



Bienvenue au Komptoir K'

Plus qu'un restaurant, le Komptoir K' est une invitation à la découverte.

Nichée au cœur du Luxembourg, notre maison célèbre l'art de la rencontre culinaire en mariant avec finesse les spécialités luxembourgeoises aux saveurs venues du monde entier.

Fondée par la famille Kaempff-Kohler, véritable pionnière de l'art gastronomique au Luxembourg, elle perpétue depuis des générations une passion authentique pour le goût et la convivialité. Chaque assiette raconte une histoire : celle d'un terroir riche et authentique, sublimé par une ouverture sur les cultures et les inspirations d'ailleurs.

Ici, chaque moment trouve sa place. Un déjeuner gourmand entre collègues, un brunch généreux à partager, un dîner raffiné entre amis ou encore un cocktail créatif pour prolonger la soirée...

Le Komptoir K' est pensé comme un lieu de vie, moderne et chaleureux, où l'on vient se retrouver, échanger et savourer.

Dans un cadre tendance et élégant, nous vous invitons à ralentir le temps, à éveiller vos sens et à profiter d'une expérience culinaire unique, où tradition et modernité dialoguent en toute harmonie.

KOMPTOR K'

Les entrées

Les classiques délicieux

€

Foie gras de canard maison	29,00
<i>Brioche maison toastée, confit d'oignons au miel luxembourgeois (1,7,12)</i>	
Bouneschlupp	12,00
<i>Mettwurst, haricots, pomme de terre, bouillon de poule</i>	
Saumon fumé par nos soins	14,00
<i>Crème fraiche cru Beillevaire, aneth, gaufre de pomme de terre (1,3,5)</i>	
Pâté au Riesling, la recette centenaire de la maison	11,00
<i>Poireau grillé vinaigrette (1,3,7,12)</i>	
Filets de harengs en laitance	17,00
<i>Huile d'olive du domaine d'Estoublon, perles de citron, pink lady, pommes de terre vapeur</i>	

Les salades

Pour une pause gourmande

Lët'z Poulet	26,00
<i>Filet de poulet luxembourgeois basse température, parmesan 24 mois, œuf dur, croûtons, sauce César (1,3,5,7)</i>	
Niçoise au thon grillé	29,00
<i>Tomates, haricots verts, poivrons confits, œuf dur, olives de Kalamata (3,5)</i>	
Chèvre chaud	25,00
<i>Bûchette fermière panée aux noix, pommes, betterave, tomate (1-4-8)</i>	
Bouddha bowl	25,00
<i>Boulgour bio, falafels de potiron, concombre, mangue, fèves de soja, avocat (1,4,10)</i>	

KOMPTOR K'

Les plats

Pour les épicuriens

€

Pavé de saumon grillé à l'unilatéral	28,00
<i>Poêlée de légumes, crème d'oseille au vermouth, orzo (1-5-7-12)</i>	
Bouchée à la reine « recette centenaire de notre maison »	26,00
<i>Carottes, champignons, riz basmati (1,7,10)</i>	
Choucroute Let'z	31,00
<i>Lard, mettwurst, collet, liewerkniddel, wirschtercher, pomme de terre, chou (12)</i>	
Magret de canard du sud-ouest basse température	30,00
<i>Coulis de chorizo, légumes du moment, gratin dauphinois (1,7)</i>	
Tartare de bœuf du terroir au couteau	26,00
<i>Crumble de parmesan, condiments, frites fraîches (1,7)</i>	
Burger de bœuf luxembourgeois	25,00
<i>Bun brioché maison, pancetta, emmental, oignon confit, sucrine grillée, frites fraîches avec peau (1-3-7)</i>	
Pièce de bœuf Simmental	39,00
<i>Légumes du marché, sauce bearnaise, Gromperekichelcher (1-3-7)</i>	
Spaetzles sautés aux légumes	23,00
<i>Fèves de soja, poivrons, haricots verts, tomates, courgettes, basilic (1-6)</i>	
<u>Menu enfant</u>	15,00
Steak haché accompagné de frites	
Filet de poulet accompagné de pâtes grecques	

