12)	4,50
Simon Pils (0,50) (1,12)	8,50
Simon Ipa (0,25) (1,12)	5,00
Simon Ipa (0,50) (1,12)	9,50
Panaché Sprite/Coca (0,25/0,50) (1,12)	5,00/9,00
Monaco (0,25/0,50) (1,12)	5,00/9,00
Picon Bière (0,25/0,50) (1,12)	8,00/11,00
Zusatz: Sirup (25 cl) (12)	1,50

Flaschenbier

	€
Orval - 6,2% (0,33) (1,12)	7,50
Chouffe - 8% (0,33) (1,12)	7,50
Erdinger - Blanche - 5.3% (0,50) (1,12)	8,00
Simon - 0% (0,33) (1,12)	6,00

KOMPTOIR K'

Aperitif ⁽¹²⁾

	€
Buff - 16% - 4cl	8,00
Pastis Henri Bardouin - 45% - 4cl	9,00
Pastis Opyos (Luxembourg) – 45 % - 4cl	9,00
Porto Rouge - Croft Distinction Réserve - 20% - 7,5cl	9,00
Porto Blanc - Croft Fine White - 20% - 7,5cl	9,00
Cynar - 17% - 6cl	8,00
Martini Blanc / Martini Rouge - 6cl	9,00
Campari Orange ou Soda - 14cl	12,00
Kir Vin Blanc (Cassis, Pêche, Framboise) - 12,5cl	9,00
Le Communard (Kir Vin Rouge) - 12,5cl	9,00
Kir crémant Luxembourgeois - 12,5cl	9,50

Gins 4cl

Tanqueray (UK / Écosse) - 43%	13,00
<i>Trocken, Wacholder, zitroniger Abgang</i>	
Monkey 47 (Allemagne) - 47%	18,00
<i>Blumig, komplex, würzig, fruchtig</i>	
Sipsmith (UK) - 41,6%	17,00
<i>Frische Kräuter und milde Gewürze</i>	
Sipsmith Sloe Gin - 28%	16,00
<i>Brombeere, schwarze Johannisbeere und Kirsche, süße Mandeln</i>	
Hendrick's (Écosse) 41-44%	16,00
<i>Gurke, Rosenblüten, blumig</i>	
The Botanist (Islay, Écosse) - 46%	16,00
<i>Kräuterartig, blumig, Zitrusfrüchte</i>	
Fox Gin 43% (Luxembourg, Distillerie Difrulux)	16,00
<i>Zitrusfrüchte, Wacholder, Frische</i>	
Silent Pool (UK) - 43%	17,00
<i>Zitrusfrüchte</i>	
Opyos Gin (Luxembourg) – 44 %	15,00
<i>Zitrus, blumig, würzig</i>	
Beerbusch Gin – 0% (Luxembourg)	13,00
<i>Zitrusfrüchte, Ingwer, Wacholder, Rosmarin</i>	
Avec Fever Tree Tonic au choix 0,20 cl, Tonic/Méditerranéen/Ginger beer/Tonic light	

KOMPTOIR K'

Rhums 4cl

	€
Eminente Reserva 7 Jahre (Kuba) – 41,3 % <i>Süß, Schokolade & Kaffee</i>	12,00
Eminente XO (Kuba) – 43,5 % <i>Kaffee, Vanille & Früchte Trocken</i>	18,00
Barcelo Impérial (Dominikanische Republik) – 38 % <i>Vanille, karamellisierte Nüsse, Trockenfrüchte</i>	14,00
Diplomático Reserva Especial (Venezuela) – 40 % <i>Karamell, kandierte Orange & Lakritz</i>	15,00
Havana Club 3 Jahre (Kuba) <i>Orange & vanille</i>	8,00
Cachaça Leblon (Brasilien) – 40 % <i>Ananas, Limette & Vanille</i>	9,00

