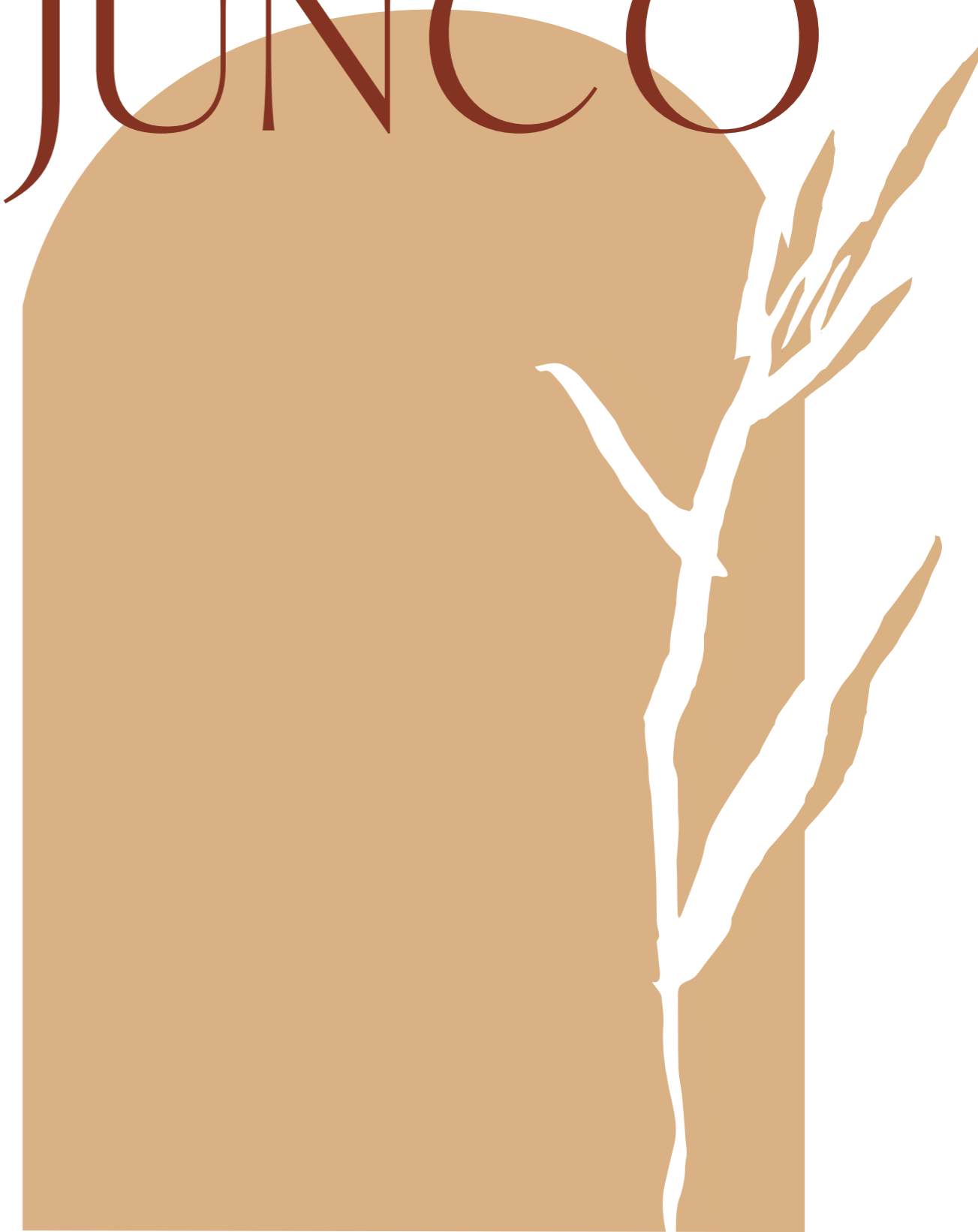


# JUNCO



Junco est une invitation au voyage du nord de l'Europe vers le sud,  
à l'image des périples de cette nation nomade à travers les années.  
Des influences portugaises imprègnent subtilement le design intérieur et les recettes.

JUNCO – ist eine Einladung auf eine Reise vom Norden Europas in den Süden  
inspiriert von den Wegen dieses nomadischen Volkes im Laufe der Jahre.  
Portugiesische Einflüsse prägen dezent das Interieur und die Rezepte.

Geöffnet 7 Tage die Woche 12:00–15:00 Uhr & 19:00–23:00 Uhr  
6 rue du Fort Niedergrünwald, L-2226 LUXEMBOURG  
+352 429 848 833  
JUNCO.LU



RESTAURANT & BAR

## ZUM TEILEN

### CHORIZO-KROKETTEN *Junco* | 12€

CHORIZO CROQUETTES  
Geröstetes Paprika-Coulis  
Roasted red pepper coulis

Tinto Douro DOC «Popa» - 9,00€

### TRIO DE TACOS | 12€

TRIO TACOS  
Rindertatar / Roter-Thun Tartar / Frischkäse Piri-Piri  
Spicy beef tartar / Red tuna tartar / Cream cheese piri-piri

### IBERICO-SCHINKENPLATTE | 16€

IBERICO PALETA PLATE  
Traditioneller iberischer Schinken  
Traditional Iberico ham

### HUMMUS | 10€

HOUMOUS  
Kichererbsen und rote Bete, Hibiskus, Feta-Käse und Naan-Brot  
Chickpeas and beetroot, hibiscus, feta cheese and naan bread  
Option vegan - Vegan option

### GEMISCHTE PLATTE | 15€

MIXED PLATTER  
Auswahl an Wurstwaren & Käse, Quittenkonfitüre  
Finecuts & cheeses selection, quince chutney