KOMPTOR K'

Les flammenkuchen

À déguster seul(e) ou à partager

€

Traditionnelle

17,50

Crème Isigny, oignons confits, lard luxembourgeois. (1,7)

Fromagère

19,50

Crème d'Isigny, oignons confits, sélection de notre fromagère (1,7)

Forestière

21,00

Crème d'Isigny, oignons confits, champignon et tartufata (1-7)

Nordique

22,00

Crème d'Isigny, oignons confits, saumon fumé maison, câpres, lardons de saumon (1-5-7)

Fin de repas

Pour finir sur une bonne note

Plateau sélection de notre chef pâtissier **Jonathan Szymkowiak** (1,3,7,8)

Tarif selon la pâtisserie (droit de couvert 3,00€)

Le dessert du jour (1,3,7,8)

12,00

Notre trio de macarons maison (1,3,7,8)

8,00

L'assortiment de notre maître fromagère Sonia Jaulin (1,7,8)

14,00

Dame blanche ou café glacé (3,7,8)

12,00

Supplément chantilly maison

1,00

KOMPTOR K'

La carte des vins

Vins au verre	15cl	75cl
Vins blanches		
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
Vins blanc moelleux		
Saint-Croix du Mont - François Janoueix (2019)	10,00	46,00
Vins rosé		
Côtes de Provence - Château Pierracci - (2024)	9,00	42,00
Vins rouges		
KK Pinot Noir - Kaempff Kohler - (2024)	9,00	42,00
Bordeaux Supérieur - Kaempff Kohler - (2020)	8,50	38,00
Les Bulles		
Crémant du Luxembourg		
Cuvée Kaempff-Kohler	8,00	42,00
Claude Bentz		55,00
Alice Hartmann		79,00
Crémant brut rosé - Alice Hartmann		85,00
Rezbergh - Blanc de Noirs		69,00
Champagne		
Veuve Clicquot	19,50	120,00
Michel Genet - Grand Cru "Chouilly" Millésimé - (2018)	19,50	120,00

KOMPTOR K'

Vins à la bouteille

75cl

Vins Blancs

Luxembourg

Pinot Gris - Bech-Mâcher Naumberg - Claude Bentz - (2023)	48,00
Pinot Blanc - 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

France et autres

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 - Château d'Estoublon - (2015)	49,00
Goriska Brda - Sauvignon Fojana - Edi Simcic - Slovénie - (2018)	69,00
Saint Emilion - Château La Grâce Fonrazade - (2020)	54,00

Vins Rosés

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

KOMPTOR K'

Vins Rouges

75cl

Luxembourg

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

55,00

France et autres

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

Retrouvez nos vins au sein de notre fromagerie-cave à vins pour prolonger le plaisir, 18 rue du Curé.

KOMPTOR K'

Les gourmandises

Plateau sélection de notre chef pâtissier *Jonathan Szymkowiak* (1,3,7,8)
Tarif selon la pâtisserie (droit de couvert 3,00€)

	€
Le dessert du jour (1,3,7,8)	12,00
Notre trio de macarons maison (1,3,7,8)	8,00
Carrot Cake (1,3,4,7,8)	4,50
Cake Rocher Chocolat (1,3,7,8)	5,20
Cake Marbré (1,3,7,8)	3,90
Le Tigré (1,3,7,8)	4,00
Cookie du moment (1,3,7,8)	3,00
Dame blanche ou café glacé (3,7,8)	12,00
<i>Supplément chantilly maison</i>	<i>1,00</i>

Les planches

Nos planches sont à déguster entre 15:30 et 18:00.

