



CÔTÉ MARAICHER

	Forest bowl (plat froid) ^{1c - 6 - 8c - 10 - 11 - 13}	21,50 €
	Orge perlé façon risotto accompagné de champignons blancs et bruns, girolles, pleurotes et butternut rôtie, Tofu mariné aux noix et au curry	
	Curry de légumes ^{8d - 10 - 13}	23,00 €
	Légumes de saison parfumés aux curry Madras et vert, accompagnés de riz basmati, de crème de coco et de coriandre fraîche	
	Lasagne de saison ^{1a - 3 - 6 - 7}	22,00 €
	Lasagne garnie de butternut, girolles, petits pois, oignons grelots et fèves, nappée d'un coulis de courge au lait de soja et gratinée à la mozzarella	

CÔTÉ TERRE

* disponible en petite portion

Retour du marché côté terre ^{1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13}	24,00 €
Parmentier de canard, jus réduit, carottes fanes et sa salade verte	
César au poulet ^{1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13}	24,50 €
Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrine, croûtons et vinaigrette César	
Filet américain ^{1a - 1c - 2 - 3 - 4 - 9 - 10 - 13}	25,50 €
Tartare de boeuf origine luxembourgeoise avec frites et mesclun de salade	
Bouchée à la reine* ^{1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13}	21,00 €
Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade	*17,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison	6,00 €
Mesclun de salade ^{3 - 10 - 13}	6,00 €
Portion de frites ^{3 - 10 - 13}	6,00 €
Portion de riz	6,00 €

LES SUGGESTIONS

Filet de boeuf ^{7 - 9 - 13}	34,00 €
Filet de bœuf accompagné d'une sauce bordelaise, servi avec une purée de pommes de terre onctueuse et un assortiment de légumes	
Pâtes de saison ^{1a - 3 - 7 - 13}	20,50 €
Penne, crème de cèpes, chair à saucisse, burrata	
Burger du moment ^{1a - 3 - 7 - 9 - 10 - 11 - 13}	24,90 €
Burger montagnard à la saucisse de Morteau et morbier, accompagné de frites	

CÔTÉ MER

Retour du marché côté mer ^{1a - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 13}	25,20 €
Quenelle de brochet, sauce Nantua, légumes confits et riz pilaf	
Salade de Scampis ^{2 - 10 - 13}	25,00 €
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion	
Avocado toast au saumon fumé ^{1a - 1e - 4 - 7 - 13}	20,00 €
Pain toasté maison, garni d'un guacamole crémeux, de saumon fumé par nos soins, coriandre et graines de grenade, accompagné d'une sauce tzatziki	
Fish & chips ^{1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13}	24,00 €
Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune, accompagné de frites et mesclun de salade	

POUR LES ENFANTS

Burger enfant ^{1a - 3 - 7 - 13}	17,00 €
avec Cheddar et accompagné de frites	
Pâtes du moment	12,50 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel	
Escalope de volaille panée ^{1a - 7 - 10}	15,50 €
accompagnée de frites et de légumes de saison	

Liste des allergènes :

1a. Gluten de blé - 1b. Gluten de seigle - 1c. Gluten d'orge - 1d. Gluten d'avoine - 1e. Gluten d'épeautre - 1f. Gluten de Khorasan - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8a. Amandes - 8b. Noisettes - 8c. Noix - 8d. Noix de cajou - 8e. Noix de pécan - 8f. Noix du Brésil - 8g. Pistache - 8h. Noix de Macadamia - 8i. Noix du Queensland - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Mollusques - 13. Sulfités - 14. Lupin

APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,20 €
Bière Clausthaler (sans alcool) ^{1c - 13}	33 cl	3,70 €
Bière blonde de tradition Simon Pils ^{1c - 13}	33 cl	4,50 €
Picon Bière ^{1c - 13}		7,00 €
Porto rouge / Porto blanc ¹³	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	6,00 €
Martini blanc / Martini rouge ¹³	4 cl	6,00 €
Cynar	4 cl	5,80 €
Kir au vin blanc ¹³	12 cl	8,60 €
Kir Royal ¹³	12 cl	15,00 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,50 €
Gin Gordon's	4 cl	6,00 €
Apérol Spritz ¹³	28 cl	12,00 €

