



## LES SUGGESTIONS

Suggestion du moment 25,10 €  
Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Retour du marché côté terre 23,50 €      Retour du marché côté rivière 24,80 €  
Allergènes : Renseignement auprès du personnel      Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Pâtes du moment 19,50 €      Pâtes végétariennes 19,50 €  
Allergènes : Renseignement auprès du personnel      Allergènes : Renseignement auprès du personnel

## SUGGESTIONS

Suggestion of the moment 25,10 €  
Allergens: Ask staff for information

Meat suggestion of the day 23,50 €      Fish suggestion of the day 24,80 €  
Allergens: Ask staff for information      Allergens: Ask staff for information

Pasta of the moment 19,50 €      Vegetarian pasta 19,50 €  
Allergens: Ask staff for information      Allergens: Ask staff for information

## FRISCH VOM MARKT

Gericht des Tages 25,10 €  
Allergene: Fragen Sie das Personal nach Informationen

Fleischgericht 23,50 €      Fischgericht 24,80 €  
Allergene: Fragen Sie das Personal nach Informationen      Allergene: Fragen Sie das Personal nach Informationen

Pasta des Tages 19,50 €      Vegetarische Pasta 19,50 €  
Allergene: Fragen Sie das Personal nach Informationen      Allergene: Fragen Sie das Personal nach Informationen

Liste des allergènes : Allergènes en **gras** / Traces en non gras

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfites - 13. Mollusques



## LES CLASSIQUES

\* disponible en petite portion

<b>Saumon fumé maison</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 23,70 € Servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes	<b>Bouchée à la reine*</b> <sup>1-3-6-7-9-10-11-12</sup> 20,10 € Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade 16,70 €
<b>César au poulet</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 24,00 € Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrine, croûtons et vinaigrette César	<b>Burger du moment</b> 24,90 € accompagné de frites Allergènes : Renseignement auprès du personnel
<b>Salade de Scampis</b> <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 23,80 € Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion	<b>Entrecôte de boeuf</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 31,50 € Entrecôte de bœuf Luxembourgeoise, sauce béarnaise, accompagnée de frites et de mesclun de salade
<b>Buddha bowl aux falafels</b> <sup>1-6-7-8-9-10-11-12</sup> 21,50 € Boulghour, pois chiche grillés, falafels, carottes, concombre, avocat, sauce yaourt	<b>Fish &amp; chips</b> <sup>1-3-4-6-9-10-11-12</sup> 22,90 € Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune, accompagné de frites et mesclun de salade

## LES ACCOMPAGNEMENTS

(en supplément d'un plat à la carte, en portion)

<b>Légumes de saison</b> 5,50 €	<b>Portion de frites</b> <sup>3-10-12</sup> 4,50 €
<b>Mesclun de salade</b> <sup>3-10-12</sup> 4,50 €	<b>Portion de riz</b> 4,50 €

## POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

<b>Burger enfant</b> <sup>1-3-7-11</sup> 16,80 € avec Cheddar et accompagné de frites	<b>Escalope de volaille panée</b> <sup>1-6-7-9-10-11</sup> 15,50 € accompagnée de frites et de légumes de saison
<b>Pâtes du moment</b> 12,50 € Allergènes : Renseignement auprès du personnel	

Liste des allergènes : Allergènes en **gras** / Traces en non gras

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfites - 13. Mollusques

## APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,20 €
Bière Clausthaler (sans alcool)	33 cl	3,70 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	4,50 €
Picon Bière		7,00 €
Porto rouge / Porto blanc	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	6,00 €
Martini blanc / Martini rouge	4 cl	6,00 €
Cynar	4 cl	5,80 €
Kir au vin blanc	12 cl	8,60 €
Kir Royal	12 cl	15,00 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,50 €
Gin Gordon's	4 cl	6,00 €
Apérol Spritz	28 cl	10,00 €

## SOFT DRINKS

\* supplément sirop Monin grenadine ou menthe verte +1,00 €

Orange ou citron frais pressé	27 cl	5,80 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,00 €
orange ou pomme ou multifruits ou tomate		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,00 €
Fuze Tea pêche	20 cl	4,10 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,20 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,40 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	4,90 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,20 €
Café frappé		6,20 €

## VINS BLANCS

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom"

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"

24,00 € (37,50cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"

8,50 € (12cl) - 21,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"

9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

## CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :

Cuvée Ecrin brut	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut	75 cl	55,00 €