	€
Charcuterie (1)	17,00
<i>Jambon blanc luxembourgeois, Jambon serrano 24 mois, Chorizo ibérique</i>	
Minis Gromperekichelcher, Compote de Pomme (1,3,7)	11,50
<i>Galettes de pommes de terre à la luxembourgeoise</i>	
Végétarienne (1,4)	14,00
<i>Houmous, Guacamole, Tartare de tomate, Olives</i>	

KOMPTOIR K'

Le comptoir du Barista

	€
Espresso	3,50
Café	4,00
Double Espresso	5,50
Cappuccino Italien (7)	5,50
Café Liégeois (7)	5,50
Chocolat chaud (7)	6,00
Chocolat Liégeois (7)	7,50
Café latte (7)	5,50
Chai latte (7)	5,00
Café frappé (7)	7,00
Chocolat chaud (Soya Milk , Almond Milk)	7,00
Irish /Italian Coffee Whiskey ou Amaretto (7)	13,00
Supplément Chantilly (7)	1,00

Sélection de thés

6,20

English breakfast

Le grand classique pour accompagner le petit déjeuner anglais traditionnel. Notes florales

Royal Darjeeling

Le roi des thés indiens, il développe des notes d'abricots mûrs

1837 Green Tea

Ce thé vert, signature de TWG Tea, présente en bouche un goût de fruits rouges et de caramel

French Earl Grey

Ce thé est délicatement infusé avec des agrumes et des fleurs de bleuets

Jasmine Queen Tea

Les fleurs de jasmin rehaussent l'élégance de ce thé vert délicatement façonné

Moroccan Mint Tea

Ce thé vert TWG Tea, parfumé avec de la menthe du Sahara, est un classique intemporel

Imperial Lapsang Souchong

Ce thé noir fumé possède une saveur douce et corsée, infusé avec l'arôme de pin chinois

White Sky Tea

Un thé blanc Yin Zhen à la saveur cristalline et fruité, floral

Vanilla Bourbon

Ce Rooibos envoûtant assorti d'une vanille suave offre un mélange qui conviendra aux enfants

Chamomile

Ces fleurs de camomille, douces et apaisantes, dégagent un riche arôme de miel, parfait pour le soir

Verveine

Cette infusion possède des vertus digestives, apaisantes et anti-inflammatoires

KOMPTOR K'

Softs & Boissons non alcoolisées

	€
Viva (0,25 / 0,50)	3,50/6,00
Rosport Bleu (0,25 / 0,50)	3,50/6,00
Coca-Cola / Zero / Cherry (0,20) (12)	4,50
Sprite (0,20) (12)	4,50
Orangina (0,25) (12)	4,50
Crodino (17,5) (12)	5,50
Fever-Tree (0,20) <i>Tonic / Mediterranean / Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic Light</i>	5,00
Thés froids Luxembourgeois TEES (0,33) <i>Raspberry / Blood Peach</i>	6,00
Jus de Pomme (Pomme d'or) TEES (0,33)	5,50
Jus de fruits ADAMANCE (0,25) (12) <i>Jus de fruits ADAMANCE : Clémentine de corse / Ananas / Tomate</i>	5,50
Infusions Pétillantes Symples (0,33) <i>Energisante (thym, menthe poivrée, citron)</i> <i>Détox (sauge, sureau, pomme)</i> <i>Relaxante (verveine, lavande, cerise)</i>	6,00
Orange, Pamplemousse ou Citron pressés	7,50

KOMPTOR K'

Bières en fut

	€
Simon Pils (0,25) (1,12)	4,50
Simon Pils (0,50) (1,12)	8,00
Simon Ipa (0,25) (1,12)	5,00
Simon Ipa (0,50) (1,12)	9,00
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
Supplément Sirop (25cl) (12)	1,00

Bières bouteilles

	€
Orval - 6,2% (0,33) (1,12)	7,00
Chouffe - 8% (0,33) (1,12)	7,00
Simon Regal - 5,5% (0,33) (1,12)	6,00
Erdinger - Blanche - 5.3% (0,50) (1,12)	8,00
Simon - 0% (0,33) (1,12)	6,00

KOMPTOR K'