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 multifructs ou tomate ⁹		
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 Koepchen "Domaine Desom" ¹³
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" ¹³
9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

VINS ROSÉ

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" ¹³
8,10 € (12cl) - 35,50 € (75 cl)

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose ¹³
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle ¹³ :
Cuvée Ecrin brut 37,5 cl 37,00 €
Cuvée Ecrin brut 75 cl 55,00 €

Coupe de Champagne Clos de la Chapelle ¹³ 12 cl 15,00 €

Crémant Clos des Rochers ¹³ 75 cl 43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé ¹³ 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" ¹³
8,50 € (12cl) - 20,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron ¹³
22,00 € (37,5 cl) - 45,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition ¹³
6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Liste des allergènes :

1a. Gluten de blé - 1b. Gluten de seigle - 1c. Gluten d'orge - 1d. Gluten d'avoine - 1e. Gluten d'épeautre - 1f. Gluten de Khorasan - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8a. Amandes - 8b. Noisettes - 8c. Noix - 8d. Noix de cajou - 8e. Noix de pécan - 8f. Noix du Brésil - 8g. Pistache - 8h. Noix de Macadamia - 8i. Noix du Queensland - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Mollusques - 13. Sulfites - 14. Lupin

BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

* au lait de soja ⁶ + 1,00 €

Café * ou décaféiné *	3,90 €
Espresso	3,70 €
Espresso au lait de soja ⁶	4,40 €
Espresso chantilly ⁷	4,40 €
Espresso Macchiato ⁷	3,90 €
Double Espresso	4,70 €
Double Espresso Macchiato ⁷	5,20 €
Café portion	7,10 €
Cappuccino italien * ou chantilly ⁷	4,90 €
Verre de lait entier froid * ou chaud * ⁷	3,60 €
Chocolat chaud enfant ⁶⁻⁷	4,80 €
Chocolat chaud ou froid maison ⁶⁻⁷	6,30 €
Chocolat chaud Viennois maison ⁶⁻⁷	7,30 €
Latte Macchiato * ⁷	4,90 €
Latte Macchiato Caramel * ⁷	5,50 €
Chai tea latte * ⁷	7,10 €
Irish coffee	8,00 €

THÉS

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

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush	7,10 €
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.	
Earl Grey	7,10 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
Sencha Special Fin	7,10 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
Romeo et Juliette	7,10 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
Marrakech Mint	7,10 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
Thé noir indien	7,10 €
Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins	

INFUSIONS & TISANES

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

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

Rooibos "Cape Town"	4,20 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
Fruits des bois	4,20 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	
Camomille	4,20 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
Tisane fenouil-réglisse	4,20 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	
Menthe	4,20 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	
Tisane Relax	4,20 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	
Verveine-Menthe	4,20 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	
Ginger Lemon	4,20 €

Darjeeling TGFOP	4,20 €
Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	
Earl Grey Impérial	4,20 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
Ceylon OP1	4,20 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
Spécial Jasmin	4,20 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
Rose d'hiver	4,20 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
Bancha Fiorito	4,20 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
Spécial Gunpowder	4,20 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
Marrakech Mint	4,20 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	

Liste des allergènes :

1a. Gluten de blé - 1b. Gluten de seigle - 1c. Gluten d'orge - 1d. Gluten d'avoine - 1e. Gluten d'épeautre - 1f. Gluten de Khorasan - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8a. Amandes - 8b. Noisettes - 8c. Noix - 8d. Noix de cajou - 8e. Noix de pécan - 8f. Noix du Brésil - 8g. Pistache - 8h. Noix de Macadamia - 8i. Noix du Queensland - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Mollusques - 13. Sulfites - 14. Lupin

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Dacquois
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