Coupe de Champagne Clos de la Chapelle 12 cl 15,00 €

Crémant Clos des Rochers 75 cl 43,00 €

Crémant Clos des Rochers Rosé 75 cl 45,00 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	11,50 €
Whisky Cardhu	6 cl	11,70 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,30 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	12,90 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,40 €
Grappa piave	6 cl	7,40 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,40 €
Rhum Pampero	6 cl	10,80 €

## VINS ROUGES

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"

8,50 € (12cl) - 20,00 € (37,5cl) - 37,00 € (75 cl)

### SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron

22,00 € (37,5cl) - 45,00 € (75 cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition

6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

### DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

## VIN ROSÉ

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"

8,10 € (12cl) - 21,00 € (37,5cl) - 35,50 € (75 cl)

## BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

\* au lait de soja + 1,00 €

Café * ou décaféiné *	3,80 €
Espresso	3,60 €
Espresso au lait de soja	4,30 €
Espresso chantilly	4,30 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Double Espresso	4,60 €
Double Espresso Macchiato	5,10 €
Café portion	7,00 €
Cappuccino italien * ou chantilly	4,80 €
Verre de lait entier froid * ou chaud *	3,50 €
Chocolat chaud enfant	4,70 €
Chocolat chaud ou froid maison	6,20 €
Chocolat chaud Viennois maison	7,20 €
Latte Macchiato *	4,80 €
Latte Macchiato Caramel *	5,40 €
Chai tea latte *	7,00 €
Irish coffee	8,00 €

## INFUSIONS & TISANES

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline ou coton

<b>Rooibos "Cape Town"</b>	4,10 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
<b>Fruits des bois</b>	4,10 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	
<b>Camomille</b>	4,10 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
<b>Tisane fenouil-réglisse</b>	4,10 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	
<b>Menthe</b>	4,10 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	
<b>Tisane Relax</b>	4,10 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	
<b>Verveine-Menthe</b>	4,10 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	
<b>Ginger Lemon</b>	4,10 €

## THÉS

servis en théière (0,40l), thé en vrac

<b>Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush</b>	7,00 €
Thé noir du jardin le plus célèbre des Indes à 2000 mètres d'altitude, parfum subtil, très long en bouche, légère note boisée et de fruits mûrs.	
<b>Earl Grey</b>	7,00 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
<b>Sencha Special Fin</b>	7,00 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
<b>Romeo et Juliette</b>	7,00 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
<b>Marrakech Mint</b>	7,00 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
<b>Thé noir indien</b>	7,00 €
Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins	

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline

<b>Darjeeling TGPOP</b>	4,10 €
Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	
<b>Earl Grey Impérial</b>	4,10 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
<b>Ceylon OP1</b>	4,10 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
<b>Spécial Jasmin</b>	4,10 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
<b>Rose d'hiver</b>	4,10 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
<b>Bancha Fiorito</b>	4,10 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
<b>Spécial Gunpowder</b>	4,10 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
<b>Marrakech Mint</b>	4,10 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	

# PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

<p><b>Dacquois</b> 6,65 €</p>  <p>Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine</p>	<p><b>Mille feuille</b> 6,20 €</p>  <p>Crème vanille, feuilletage caramélisé</p>	<p><b>Éclair vanille</b> 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème vanille</p>	<p><b>Éclair chocolat</b> 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème chocolat</p>
<p><b>Éclair moka</b> 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème café</p>	<p><b>Macaronade</b> 8,05 €</p>  <p>Biscuit chocolat, mousse au kirsch truffée de cerises griottes, mousse légère au chocolat, coques macaron</p>	<p><b>Coup de coeur</b> 7,35 €</p>  <p>Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises</p>	<p><b>Merveille cajou-poire</b> 7,95 €</p>  <p>Pâte sablée, croustillant aux amandes et praliné à la noix de Cajou, gelée de poire et chantilly vanille</p>
<p><b>Délice chocolat</b> 7,35 €</p>  <p>Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%</p>	<p><b>Wonka</b> 7,80 €</p>  <p>Biscuit et croustillant aux noisettes, crémeux au caramel, caramel onctueux, mousse chocolat au lait</p>	<p><b>Chocolat pistache</b> 7,80 €</p>  <p>Dacquoise, croustillant et crème brûlée pistache, mousse au chocolat noir origine Madagascar, grignotine cacao</p>	<p><b>Sao Tomé</b> 7,80 €</p>  <p>Croustillant praliné au grué de cacao, biscuit chocolat, gelée de Koa, mousse au chocolat noir Bean to Bar 75% origine Sao Tomé</p>
<p><b>Nuage framboise</b> 7,70 €</p>  <p>Pâte sablée, dacquoise amande, crémeux framboise, mousse framboise, compotée pomme-framboise</p>	<p><b>Tout vanille</b> 7,15 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit amande vanille, caramel onctueux, crème brûlée vanille et mousse à la vanille</p>	<p><b>Vanille-exotique</b> 7,35 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit aux amandes, compotée exotique, mousse vanille, gelée mangue passion</p>	<p><b>Mont blanc</b> 7,70 €</p>  <p>Pâte sablée, crème de marrons, Chantilly, compotée d'églantine</p>
<p><b>Tartelette citron</b> 6,80 €</p>  <p>Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi</p>	<p><b>Tartelette abricots</b> 6,65 €</p>  <p>Pâte sablée, crème d'amande, compote de pommes, abricots infusés au thym</p>	<p><b>Tartelette soleil</b> 8,15 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crémeux chocolat, mousse passion, framboises fraîches</p>	<p><b>Tartelette fromage</b> 4,60 €</p>  <p>Pâte sablée, mousse légère au fromage blanc, zestes de citron</p>

