

***Full of delicious Food.***



## STARTERS

- Bloody Mary Prawn Salad** .....12,50.-  
*Prawns marinated in vodka served with a spicy tomato sauce*  
*Scampis marinés dans de la vodka servie avec une sauce tomate épicée*
- Beetroot Carpaccio** .....07.00.-  
*With roasted apple, rocket, walnuts, lemon juice & balsamic cream*  
*Carpaccio de bettrave et pomme au four, roquette, noix, jus de citron et crème balsamique*
- The Carpaccio**.....09.00.-  
*Beef Carpaccio, rocket, Parmesan shavings & the house pesto*  
*Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de Parmesan & pesto*
- Steiler Carpaccio** .....09.00.-  
*Beef Carpaccio served with Steiler's refreshing, spicy Mexican style dressing*  
*Carpaccio de boeuf avec le dressing épicé, rafraichissant Mexicain du Steiler*

\*\*\*Starters can only be ordered to be followed by a main course

\*\*\*Les entrées peuvent seulement être commander avec la suite d'un plat principal

## PLATTERS

- Asian Platter** .....14.00 / 19.00.-  
*Selection of Asian starters*  
*Assortiment d'entrées asiatiques*
- Italian Platter** .....13.80 / 18.80.-  
*Selection of Italian charcuterie, antipasti, bruschetta*  
*Assortiment de charcuterie Italienne, antipasti, bruschetta*
- Cheese Platter** ..... 10.00 / 16.00.-
- Ham & Melon** ..... 08.00/14.00.-
- Lux Platter** .....13.00 / 18.00.-  
*Selection of Luxembourgish products: / Assortiment de produits Luxembourgeois*



## SALADS

**Sunshine** .....13.50 / 17.00.-

*Prawns flambéed in Pastis & garlic, surimi, kiwi, guava,  
cherry tomatoes, yellow peppers and summer dressing / Scampis à l'ail flambés  
au Pastis, surimi, kiwi, goyave, tomates cerises et poivron jaune & vinaigrette d'été*

**Blue Cheese Salad** .....13.20 / 17.20.-

*Roquefort, bresaola, peppers, beetroot, mixed salad & an exotic fruit dressing  
Roquefort, bresaola, poivrons, betterave rouge, salade mixte & une vinaigrette  
aux fruits exotiques*

**Caesar Salad** .....14.20 / 18.80.-

*Chicken, lettuce, Parmesan, tomatoes & croutons with Caesar dressing  
Poulet, Parmesan, tomates & croutons, avec une vinaigrette Caesar*

**Asparagus** .....13.00 / 16.50.-

*Asparagus & Parmesan gratin, mozzarella, orange supreme, tomatoes  
spring onions & chive dressing / Asperges gratinées au Parmesan, mozzarella,  
supreme d'orange, tomate vinaigrette au cébette & ciboulette.*

**Waldorf Salad** .....11.50 / 15.50.-

*Apple, celery, nuts, raisins, mixed salad & our house dressing  
Pommes, céleri, raisins, noix, salade mixte & notre vinaigrette maison*

**Greek Salad** .....11.00 / 15.00.-

*Feta, cucumber, olives, red onion, tomatoes & lettuce  
Feta, concombre, olives, oignons rouges, tomates & laitue*

**Angel hair** ..... 10.00/14.00.- V 14:00/ 18:00.-

*Rice noodles, chinese cabbage, soya bean shoots, sesame, carrots, coriander,  
mint, thai holy basil, cucumber, green papaya and spicy sweet and sour dressing/  
Nouilles de riz, chou chinoise, soja, sésame, carotte, coriandre, menthe, basilic thai,  
concombre, papaye verte & vinaigrette aigre doux épicé*

*Option with lemon grass beef / avec boeuf a la citronelle*

## SOUPS

**Steiler's Gazpacho** .....09.50.-

*Homade Gazpacho, strawberry brunoise & parma ham  
Gazpacho maison, brunoise de fraise & jambon de parme*

**Soup of the Day** .....06.50.-

*Please ask staff for details (not on Saturdays)  
Veuillez demander plus d'informations à votre serveur (pas les samedis)*

*\*\*\*Starters can only be ordered to be followed by a main course*

# BURGERS



**The Steiler Burger** .....17.00.-  
250g beef burger with traditional Luxembourgish cooked cheese “Kachkéis”, cooked ham, mustard, tomatoes & onions, on farmer’s bread / 250g pur boeuf, fromage traditionnelle Luxembourgeoise “Kachkéis” (concoillotte), jambon cuit, moutarde, tomate, oignon & pain fermier.