6,65 €
Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine

Mille feuille
1a - 3 - 6 - 7



6,20 €
Crème vanille, feuilletage caramélisé

Éclair vanille
1a - 3 - 6 - 7 - 13



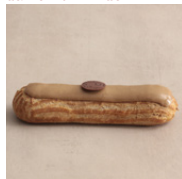
5,20 €
Pâte à choux, crème vanille

Éclair chocolat
1a - 3 - 6 - 7 - 13



5,20 €
Pâte à choux, crème chocolat

Éclair moka
1a - 3 - 6 - 7 - 13



5,20 €
Pâte à choux, crème café

Wendy
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



7,70 €
Biscuit chocolat, croustillant aux amandes, mousse chocolat lait origine Brésil, crème brûlée vanille Bourbon

Coup de coeur
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



7,35 €
Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises

Délice chocolat
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



7,35 €
Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%

Saveur d'automne 7,70 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



Croustillant au praliné pécan, dacquoise noisette, praliné pécan, crémeux chocolat, chantilly chocolat tonka

Chocolat-pistache 8,95 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



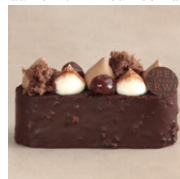
Dacquoise, croustillant et crème brûlée pistache, mousse au chocolat noir origine Madagascar, grignotine cacao

Exotique
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



7,50 €
Pâte sablée, biscuit aux amandes, compotée exotique, crémeux passion, mousse à la vanille

Forêt Noire
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



8,65 €
Biscuit au chocolat, mousse kirsch truffée de cerises griottes, chantilly vanille et chocolat

Mont blanc
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



7,80 €
Pâte sablée, crème de marrons, meringue, chantilly, compotée d'églantine

Nuage framboise
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



7,70 €
Pâte sablée, dacquoise amande, crémeux framboise, mousse framboise, compotée pomme-framboise

Tartelette soleil
1a - 1d - 6 - 8a - 13



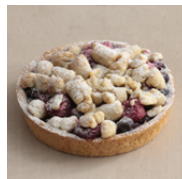
8,30 €
Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crémeux chocolat, mousse passion, framboises fraîches

Tartelette citron
1a - 3 - 6 - 7



6,80 €
Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

Tartelette fruits rouges 5,65 €
1a - 1d - 8a - 8b - 13



Pâte sablée, crème d'amande, fruits rouges, crumble

Tartelette normande 5,75 €
1a - 3 - 7



Pâte feuilletée, fond de compote de pommes, quartiers de pommes, sauce au flan

Tartelette fromage 5,20 €
1a - 3 - 7 - 8a



Pâte sablée, mousse légère au fromage blanc, zestes de citron

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.

Liste des allergènes :

1a. Gluten de blé - 1b. Gluten de seigle - 1c. Gluten d'orge - 1d. Gluten d'avoine - 1e. Gluten d'épeautre - 1f. Gluten de Khorasan - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8a. Amandes - 8b. Noisettes - 8c. Noix - 8d. Noix de cajou - 8e. Noix de pécan - 8f. Noix du Brésil - 8g. Pistache - 8h. Noix de Macadamia - 8i. Noix du Queensland - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Mollusques - 13. Sulfites - 14. Lupin



GARDEN FRESH



Forest bowl (cold dish) 1c - 6 - 8c - 10 - 11 - 13

Pearl barley risotto with white and brown mushrooms, chanterelles, oyster mushrooms, and roasted butternut squash, tofu marinated in walnuts and curry

21,50 €



Vegetable curry 8d - 10 - 13

Seasonal vegetables flavored with Madras and green curry, served with basmati rice, coconut cream, and fresh cilantro

23,00 €



Seasonal lasagna 1a - 3 - 6 - 7

Lasagna with butternut, chanterelles, peas, pearl onions, and fava beans, covered with a squash coulis with soy milk and topped with mozzarella

22,00 €

FROM THE LAND

* available in small portion

Meat suggestion of the day 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13

Duck parmentier with reduced juice, carrots and green salad

24,00 €

Chicken Caesar 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13

Free-range chicken fillet, anchovies, avocado, parmesan, sucrine, tasty homemade sauce