Apéritif ⁽¹²⁾

	€
Buff - 16% - 4cl	8,00
Pastis Henri Bardouin - 45% - 4cl	8,00
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
Aperol - 11 % - 6cl	8,00
Cynar - 17% - 6cl	8,00
Martini Blanc / Martini Rouge - 6cl	9,00
Campari Orange ou Soda - 14cl	11,00
Kir Vin Blanc (Cassis, Pêche, Framboise) - 12,5cl	9,00
Le Communard (Kir Vin Rouge) - 12,5cl	9,00
Kir crémant Luxembourgeois - 12,5cl	9,00

Gins 4cl

	€
Tanqueray (UK / Écosse) - 43% <i>Sec, genièvre, finale citronnée</i>	11,00
Monkey 47 (Allemagne) - 47% <i>Floral, complexe, épicé, fruité</i>	17,00
Sipsmith (UK) - 41,6% <i>Frais et épices douces</i>	15,50
Sipsmith Sloe Gin - 28% <i>Mûre, cassis et cerise, amandes douces</i>	15,50
Hendrick's (Écosse) 41-44% <i>Concombre, pétales de rose, floral</i>	15,00
The Botanist (Islay, Écosse) - 46% <i>Herbacé, floral, agrumes</i>	15,00
Fox Gin 43% (Luxembourg, Distillerie Difrulux) <i>Agrumes, genièvre, fraîcheur</i>	15,00
Silent Pool (UK) - 43% <i>Agrumes</i>	15,00
Opyos Gin (Luxembourg) – 44 % <i>Agrumes, floral, épicé</i>	14,00
Opyos Gin – 0% (Luxembourg) <i>Agrumes, cardamome, genièvre</i>	11,00

Avec Fever Tree Tonic au choix 0,20 cl, Tonic/Méditerranéen/Ginger beer/Tonic light

KOMPTOR K'

Rhums 4cl

	€
Eminente Reserva 7 ans (Cuba) - 41,3% <i>Doux, chocolat & café</i>	10,00
Eminente XO (Cuba) - 43,5% <i>Café, vanille & fruits secs</i>	15,00
Mansfeld Rum XO (Luxembourg) - 42% <i>Boisée et veloutée</i>	15,00
Barcelo Impérial (R.Dominicaine) – 38 % <i>Vanille, noix caramélisée, fruits secs</i>	12,00
Diplomático Reserva Especial (Venezuela) - 40% <i>Caramel, orange confite & réglisse</i>	13,00
Havana Club 3 ans (Cuba) <i>Orange & vanille</i>	8,00
Cachaça Leblon (Brésil) - 40% <i>Ananas, lime & vanille</i>	8,00

Whiskies 4cl

	€
Hibiki Japanese Harmony (Japon) - 43% <i>Fruité, miel, floral</i>	30,00
Lagavulin 16 ans (Islay, Écosse) - 43% <i>Tourbé & caramel</i>	18,00
Oban 14 ans (Écosse) - 43% <i>Agrumes, tourbé léger, salin</i>	15,00
Laphroaig 12 ans (Islay, Écosse) - 43% <i>Tourbé, fumé intense, iodé</i>	12,00
Woodford Reserve (USA, Kentucky) – 45,2 % <i>Épicé, caramel, vanille & agrumes</i>	9,00
Bulleit Rye (USA) – 45 % <i>Épicé, poivré, vanille & orange</i>	9,00

KOMPTOR K'

Vodkas & Tequilas 4cl

	€
Mansfeld Vodka (Luxembourg) – 40 % <i>Neutre, soyeuse</i>	15,00
Belvedere (Pologne) – 40 % <i>Structurée, vanille, sel & poivre</i>	12,00
Ketel One Vodka (Pays-Bas) – 40 % <i>Neutre, frais, citronné</i>	8,00
Don Julio Blanco (Mexique) – 40 % <i>Agave frais, agrumes & zestes</i>	13,00
Jose Cuervo (Mexique)	8,00
Patron Blanco (Mexique) – 40 % <i>Doux, agrumes, vanille & agave</i>	10,00
Mezcal Montelobos (Mexique) – 40–55 % <i>Terreux, fumé, végétal & fruité</i>	12,00