**Bacon Cheese Burger** 100% beef.....16.00.-  
250g beef burger with cheddar cheese, bacon, Steiler’s homemade sauce, lettuce & tomato  
250g pur boeuf, cheddar, lard, la sauce maison Steiler, laitue & tomate

**Big Eater Bacon Cheese Burger** 100% beef .....25.00.-  
500g beef burger with cheddar cheese, bacon, Steiler’s homemade sauce, lettuce & tomato  
500g pur boeuf, cheddar, lard, la sauce maison Steiler, laitue & tomate

**Tagliata Burger** .....19.00.-  
Slices of beef fillet on a bed of rocket, Parmesan & cherry tomatoes, served on ciabatta bread / Tranches de filet de boeuf sur un lit de roquette, Parmesan & tomates cerises, servi sur un pain ciabatta

**The Naked Burger** .....15.00.-  
250g beef burger without the bun, served with 2 fresh dressings: Steilers Mexican Salsa and fruit dressing / 250g pur boeuf, servi sans pain avec 2 vinaigrettes rafraichissantes: Sauce mexiquain du Steiler & une vinaigrette aux fruits

**The Guinness Burger** .....17.50.-  
250gr beef burger marinated in irish stout seasoned with spring onions, mustard and love.  
250 gr de pur boeuf marinée dans de la bière irlandaise mélanger avec des oignons de de printemps, de la moutarde et de l’amour.

**The Juicy Thai (new)**.....17.00.-  
Chicken burger seasoned with green curry, coconut cream, spring onions, coriander & lemongrass, with a pickled cucumber & ginger topping  
Burger de poulet haché, melanger au curry vert, des oignons de printemps, coriander, citronnelle & crème de coco, avec sa garniture de concombre & gingembre confit

**The Greek (new)** .....18.00.-  
Pure beef burger on a toasted pita bread, red onions, feta, tomato, fried egg & homemade tzaziki /Burger pur boeuf servi sur un pain pita toasté, onions rouge, tomate feta ,oeuf a la poêle & tzaziki maison

**Steiler’s Salmon Burger** .....20.00.-  
Fresh salmon fillet marinated in lime juice & coriander, dressed in a honey mustard sauce, on a bed of watercress in a ciabatta bun / Filet de saumon frais marine dans du jus citron vert & coriander, avec une sauce moutarde au miel, servi sur de la cress sur un pain ciabatta

\*All our Burgers are accompanied by homemade chips or and salad or vegetables  
\*Tous nos Burgers sont accompagnés de pommes frites maison ou salade ou légumes

\*All extra 2,00 ,-



# MEAT

**The Carpaccio** .....16.00.-

Beef Carpaccio, rocket, Parmesan shavings & the house pesto  
Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de Parmesan & pesto

**Steilers Carpaccio** .....16.00.-

Beef Carpaccio served with Steiler's refreshing, spicy Mexican style dressing  
Carpaccio de boeuf avec le dressing épicé, rafraîchissant Mexicain du Steiler

**Lamb** .....19.50.-

Lamb medaillon with rosemary juice, ratatouille and grilled polenta  
Medaillon d'agneau, jus de romarin accompagné de ratatouille et polenta grillée

**Beef Fillet** .....28.00.-

Served with Steiler's fresh blue cheese cream sauce or pepper sauce  
Servi avec la sauce Roquefort Steiler ou sauce au poivre