24,50 €

Beef tartare 1a - 1c - 2 - 3 - 4 - 9 - 10 - 13

Beef tartare Luxembourgish origin with fries and mixed salad

25,50 €

Vol-au-Vent* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13

Homemade puff pastry garnished with sweetbreads, collar of veal, hen and mushrooms served with fries and mixed salad

21,00 €
*17,00 €

SIDE DISHES

Seasonal vegetables

6,00 €

Mixed salad 3 - 10 - 13

6,00 €

French fries 3 - 10 - 13

6,00 €

Rice

6,00 €

OUR SUGGESTIONS

Beef tenderloin 7 - 9 - 13

Beef tenderloin accompanied by a Bordelaise sauce, served with creamy mashed potatoes and an assortment of vegetables

34,00 €

Pasta of the season 1a - 3 - 7 - 13

Penne with porcini mushroom cream sauce, sausage meat and burrata cheese

20,50 €

Burger of the moment 1a - 3 - 7 - 9 - 10 - 11 - 13

Mountain burger with Morteau sausage and Morbier cheese, served with fries

24,90 €

FROM THE SEA

Fish suggestion of the day 1a - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 13

Pike quenelle with Nantua sauce, candied vegetables and pilaf rice

25,20 €

Scampi salad 2 - 10 - 13

Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut, pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion

25,00 €

Avocado toast with smoked salmon 1a - 1e - 4 - 7 - 13

Homemade toasted bread topped with creamy guacamole, house-smoked salmon, cilantro, and pomegranate seeds, served with tzatziki sauce

20,00 €

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13

Breaded fish fillet, tartar sauce, lemon, served with fries and mixed salad

24,00 €

CHILDREN'S DISHES

Burger 1a - 3 - 7 - 13

with Cheddar and served with fries

17,00 €

Pasta of the moment

Allergens: Please ask our staff

12,50 €

Breaded chicken cutlet 1a - 7 - 10

served with fries and seasonal vegetables

15,50 €

Allergen List:

1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios - 8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfitres - 14. Lupin

APERITIFS

Crodino (without alcohol)	17,5 cl	5,20 €
Bière Clausthaler (without alcohol) ^{1c - 13}	33 cl	3,70 €
Bière blonde de tradition Simon Pils ^{1c - 13}	33 cl	4,50 €
Picon Bière ^{1c - 13}		7,00 €
Red Porto / White Porto ¹³	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	6,00 €
White Martini / Red Martini ¹³	4 cl	6,00 €
Cynar	4 cl	5,80 €
Kir with white wine ¹³	12 cl	8,60 €
Kir Royal ¹³	12 cl	15,00 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,50 €
Gin Gordon's	4 cl	6,00 €
Apérol Spritz ¹³	28 cl	12,00 €

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 ⁹		
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" ¹³
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" ¹³
9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

ROSÉ WINE

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" ¹³
8,10 € (12cl) - 35,50 € (75 cl)

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose ¹³
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle ¹³ :

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

Coupe de Champagne Clos de la Chapelle ¹³ 12 cl 15,00 €

Crémant Clos des Rochers ¹³ 75 cl 43,00 €

Crémant Clos des Rochers Rosé ¹³ 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" ¹³
8,50 € (12cl) - 20,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron ¹³
22,00 € (37,5 cl) - 45,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition ¹³
6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côte mer ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Allergen List:

1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish -
5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios -
8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfites - 14. Lupin

HOT DRINKS

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

* with soy milk ⁶ + 1,00 €

Coffee* or decaffeinated*	3,90 €
Espresso	3,70 €
Espresso with soy milk ⁶	4,40 €
Espresso with whipped cream ⁷	4,40 €
Espresso Macchiato ⁷	3,90 €
Double Espresso	4,70 €
Double Espresso Macchiato ⁷	5,20 €
Coffee portion	7,10 €
Italian cappuccino* or whipped cream ⁷	4,90 €
Glass of cold* or hot* whole milk ⁷	3,60 €
Hot chocolate for children ⁶⁻⁷	4,80 €
Homemade Viennese hot chocolate ⁶⁻⁷	6,30 €
Homemade cold or hot chocolate ⁶⁻⁷	7,30 €
Latte Macchiato* ⁷	4,90 €
Latte Macchiato Caramel* ⁷	5,50 €
Chai tea latte * ⁷	7,10 €
Irish coffee	8,00 €