Au fil des saisons, découvrez nos tartelettes du moment. Selon disponibilité du produit dans la journée.

Service et TVA compris. Tous nos produits sont majorés de 15%.  
Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.



## OUR CLASSICS

\* available in small portion

<b>Homemade smoked salmon</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 23,70 € Served with "Gromperekichelcher", salad, radishes, vegetable shavings and herb bibeleskaes	<b>Vol-au-Vent*</b> <sup>1-3-6-7-9-10-11-12</sup> 20,10 € Homemade puff pastry garnished with sweetbreads, collar of veal, hen and mushrooms served with fries and mixed salad 16,70 €
<b>Chicken Caesar</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 24,00 € Free-range chicken fillet, anchovies, avocado, parmesan, sucrine, tasty homemade sauce	<b>Burger of the moment</b> 24,90 € served with fries Allergens: Please ask our staff
<b>Scampi salad</b> <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 23,80 € Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut, pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion	<b>Beef entrecote</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 31,50 € Luxembourg beef entrecote, béarnaise sauce, served with fries and mixed salad
<b>Buddha bowl with falafels</b> <sup>1-6-7-8-9-10-11-12</sup> 21,50 € Bulgur, roasted chickpeas, falafels, carrots, cucumber, avocado, yogurt sauce	<b>Fish and chips</b> <sup>1-3-4-6-9-10-11-12</sup> 22,90 € Breaded fish fillet, tartar sauce, lemon, served with fries and mixed salad

## SIDE DISHES

(in addition to a main dish)

Seasonal vegetables 5,50 €	French fries <sup>3-10-12</sup> 4,50 €
Mixed salad <sup>3-10-12</sup> 4,50 €	Rice 4,50 €

## CHILDRENS DISHES

(children up to 10 years old)

<b>Burger</b> <sup>1-3-7-11</sup> 16,80 € with Cheddar and served with fries	<b>Breaded chicken cutlet</b> <sup>1-6-7-9-10-11</sup> 15,50 € served with fries and seasonal vegetables
<b>Pasta of the moment</b> 12,50 € Allergens: Please ask our staff	

List of allergens: Allergens in **bold** / Traces in not bold

1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8. Nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulphites - 13. Molluscs



## APERITIFS

Crodino (without alcohol)	17,5 cl	5,20 €
Bière Clausthaler (without alcohol)	33 cl	3,70 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	4,50 €
Picon Bière		7,00 €
Red Porto / White Porto	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	6,00 €
White Martini / Red Martini	4 cl	6,00 €
Cynar	4 cl	5,80 €
Kir with white wine	12 cl	8,60 €
Kir Royal	12 cl	15,00 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,50 €
Gin Gordon's	4 cl	6,00 €
Apérol Spritz	28 cl	10,00 €

## SOFT DRINKS

\* Monin syrup, grenadine or mint +1,00 €

Fresh squeezed orange or lemon juice	27 cl	5,80 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,00 €
orange, apple, multifruits, tomato		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,00 €
Fuze Tea peach	20 cl	4,10 €
Royal Bliss tonic or lemon	20 cl	4,20 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,40 €
Lodyss, Rosport Blue*	50 cl	4,90 €
Ice tea of the moment		7,20 €
Café frappé		6,20 €