**Steiler's Tartare (spicy)**.....22.00.-

Hand chopped 100% beef mixed with Steiler's special seasoning  
100% tartare de boeuf avec le mélange spéciale du Steiler

**Tartare classic** .....22.00.-

Hand chopped 100% beef with capers, onions, persil, egg & gherkin  
100% tartare de boeuf à l'ancienne, tranché à la main, mélanger avec câpres, oignons, persil, cornichon & oeuf

**Italian Style Beef** .....21.00.-

Beef Tagliata: slices of beef fillet on a bed of rocket & Parmesan, drizzled with truffle oil / Tagliata de boeuf: tranches de filet de boeuf sur un lit de roquette & Parmesan

**Fennel Chicken** .....17.00.-

Chicken with chargrilled fennel & lemon dressing  
Filet de poulet grillé, fenouil grillée & dressing citron

*\*All our dishes are accompanied by homemade chips or mash and salad or vegetables  
\*Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites maison ou purée et salade ou légumes  
\*All extra 2,00,-*



## FISH

- Garlic Sea bass** .....17.50.-  
*Sea bass filet on a bed of courgette tagliatelles served with the Chef's special garlic sauce & rice*  
*Bar du nil servi sur un lit de tagliatelles de courgettes avec la sauce a l'ail du chef & riz.*
- Teriyaki Sole**.....19.00.-  
*Teriyaki sole skewers in teriyaki sauce, served with stir fried vegetables & rice.*  
*Brochettes de sole & sauce teriyaki, servi avec des légumes sautés & riz.*
- Grilled Salmon** .....20.00.-  
*Grilled salmon steak marinated in herbs, served with vegetables & the Chefs carrot mash*  
*Saumon grillée sur sa peau aux herbes, légumes & purée de carottes du Chef*

## VEGETARIAN DISHES

- Beetroot Carpaccio** .....14.00.-  
*With roasted apple & rocket and walnuts, lemon juice & balsamic cream*  
*Carpaccio de bettrave et pomme au four, roquette, noix, jus de citron et crème balsamique*
- 100% Veggie Burger** .....15.80.-  
*Homemade vegetable patty, mozzarella, tomatoes, onion, salad & homemade sauce*  
*Galette de legumes maison, mozzarella, tomates, oignons, salade & sauce maison*
- Stir Fried Noodles Chef Style** .....15.20.-  
*Nouilles sautées façon du chef*

*\*All our dishes are accompanied by homemade chips or gratin potatoes and salad or vegetables*  
*\*Tous nos plats sont accompagnés de pommes frites maison ou gratin dauphinois et salade ou légumes*  
*\*All extra 2,00,-*

## HITS FOR THE KIDS ONLY UNDER AGE 15.

- Crispy Chicken Fillet** .....12.50.-  
*Homemade chicken dippers served with pineapple, salad & chips*  
*Des carrés de poulet panés, servi avec de l'ananas, salade & frites*



## DESSERTS

<b>Steiler's Guinness cake</b> .....	06.50.-
<i>Our homemade chocolate Guinness cake served with creamy vanilla dream ice cream</i>	
<i>Notre gâteau chocolat au Guinness servi avec une boule de glace vanilla à la crème</i>	
<b>Chocolat fondant &amp; mango heart</b> .....	08,50.-
<i>Fondat de Chocolat au coeur de mangue</i>	
<b>Steiler's Gin &amp; Tonic Sorbet</b> .....	07.50.-
<b>Vanilla flavoured fromage blanc &amp; strawberries</b> .....	06.50,-
<b>Pineapple Carpaccio with Sweet Pesto</b> .....	06.50.-
<i>Carpaccio d'ananas &amp; pesto sucrée</i>	
<b>Café glacée</b> .....	06.00.-
<b>Dame blanche</b> .....	06.00.-
<b>The chef's choice</b> .....	12.50.-
<i>Gourmet coffee &amp; the chef's selection of desserts</i>	
<i>Le café gourmet du chef</i>	
<b>Glace et Sorbet</b> .....	02,50.-