TEAS

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

Darjeeling Margeret's Hope Second Flush	7,10 €
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	
Earl Grey	7,10 €
Black tea from India, flavored with bergamot essence	
Sencha Special Fin	7,10 €
Japanese green tea, light green color, refreshing flavor, intense taste	
Romeo et Juliette	7,10 €
Romantic blend of green teas, papaya, strawberries and rose petals, sweet fruit scent	
Marrakech Mint	7,10 €
Traditional blend of Chinese green tea Gunpowder and mint leaves, surprising aroma of mint, very long in the mouth	
Thé noir indien	7,10 €
Indian black tea, apple, cinnamon, cloves, coriander, chopped strawberries, garden marigold	

INFUSIONS & TISANES

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

Rooibos "Cape Town"	4,20 €
Sweet blend of rooibos, rose petals, sunflower and mallow, with antioxidant and re-mineralizing properties	
Fruits des bois	4,20 €
Mixture of hibiscus, rose buds and dried fruit, sweet fruity taste	
Camomille	4,20 €
Wild chamomile whole head herbal tea, calming and soothing properties	
Tisane fenouil	4,20 €
Delicate blend of herbs, well known for its digestive properties	
Menthe	4,20 €
Perfect herbal tea after the meal, with digestive and calming properties	
Tisane Relax	4,20 €
Blend of herbs (chamomile, orange blossom, lime blossom, hops, lemon balm, fennel, lavender) enriched with the natural taste of wild strawberries	
Verveine-Menthe	4,20 €
Blend of verbena, lemon and peppermint, known for its digestive and soothing properties	
Ginger Lemon	4,20 €

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

Darjeeling TGFOP	4,20 €
Black tea from India at the foot of the Himalayas with a delicate taste with a note of muscat grapes, rich and floral aroma	
Earl Grey Impérial	4,20 €
High quality black tea from India, flavored with bergamot essence, citrus taste and long finish	
Ceylon OP1	4,20 €
Sri Lankan black tea, smooth and round taste, elegant tea	
Spécial Jasmin	4,20 €
Chinese green tea mixed with Jasmine flowers, giving a very fine and fragrant taste	
Rose d'hiver	4,20 €
Japanese and Chinese black tea, with rose and sunflower petals, peach and apricot flavor	
Bancha Fiorito	4,20 €
Blend of Chinese green tea with jasmine and Japanese green tea, fresh and floral taste	
Spécial Gunpowder	4,20 €
Chinese green tea with rolled leaves, the most drunk tea in the world, light taste	
Marrakech Mint	4,20 €
Traditional blend of Chinese gunpowder green tea and mint leaves, surprising mint aroma, long finish	

Allergen List:

1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios - 8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfites - 14. Lupin