## WHITE WINES

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom"

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"

24,00 € (37,5cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"

8,50 € (12cl) - 21,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"

9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

## CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :

Cuvée Ecrin brut Réserve	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut Réserve	75 cl	55,00 €

Coupe de Champagne Clos de la Chapelle 12 cl 15,00 €

Crémant Clos des Rochers 75 cl 43,00 €

Crémant Clos des Rochers Rosé 75 cl 45,00 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	11,50 €
Whisky Cardhu	6 cl	11,70 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,30 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	12,90 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,40 €
Grappa piave	6 cl	7,40 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,40 €
Rhum Pampero	6 cl	10,80 €

## RED WINES

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"

8,50 € (12cl) - 20,00 € (37,5cl) - 37,00 € (75 cl)

### SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron

22,00 € (37,5cl) - 45,00 € (75 cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition

6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

### DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

## ROSÉ WINE

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"

8,10 € (12cl) - 21,00 € (37,5cl) - 35,50 € (75 cl)

## HOT DRINKS

whipped cream or hot frothed milk supplement + 1,00 €

\* with soy milk + 1,00 €

Coffee* or decaffeinated*	3,80 €
Espresso	3,60 €
Espresso with soy milk	4,30 €
Espresso with whipped cream	4,30 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Double Espresso	4,60 €
Double Espresso Macchiato	5,10 €
Coffee portion	7,00 €
Italian cappuccino* or whipped cream	4,80 €
Glass of cold* or hot* whole milk	3,50 €
Hot chocolate for children	4,70 €
Homemade Viennese hot chocolate	6,20 €
Homemade cold or hot chocolate	7,20 €
Latte Macchiato*	4,80 €
Latte Macchiato Caramel*	5,40 €
Chai tea latte *	7,00 €
Irish coffee	8,00 €

## INFUSIONS & TISANES

served in a tea glass (0,30l), in a muslin or cotton bag

<b>Rooibos "Cape Town"</b>	4,10 €
Sweet blend of rooibos, rose petals, sunflower and mallow, with antioxidant and re-mineralizing properties	
<b>Fruits des bois</b>	4,10 €
Mixture of hibiscus, rose buds and dried fruit, sweet fruity taste	
<b>Camomille</b>	4,10 €
Wild chamomile whole head herbal tea, calming and soothing properties	
<b>Tisane fenouil</b>	4,10 €
Delicate blend of herbs, well known for its digestive properties	
<b>Menthe</b>	4,10 €
Perfect herbal tea after the meal, with digestive and calming properties	
<b>Tisane Relax</b>	4,10 €
Blend of herbs (chamomile, orange blossom, lime blossom, hops, lemon balm, fennel, lavender) enriched with the natural taste of wild strawberries	
<b>Verveine-Menthe</b>	4,10 €
Blend of verbena, lemon and peppermint, known for its digestive and soothing properties	
<b>Ginger Lemon</b>	4,10 €

## TEAS

served in a teapot (0,40l), loose tea

<b>Darjeeling Margeret's Hope Second Flush</b>	7,00 €
Black tea from the most famous garden in India at 2000 meters altitude, subtle fragrance, very long in the mouth, light woody note and ripe fruit. Champagne of teas	
<b>Earl Grey</b>	7,00 €
Black tea from India, flavored with bergamot essence	
<b>Sencha Special Fin</b>	7,00 €
Japanese green tea, light green color, refreshing flavor, intense taste	
<b>Romeo et Juliette</b>	7,00 €
Romantic blend of green teas, papaya, strawberries and rose petals, sweet fruit scent	
<b>Marrakech Mint</b>	7,00 €
Traditional blend of Chinese green tea Gunpowder and mint leaves, surprising aroma of mint, very long in the mouth	
<b>Thé noir indien</b>	7,00 €
Indian black tea, apple, cinnamon, cloves, coriander, chopped strawberries, garden marigold	