Whiskies 4cl

	€
Hibiki Japanese Harmony (Japan) – 43 % <i>Fruchtig, Honig, blumig</i>	30,00
Lagavulin 16 Jahre (Islay, Schottland) – 43 % <i>Torfig & Karamell</i>	19,00
Oban 14 Jahre (Schottland) – 43 % <i>Zitrus, leicht torfig, salzig</i>	17,00
Laphroaig 12 Jahre (Islay, Schottland) – 43 % <i>Torfig, intensiv rauchig, salzig</i>	14,00
Woodford Reserve (USA, Kentucky) – 45,2 % <i>Würzig, Karamell, Vanille & Zitrus</i>	9,00
Bulleit Rye (USA) – 45 % <i>Würzig, pfeffrig, Vanille & Orange</i>	9,00

KOMPTOIR K'

Vodkas & Tequilas 4cl

	€
Belvedere (Polen) – 40 %	14,00
Ketel One Wodka (Niederlande) – 40 % <i>Neutral, frisch, zitronig</i>	9,00
Don Julio Blanco (Mexiko) – 40 % <i>Frische Agave, Zitrusfrüchte & Schale</i>	13,00
Jose Cuervo (Mexiko)	9,00
Patron Blanco (Mexiko) – 40 % <i>Sanft, Zitrusfrüchte, Vanille & Agave</i>	12,00
Mezcal Montelobos (Mexiko) – 40–55 % <i>Erdig, rauchig, pflanzlich & fruchtig</i>	13,00

Liköre 5cl

Amaretto « Della Torre »	8,00
Limoncello (Distillerie Difrulux)	
Passoa	
St. Germain	
Southern Comfort	
Baileys	
Mr. Black (cold pressed Coffee Liquor)	
Liquor 43	
Cherry Herring	
Sambucca	
Chartreuse verte	15,00

KOMPTOIR K'

Digestifs 4cl

	€
Rémy Martin VSOP – 40 %	14,00
Calvados – 40 % C. Drouin « Le Domfrontais »	15,00
Armagnac – 40 % Darroze « Gd Assemblage 12 ans »	16,00
Amaro Montenegro – 23 % (12)	9,00
Averna (12)	8,00
Grappa – 40 % Nonino Moscato	11,00
Grappa – 40 % Sarpa di oro di Poli « Big mama »	12,00
Hunneg Drepp – 40 %	12,00
Cointreau - 40% (12)	8,00
Eau-de-Vie de Poire – 40 % (Zenner)	12,50
Eau-de-Vie de Mirabelle – 40 % (Zenner)	12,50
Eau-de-Vie de Quetsche – 40 % (Zenner)	12,50
Alte Müllerthaler Pflaume (Difrulux)	12,50

KOMPTOIR K'

Les Spritz

14,00€

Aperol Spritz (12)

Aperol, Crémant Brut, Sprudelwasser, Orange

Hugo (12)

Holunderblüte, Crémant Brut, Sprudelwasser, Limette, frische Minze

Sarti Spritz (12)

Sarti Likör, Crémant Brut, Sprudelwasser, Limette

Limoncello (12)

Limoncello, Crémant Brut, Sprudelwasser, Zitrone

Campari Spritz (12)

Campari, Crémant Brut, Sprudelwasser, Orange

Les Classiques tendances

15,00€

Espresso Martini

Ketel One Wodka, Kaffeeликör, Vanillesirup

Negroni (12)

Gin, roter Bitter, roter Wermut

French 75 (12)

Gin, frischer Zitronensaft, Zuckersirup, Crémant/Champagner

Mojito (12)

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Sprudelwasser

Old Fashioned (12)

Woodford Reserve, Orangenbitter, Angostura Bitter, Rohrzucker

Caipirinha (12)

Cachaça, Limette, Zucker

Die Kaempff-Kohler

Standort Adressen

Niederanven

Boutique und Restaurant
40, Rue Gabriel Lippmann
L-6947 NIEDERANVEN
Tel : 47 47 47-441

Luxemburg-Stadt

Delikatessen
10, rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-401

Käse-und Weinhandel

18, rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-414

BREAKK

Take Away
55, av. John F. Kennedy
L-1855 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-3



Besuchen Sie
unsere Website



Teilen Sie uns
Ihre Meinung mit