INDIVIDUAL PASTRIES

Dacquois 1a - 3 - 6 - 7 - 13 	6,65 € Macaron sponge cake with almonds, vanilla mousseline cream with nougat slivers	Mille feuille 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13 	6,20 € Caramelized puff pastry, bourbon vanilla cream	Vanilla eclair 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	5,20 € Choux pastry, pastry cream and vanilla glaze	Chocolate eclair 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	5,20 € Choux pastry, chocolate cream, chocolate glaze
Mocha eclair 1a - 3 - 6 - 7 - 13 	5,20 € Choux pastry, coffee cream	Wendy 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13 	7,70 € Chocolate biscuit, crispy almonds, Brazilian milk chocolate mousse, Bourbon vanilla crème brûlée	Coup de coeur 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	7,35 € Chocolate sponge cake flavored with raspberries, melt-in-the-mouth dark chocolate mousse from Venezuela, raspberry glaze	Chocolate delight 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	7,35 € Chocolate shortcrust pastry, ganache and 75% dark chocolate mousse
Saveur d'automne 1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13 	7,70 € Pecan praline crisp, hazelnut dacquoise, pecan praline, chocolate cream, tonka chocolate whipped cream	Chocolat-pistache 1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13 	8,95 € Dacquoise, crisp and pistachio crème brûlée, dark chocolate mousse from Madagascar, cocoa grignotine	Exotique 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	7,50 € Shortbread, almond biscuit, exotic compote, passion fruit cream, vanilla mousse	Black Forest 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13 	8,65 € Chocolate biscuit, kirsch mousse with morello cherry truffles, vanilla and chocolate whipped cream
Mont blanc 1a - 3 - 6 - 7 - 8a 	7,80 € Shortbread, chestnut cream, meringue, whipped cream, rosehip compote	Nuage framboise 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	7,70 € Shortcrust pastry, almond dacquoise, raspberry cream, raspberry mousse, apple and raspberry compote	Sun tartlet 1a - 1d - 6 - 8a - 13 	8,30 € Shortcrust pastry, chocolate biscuit, raspberry jelly, chocolate cream, passion fruit mousse, fresh raspberries	Lemon tartlet 1a - 3 - 6 - 7 	6,80 € Sand dough, panna cotta cream with Amalfi lemon
Red berry tartlet 1a - 1d - 8a - 8b - 13 	5,65 € Shortcrust pastry, almond cream, red berries, crumble	Apple tartlet 1a - 3 - 7 	5,75 € Puff pastry, apple compote, apple wedges, egg flan sauce	Cheese tartlet 1a - 3 - 7 - 8a 	5,20 € Shortcrust pastry, light cottage cheese mousse, lemon zest		

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.

Allergen List:

1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios - 8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfites - 14. Lupin



AUS DEM GARTEN

	Forest Bowl (kaltes Gericht) 1c - 6 - 8c - 10 - 11 - 13	21,50 €
	Perlgraupenrisotto mit Champignons, Pfifferlingen, Austernpilzen und geröstetem Kürbis, mit Nüssen und Curry mariniert Tofu	
	Gemüsecurry 8d - 10 - 13	23,00 €
	Gemüse der Saison, gewürzt mit Madras- und grünem Curry, serviert mit Basmatireis, Kokoscreme und frischem Koriander	
	Lasagne der Saison 1a - 3 - 6 - 7	22,00 €
	Lasagne mit Kürbis, Pfifferlingen, Erbsen, Perlzwiebeln und Bohnen, mit einem Kürbis-Sojamilch-Coulis und überbacken mit Mozzarella	

DIE EMPFEHLUNGEN

Rinderfilet 7 - 9 - 13	34,00 €
Rinderfilet mit Bordelaise-Sauce, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und einer Auswahl an Gemüse	
Pasta der Saison 1a - 3 - 7 - 13	20,50 €
Penne, Steinpilzcreme, Wurstbrät und Burrata	
Burger der Saison 1a - 3 - 7 - 9 - 10 - 11 - 13	24,90 €
Bergburger mit Morteau-Wurst und Morbier-Käse serviert mit Pommes	

FLEISCHGERICHTE

* erhältlich in kleiner Portion

Fleischgericht des Tages 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13	24,00 €
Enten-Parmentier, reduzierter Saft, Karotten und grüner Salat	
Cesar-Hühnchen 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13	24,50 €
Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, Sardellen, Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons	
Rindertartar 1a - 1c - 2 - 3 - 4 - 9 - 10 - 13	25,50 €
Rindertartar luxemburgischer Herkunft, mit Pommes und gemischtem Salat	
Königinpastete* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13	21,00 €
Hausgemachter Blätterteig garniert mit Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hühnchen und Pilzen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat	*17,00 €