Liqueurs 5cl

Amaretto « Della Torre »	8,00
Limoncello (Distillerie Difrulux)	
Passoa	
St. Germain	
Southern Comfort	
Malibu	
Baileys	
Mr. Black (cold pressed Coffee Liquor)	
Liqour 43	
Cherry Herring	
Jet 27	
Sambucca	
Chartreuse verte	13,00

KOMPTOR K'

Digestifs 4cl

	€
Rémy Martin VSOP – 40 %	14,00
Calvados – 40 % C. Drouin « Le Domfrontais »	14,00
Armagnac – 40 % Darroze « Gd Assemblage 12 ans »	14,00
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
Vieille prune du Mullerthal (Difrulux)	12,50

KOMPTOR K'

Les Spritz

13,00€

Aperol Spritz (12)

Aperol, Crémant Brut, Eau gazeuse, Orange

Hugo (12)

Elderflower, Crémant Brut, Eau gazeuse, Citron Vert, Menthe fraiche

Sarti Spritz (12)

Sarti liqueur, Crémant Brut, eau gazeuse, Citron vert

Limoncello (12)

Limoncello, Crémant Brut, eau gazeuse, Citron jaune

Campari Spritz (12)

Campari, Crémant Brut, eau gazeuse, Orange

Les Classiques tendances

15,00€

Pornstar Martini (12)

Vodka Ketel One, Passoa, Puree de Fruit de la Passion, Sirop de Vanille, Crémant Brut

Espresso Martini

Vodka Ketel One, Liqueur de café, sirop de Vanille, Espresso shot

Negroni (12)

Gin, Bitter Rouge, Vermouth Rouge

Old Fashioned Twist au Ruhm (12)

Diplomatico Res. Especial, Orange bitter, Angostura Bitter, Sucre de canne

KOMPTOR K'

Le brunch (uniquement les dimanches de 10h à 15h30)

Le plaisir de tout partager

€

Notre chef vous invite à choisir un assortiment de 2 à 3 suggestions.

Tous nos duos sont servis avec beurre et confiture

Duo de scones, raisins secs et nature (1,3,7,8)

5,50

Assortiment de pains tranchés de notre fournil (1)

5,50

Accompagné de beurre et confiture

Duo Parisien croissant et brioche à tête (1,3,7,8)

6,50

Œufs brouillés aux herbes fraîches (3,4,7)

8,50

Saucisse fermière, baked beans

10,50

Avocado et fromage frais sur pain fermier (1,7)

7,90

Bruschetta de tartare de tomates au basilic (1)

6,50

Jambon blanc et jambon cru luxembourgeois (1,7,8)

10,90

Pommes de terre rôties

Saumon fumé par nos soins (1,3,5)

13,50

Crème fraîche cru Beillevaire, aneth, gaufre de pomme de terre

Sélection de notre maître fromagère Sonia Jaulin (1,7)

14,00

Smoothie du mois (7)

6,50

Fromage blanc 0% au muesli bio et fruits rouges (7)

3,90

Salade de fruits frais maison

7,00

Brioche perdue en 2 façons

6,50

Caramel beurre salé ou chocolat

Gaufre Belge nature (1,3)

4,50

Gaufre Belge au chocolat ou caramel beurre salé (1,3)

5,50

Pâtisseries du jour (1,3,7,8)

Tarif selon la pâtisserie (droit de couvert 3,00€)

Liste des allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacés, 3. Oeufs, 4. Arachides, 5. Poissons, 6. Soja, 7. Lait, 8. Fruits à coques, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Anhydride sulfureux et sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques

Les adresses Kaempff-Kohler

Niederanven

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

Luxembourg Ville

Boutique & Épicerie fine
10, rue du Curé
L-1368 LUXEMBOURG
Tel : 47 47 47-401

Fromagerie & Cave à vins

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

BREAKK

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