served in a tea glass (0,30l), in a muslin bag

<b>Darjeeling TGFOP</b>	4,10 €
Black tea from India at the foot of the Himalayas with a delicate taste with a note of muscat grapes, rich and floral aroma	
<b>Earl Grey Impérial</b>	4,10 €
High quality black tea from India, flavored with bergamot essence, citrus taste and long finish	
<b>Ceylon OP1</b>	4,10 €
Sri Lankan black tea, smooth and round taste, elegant tea	
<b>Spécial Jasmin</b>	4,10 €
Chinese green tea mixed with Jasmine flowers, giving a very fine and fragrant taste	
<b>Rose d'hiver</b>	4,10 €
Japanese and Chinese black tea, with rose and sunflower petals, peach and apricot flavor	
<b>Bancha Fiorito</b>	4,10 €
Blend of Chinese green tea with jasmine and Japanese green tea, fresh and floral taste	
<b>Spécial Gunpowder</b>	4,10 €
Chinese green tea with rolled leaves, the most drunk tea in the world, light taste	
<b>Marrakech Mint</b>	4,10 €
Traditional blend of Chinese gunpowder green tea and mint leaves, surprising mint aroma, long finish	



# INDIVIDUAL PASTRIES

<p><b>Dacquois</b></p> 	<p>6,65 €</p> <p>Macaron sponge cake with almonds, vanilla mousseline cream with nougat slivers</p>	<p><b>Mille feuille</b></p> 	<p>6,20 €</p> <p>Caramelized puff pastry, bourbon vanilla cream</p>	<p><b>Éclair vanille</b></p> 	<p>5,20 €</p> <p>Choux pastry, pastry cream and vanilla glaze</p>	<p><b>Éclair chocolat</b></p> 	<p>5,20 €</p> <p>Choux pastry, chocolate cream, chocolate glaze</p>
<p><b>Éclair moka</b></p> 	<p>5,20 €</p> <p>Choux pastry, coffee cream</p>	<p><b>Macaronade</b></p> 	<p>8,05 €</p> <p>Chocolate biscuit, kirsch mousse with morello cherries, light chocolate mousse, macaron shells</p>	<p><b>Coup de coeur</b></p> 	<p>7,35 €</p> <p>Chocolate sponge cake flavored with raspberries, melt-in-the-mouth dark chocolate mousse from Venezuela, raspberry glaze</p>	<p><b>Merveille cajou-poire</b></p> 	<p>7,95 €</p> <p>Shortcrust pastry, almond crisp and cashew praline, pear jelly and vanilla whipped cream</p>
<p><b>Délice chocolat</b></p> 	<p>7,35 €</p> <p>Chocolate shortcrust pastry, ganache and 75% dark chocolate mousse</p>	<p><b>Wonka</b></p> 	<p>7,80 €</p> <p>Hazelnut biscuit, creamy caramel, caramel, milk chocolate mousse</p>	<p><b>Chocolate pistachio</b></p> 	<p>7,80 €</p> <p>Dacquoise, crispy and pistachio crème brûlée, dark chocolate mousse from Madagascar</p>	<p><b>Sao Tomé</b></p> 	<p>7,80 €</p> <p>Crispy praliné with cocoa nibs, chocolate biscuit, Koa jelly, Bean to Bar 75% dark chocolate mousse from Sao Tomé</p>
<p><b>Nuage framboise</b></p> 	<p>7,70 €</p> <p>Shortcrust pastry, almond dacquoise, raspberry cream, raspberry mousse, apple-raspberry compote</p>	<p><b>All vanilla</b></p> 	<p>7,15 €</p> <p>Shortcrust pastry, vanilla almond biscuit, creamy caramel, vanilla crème brûlée and vanilla mousse</p>	<p><b>Vanilla-exotic</b></p> 	<p>7,35 €</p> <p>Shortcrust pastry, almond biscuit, exotic compote, vanilla mousse, mango passion fruit jelly</p>	<p><b>Mont blanc</b></p> 	<p>7,70 €</p> <p>Shortcrust pastry, chestnut cream, Chantilly cream, wild rose compote</p>
<p><b>Lemon tartlet</b></p> 	<p>6,80 €</p> <p>Sand dough, panna cotta cream with Amalfi lemon</p>	<p><b>Abricots tartlet</b></p> 	<p>6,65 €</p> <p>Shortcrust pastry, almond cream, apple compote, thyme-infused apricots</p>	<p><b>Tartelette soleil</b></p> 	<p>8,15 €</p> <p>Shortcrust pastry, raspberry jelly, light chocolate cream and a passion fruit mousse</p>	<p><b>Cheese tartlet</b></p> 	<p>4,60 €</p> <p>Shortcrust pastry, light cottage cheese mousse, lemon zest</p>

Over the seasons, discover our tartlets of the moment. According to product availability during the day.