### KNUSPRIGE GARNELEN | 13€

CRISPY PRAWNS  
Garnelen, Basilikum, Guacamole, Limette  
Prawns, basil, guacamole, lime

## HAUPTGERICHT

### ORATE | 28€

SEA BREAM  
Knoblauchgarnelen, Frühlingszwiebel und Schalentierebrühe  
Garlic prawns, spring onion and shellfish broth

### HÄHNCHEN-SUPRÊME | 24€

CHICKEN SUPREME  
Mariniert und geröstet, knuspriger Reis und Salsa Verde  
Marinated and roasted, crispy rice and salsa verde

### MAIS-AQUARELLO-RISOTTO | 23€

CORN AQUARELLO RISOTTO  
Mais, Selleriestange, grüne Chilis, Parmesan - Vegane option  
Corn, celery stalk, green chili, parmesan - Vegan option

### RINDSKOTELETT | <sup>500g</sup> 45€ <sup>1kg</sup> 85€

BEEF CHOP  
Grüne-Pfeffersauce, Porto, frische Pommes Frites, Salat  
Green pepper sauce, porto, fresh french fries, salade

### IBERISCHER SCHWARZSCHWEIN-BURGER | 28€

RACK OF IBERIAN BLACK PORK  
Ventricina-Fleisch, Comté-Käse, geschmolzene Zwiebeln, Bacon-Sauce, Pommes Frites  
Ventricina meat, Comté cheese, melted onions, bacon sauce, french fries

## MITTAGSMENÜ LUNCH OFFER

AB 24€  
FROM 24€

Montag bis Freitag verfügbar From Monday to Friday

## SIDES

### POMMES FRITES | 5€ FRESH FRENCH FRIES

### SALAT | 4€ SALAD

### GESCHMORTES WURZELGEMÜSE | 5€ CANDIED ROOT VEGETABLES

### GEWÜRZTE GERÖSTETE KARTOFFELN | 5€ SPICED ROASTED POTATOES

### REIS | 5€ RICE

## VORSPEISEN

### BUTTERNUSS-KÜRBISCREMESUPPE | 12€

BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ  
Kerne, Parmesan und Kaffeeöl  
Seeds, parmesan cheese, coffee oil - Vegan option

### SAFRANGERÖSTETER BLUMENKOHL | 14€

SAFFRON-ROASTED CAULIFLOWER  
Joghurt-Gewürz, Minze und Sumach  
Yogurt condiment, mint and Sumac

### BACALHAU-MOSAIK | 16€

CODFISH MOSAIC  
Schwarzer Knoblauch- und Lauchdressing  
Black garlic and leek vinaigrette

## CRUDOS

### ROTER THUNFISCH-TATAR | <sup>(S)</sup> 20€ <sup>(M)</sup> 28€

RED TUNA TARTAR  
Chorizo, konfierte Eigelb, Croutons und Gewürze  
Chorizo, confit egg yolk, croutons and condiments

### WÜRZIGES RINDERTATAR | <sup>(S)</sup> 20€ <sup>(M)</sup> 28€

SPICY BEEF TARTAR  
Kapern, Frühlingszwiebeln, frische Pommes frites  
Capers, spring onions, fresh french fries

### RINDSCARPACCIO | <sup>(S)</sup> 16€ <sup>(M)</sup> 26€

BEEF CARPACCIO  
Pignons de pin, roquette, brilla al barollo  
Pine nuts, arugula, brilla al barollo cheese

<sup>(S)</sup> STARTER <sup>(M)</sup> MAIN COURSE

## SALATE

### CÉSAR PIRI-PIRI | 23€

PIRI PIRI CAESAR  
Mariniertes paniertes Hähnchen, weich gekochtes Ei, Caesar-Dressing  
Breaded marinated chicken, soft-boiled egg, Caesar dressing

### JUNCO BOWL | 23€

JUNCO BOWL  
Essigreis, Sojabohnen, konfierte Pilze, Inari Age, Grapefruit,  
knackiges Gemüse, Cashewsauce, cremiges Ei, Avocado  
Vinegared rice, soybeans, confit mushrooms, Inari Age, grapefruit,  
crunchy vegetables, cashew sauce, creamy egg, avocado

### ZIMT-MILCHREIS *Junco* | 11€

CINNAMON RICE PUDDING  
Gepuffter Reis, Karamell, Limette  
Puffed rice, caramel, lime  
 Royal OPorto Extra Dry White - 7,00€

### CACAO-DESSERT | 11€

CHOCOLATES IN DIFFERENT TEXTURES  
Ganache, Mousse, Biskuit, Eis, Trüffel  
Ganache, mousse, biscuit, ice cream, truffles

### ANANAS CUP | 11€

PINEAPPLE CUP  
Ananas, Crumble, Ananas-Sorbet, Limetten-Granita, Zitronenmousse  
Pineapple, crumble, pineapple sorbet, lime granita, lemon mousse

## DESSERTS

### KAFFEE / TEE GOURMAND | 11€

SWEET COFFEE / TEA  
Variation kleiner Desserts  
Desserts variation

### TRADITIONELLES PASTEL DE NATA | 9€

TRADITIONAL PASTEL DE NATA  
Mandelmilch-Eis  
Almond milk ice cream

### GROÙE ERDNUSS-PAFF | 11€

LARGE PEANUT PUFF  
Erdnusscreme und Butterfüllung  
Peanut cream and butter filling



DAS VERZEICHNIS DER DEKLARATIONSVERPFLICHTIGEN ALLERGENE IN UNSEREN GERICHTEN IST AUF ANFRAGE ERHÄLTICH.  
PREISE IN € INKL. STEUERN UND SERVICE.