Service and VAT included. All our products are increased by 15%.  
Please check your invoice. No complaints will be accepted later.



## UNSERE KLASSIKER

\* erhältlich in kleiner Portion

<b>Hausgemachter Räucherlachs</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 23,70 € Serviert mit seinem „Gromperekichelcher“, Salat, Radieschen, Gemüsespäne und Kräuterbibelskaes	<b>Königinpastete*</b> <sup>1-3-6-7-9-10-11-12</sup> 20,10 € Hausgemachter Blätterteig garniert mit Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hähnchen und Pilzen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat 16,70 €
<b>Cesar-Hähnchen</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 24,00 € Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, Sardellen, Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons	<b>Burger der Saison</b> 24,90 € serviert mit Pommes Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal
<b>Scampi-Salat</b> <sup>1-2-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 23,80 € Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss, Granatapfel, Mango, Salat, Passionsfrucht Vinaigrette	<b>Rinderentrecôte</b> <sup>1-3-4-6-7-9-10-11-12</sup> 31,50 € Luxemburger Rinderentrecôte, Sauce Béarnaise, serviert mit Pommes und gemischtem Salat
<b>Buddha Bowl mit Falafeln</b> <sup>1-6-7-8-9-10-11-12</sup> 21,50 € Bulgur, geröstete Kichererbsen, Falafeln, Karotten, Gurke, Avocado, Joghurtsauce	<b>Fish &amp; chips</b> <sup>1-3-4-6-9-10-11-12</sup> 22,90 € Paniertes Fischfilet, Tartarsauce, Zitrone, serviert mit Pommes und gemischtem Salat

## BEILAGEN

(zu einem Gericht Ihrer Wahl)

Ratatouille 5,50 €	Pommes frites <sup>3-10-12</sup> 4,50 €
Gemischter Salat <sup>3-10-12</sup> 4,50 €	Reis 4,50 €

## KINDERTELLER

(Kinder bis 10 Jahre)

<b>Kinder - Burger</b> <sup>1-3-7-11</sup> 16,80 € mit Cheddar und Pommes	<b>Paniertes Hühnerschnitzel</b> <sup>1-6-7-9-10-11</sup> 15,50 € serviert mit Pommes und Saisongemüse
<b>Pasta des Tages</b> 12,50 € Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal	

Allergenliste: Allergene in **Fettdruck** / Spuren in nicht Fettdruck

1. Gluten – 2. Schalentiere – 3. Eier – 4. Fisch – 5. Erdnüsse – 6. Soja – 7. Milch – 8. Nüsse – 9. Sellerie – 10. Senf – 11. Sesam – 12. Sulfite – 13. Weichtiere

## APERITIFS

Crodino (ohne Alkohol)	17,5 cl	5,20 €
Bière Clausthaler (ohne Alkohol)	33 cl	3,70 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	4,50 €
Picon Bière		7,00 €
Roter Porto / Weißer Porto	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	6,00 €
Weißer Martini / Roter Martini	4 cl	6,00 €
Cynar	4 cl	5,80 €
Kir mit Weißwein	12 cl	8,60 €
Kir Royal	12 cl	15,00 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,50 €
Gin Gordon's	4 cl	6,00 €
Apérol Spritz	28 cl	10,00 €

## SOFT DRINKS

\* Monin Sirup Grenadine oder Minze +1,00 €

Frisch gepresster Orangen-, Zitronensaft	27 cl	5,80 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,00 €
Orange, Apfel, Multifrukt, Tomate		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,00 €
Fuze Tea Pfirsich	20 cl	4,10 €
Royal Bliss tonic oder lemon	20 cl	4,20 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,40 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	4,90 €
Eistee des Tages		7,20 €
Kaffee frappé		6,20 €

## WEISSWEINE

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom"  
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"  
24,00 € (37,5cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"  
8,50 € (12cl) - 21,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"  
9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

## CHAMPAGNER / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :		
Cuvée Ecrin brut Réserve	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut Réserve	75 cl	55,00 €
Coupe de Champagne Clos de la Chapelle	12 cl	15,00 €
Crémant Clos des Rochers	75 cl	43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé	75 cl	45,00 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	11,50 €
Whisky Cardhu	6 cl	11,70 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,30 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	12,90 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,40 €
Grappa piave	6 cl	7,40 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,40 €
Rhum Pampero	6 cl	10,80 €

## ROTWEINE

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"  
8,50 € (12cl) - 20,00 € (37,5cl) - 37,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU  
Château Queyron  
22,00 € (37,5cl) - 45,00 € (75 cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition  
6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

### DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer  
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

## ROSÉ WEIN

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"  
8,10 € (12cl) - 21,00 € (37,5cl) - 35,50 € (75 cl)

## HEISSE GETRÄNKE

Schlagsahne oder heißer Milchschaum +1,00 €

\*mit Sojamilch+1,00 €

Kaffee* oder entkoffeinierter Kaffee*	3,80 €
Espresso	3,60 €
Espresso mit Sojamilch	4,30 €
Espresso mit Schlagsahne	4,30 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Doppelter Espresso	4,60 €
Doppelter Espresso Macchiato	5,10 €
Kaffeeportion	7,00 €
Italienischer Cappuccino* oder Schlagsahne Glas kalte* oder heiße Vollmilch*	4,80 € 3,50 €
Heiße Schokolade für Kinder	4,70 €
Hausgemachte heiße Schokolade Viennois	6,20 €
Hausgemachte kalte oder heiße Schokolade	7,20 €
Latte Macchiato*	4,80 €
Latte Macchiato Karamell *	5,40 €
Chai tea latte*	7,00 €
Irish coffee	8,00 €

## INFUSIONEN & TEE

serviert in einem Teeglas (0,30 l), in einem Musselin- oder Baumwollbeutel

Rooibos "Cape Town"	4,10 €
Süße Mischung aus Rooibos, Rosenblättern, Sonnenblumen und Malven mit antioxidativen und remineralisierenden Eigenschaften	
Fruits des bois	4,10 €
Mischung aus Hibiskus, Rosenknospen und getrockneten Früchten, fruchtig süßer Geschmack	
Camomille	4,10 €
Wilder Kamille-Ganzkopf-Kräutertee mit beruhigenden Eigenschaften	
Tisane fenouil	4,10 €
Zarte Kräutermischung, bekannt für ihre Verdauungseigenschaften	
Menthe	4,10 €
Perfekter Kräutertee für nach dem Essen mit verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften	
Tisane Relax	4,10 €
Kräutermischung (Kamille, Orangenblüte, Limettenblüte, Hopfen, Zitronenmelisse, Fenchel, Lavendel), angereichert mit dem natürlichen Geschmack von Walderdbeeren	
Verveine-Menthe	4,10 €
Mischung aus Eisenkraut, Zitrone und Pfefferminze, bekannt für seine verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften	
Ginger Lemon	4,10 €

## TEE

serviert in einer Teekanne (0,40l), loser Tee

Darjeeling Margeret's Hope Second Flush	7,00 €
Schwarzer Tee aus dem berühmtesten Garten Indiens in 2000 Metern Höhe, subtiler Duft, sehr lang im Mund, leichte Holznote und reife Früchte. Der Champagner der Tees	
Earl Grey	7,00 €
Schwarzer Tee aus Indien, mit Bergamottenessenz	
Sencha Special Fin	7,00 €
Japanischer grüner Tee, hellgrüne Farbe, erfrischender und intensiver Geschmack	
Romeo et Juliette	7,00 €
Romantische Mischung aus grünem Tee, Papaya, Erdbeeren und Rosenblättern, süßer Fruchtduft	
Marrakech Mint	7,00 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, sehr lang im Mund	
Thé noir indien	7,00 €
Indischer schwarzer Tee, Apfel, Zimt, Nelken, Koriander, gehackte Erdbeeren, Ringelblume	

serviert in einem Teeglas (0,30 l) in einem Musselinbeutel

Darjeeling TGFOP	4,10 €
Schwarzer Tee aus Indien am Fuße des Himalaya mit einem delikaten Geschmack und einer Note von Muskattrauben, reiches und blumiges Aroma	
Earl Grey Impérial	4,10 €
Hochwertiger schwarzer Tee aus Indien, gewürzt mit Bergamottenessenz, Zitrusgeschmack	
Ceylon OP1	4,10 €
Schwarzer Tee aus Sri Lanka, weicher und runder Geschmack, eleganter Tee	
Spécial Jasmin	4,10 €
Chinesischer grüner Tee gemischt mit Jasminblüten, sehr feinen Geschmack	
Rose d'hiver	4,10 €
Japanischer und chinesischer schwarzer Tee mit Rosen- und Sonnenblumenblättern, Pfirsich- und Aprikosengeschmack	
Bancha Fiorito	4,10 €
Mischung aus chinesischem Grüntee mit Jasmin und japanischem Grüntee, frischer und blumiger Geschmack	
Spécial Gunpowder	4,10 €
Chinesischer grüner Tee mit gerollten Blättern, der am meisten getrunkene Tee der Welt, leichter Geschmack	
Marrakech Mint	4,10 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, langer Abgang	



# INDIVIDUELLES GEBÄCK

<p><b>Dacquois</b></p> 	<p>6,60 € Macaronbiskuit mit Mandeln, Vanille Mousselinecreme mit Nougatsplittern</p>	<p><b>Mille feuille</b></p> 	<p>6,20 € Karamellierter Blätterteig, Bourbon Vanillecreme</p>	<p><b>Éclair vanille</b></p> 	<p>5,20 € Brandteig, Konditorcreme und Vanilleglasur</p>	<p><b>Éclair chocolat</b></p> 	<p>5,20 € Brandteig, Schokoladencreme, Schokoladenglasur</p>
<p><b>Éclair moka</b></p> 	<p>5,20 € Brandteig, Mokkacreme</p>	<p><b>Macaronade</b></p> 	<p>8,05 € Schokoladenbiskuit, Kirschmousse gefüllt mit Schattenmorellen, Schokoladenmousse, Macaron-Schalen</p>	<p><b>Coup de coeur</b></p> 	<p>7,35 € Mit Himbeeren aromatisierter Schokoladenbiskuit, zartschmelzende Zartbitter Schokoladenmousse aus Venezuela, Himbeerglasur</p>	<p><b>Merveille cajou-poire</b></p> 	<p>7,95 € Mürbeteig, Mandelchips und Cashew-Praliné, Birnengelee und Vanille-Schlagsahne</p>
<p><b>Délice chocolat</b></p> 	<p>7,35 € Schokoladen-Mürbeteig, Zartbitterschokoladenmousse und -ganache 75%</p>	<p><b>Wonka</b></p> 	<p>7,80 € Haselnussbiskuit, cremiges Karamell, Karamell, Vollmilch-Schokoladen-Mousse</p>	<p><b>Chocolat pistache</b></p> 	<p>7,80 € Dacquoise, knusprige Pistazien-Crème Brûlée, Zartbitter Schokoladenmousse aus Madagaskar</p>	<p><b>Sao Tomé</b></p> 	<p>7,80 € Knuspriges Praliné mit Kakaonibs, Schokoladenbiskuit, Koa-Gelee, Bean to Bar 75 % Zartbitter Schokoladenmousse aus Sao Tomé</p>
<p><b>Nuage framboise</b></p> 	<p>7,70 € Mürbeteig, Mandeldacquoise, Himbeercreme, Himbeermousse, Apfel-Himbeer-Kompott</p>	<p><b>Tout vanille</b></p> 	<p>7,15 € Mürbeteig, Vanille-Mandel-Biskuit, cremiges Karamell, Vanille-Crème Brûlée und Vanille-Mousse</p>	<p><b>Vanille-exotique</b></p> 	<p>7,35 € Mürbeteig, Mandelbiskuit, exotisches Kompott, Vanillemousse, Mango-Maracuja-Gelee</p>	<p><b>Mont blanc</b></p> 	<p>7,70 € Mürbeteig, Kastaniencreme, Schlagsahne, Wildrosenkompott</p>
<p><b>Zitronentörtchen</b></p> 	<p>6,80 € Sandteig, Panna Cotta Creme mit Amalfi-Zitrone</p>	<p><b>Aprikosentörtchen</b></p> 	<p>6,65 € Mürbeteig, Mandelcreme, Apfelkompott, Aprikosen mit Thymian</p>	<p><b>Sonnentörtchen</b></p> 	<p>8,15 € Mürbeteig, Himbeergelee, leichte Schokoladencreme und eine Passionsfrucht-mousse</p>	<p><b>Käsetörtchen</b></p> 	<p>4,60 € Sandteig, leichte, cremige Quarkmousse, Zitronenschale</p>

Entdecken Sie im Laufe der Jahreszeiten unsere aktuellen Törtchen. Je nach Produktverfügbarkeit tagsüber.

Service und Mehrwertsteuer inklusive. Alle unsere Produkte werden um 15 % erhöht.  
Bitte überprüfen Sie Ihre Rechnung. Spätere Reklamationen werden nicht mehr entgegengenommen.