FISCHGERICHTE

Fischgericht des Tages 1a - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 13	25,20 €
Hechtklößchen, Nantua-Sauce, kandiertes Gemüse und Pilawreis	
Scampi-Salat 2 - 10 - 13	25,00 €
Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss, Granatapfel, Mango, Salat, Passionsfrucht Vinaigrette	
Avocado-Toast mit Räucherlachs 1a - 1e - 4 - 7 - 13	20,00 €
Hausgemachter Toast, belegt mit cremiger Guacamole, hausgeräuchertem Lachs, Koriander und Granatapfelkernen, dazu Tzatziki-Sauce	
Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13	24,00 €
Paniertes Fischfilet, Tartarsauce, Zitrone, serviert mit Pommes und gemischtem Salat	

BEILAGEN

Gemüse der Saison	6,00 €
Gemischter Salat 3 - 10 - 13	6,00 €
Pommes frites 3 - 10 - 13	6,00 €
Reis	6,00 €

KINDERTELLER

Kinderburger 1a - 3 - 7 - 13	17,00 €
mit Cheddar und Pommes	
Pasta des Tages	12,50 €
Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal	
Paniertes Hühnerschnitzel 1a - 7 - 10	15,50 €
serviert mit Pommes und Saisongemüse	

Liste der Allergene:

1a. Weizengluten - 1b. Roggengluten - 1c. Gerstengluten - 1d. Hafergluten - 1e. Dinkelgluten - 1f. Khorasan-Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch - 5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8a. Mandeln - 8b. Haselnüsse - 8c. Walnüsse - 8d. Cashewnüsse - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien - 8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine

APERITIFS

Crodino (ohne Alkohol)	17,5 cl	5,20 €
Bièrre Clausthaler (ohne Alkohol) ^{1 - 13}	33 cl	3,70 €
Bièrre blonde de tradition Simon Pils ^{1 - 13}	33 cl	4,50 €
Picon Bièrre ^{1 - 13}		7,00 €
Roter Porto / Weißer Porto ¹³	8 cl	6,50 €
Campari	4 cl	6,00 €
Weißer Martini / Roter Martini ¹³	4 cl	6,00 €
Cynar	4 cl	5,80 €
Kir mit Weißwein ¹³	12 cl	8,60 €
Kir Royal ¹³	12 cl	15,00 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,50 €
Gin Gordon's	4 cl	6,00 €
Apérol Spritz ¹³	28 cl	12,00 €

CHAMPAGNER / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle ¹³ :		
Cuvée Ecrin brut Réserve	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut Réserve	75 cl	55,00 €
Coupe de Champagne Clos de la Chapelle ¹³	12 cl	15,00 €
Crémant Clos des Rochers ¹³	75 cl	43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé ¹³	75 cl	45,00 €

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, Multifrucht, Tomate ⁹		
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 €

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 €

WEISSWEINE

LUXEMBURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom" ¹³
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" ¹³
9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

ROSÉ WEIN

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" ¹³
8,10 € (12cl) - 35,50 € (75 cl)

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose ¹³
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

ROTWEINE

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde" ¹³
8,50 € (12cl) - 20,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron ¹³
22,00 € (37,5 cl) - 45,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition ¹³
6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Liste der Allergene:

1a. Weizengluten - 1b. Roggengluten - 1c. Gerstengluten - 1d. Hafergluten - 1e. Dinkelgluten - 1f. Khorasan-Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch - 5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8a. Mandeln - 8b. Haselnüsse - 8c. Walnüsse - 8d. Cashewnüsse - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien - 8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine

HEISSE GETRÄNKE

Schlagsahne oder heißer Milchschaum + 1,00 €

*mit Sojamilch ⁶+ 1,00 €

Kaffee* oder entkoffeinierter Kaffee*	3,90 €
Espresso	3,70 €
Espresso mit Sojamilch ⁶	4,40 €
Espresso mit Schlagsahne ⁷	4,40 €
Espresso Macchiato ⁷	3,90 €
Doppelter Espresso	4,70 €
Doppelter Espresso Macchiato ⁷	5,20 €
Kaffeeportion	7,10 €
Italienischer Cappuccino* oder Schlagsahne ⁷	4,90 €
Glas kalte* oder heiße Vollmilch* ⁷	3,60 €
Heiße Schokolade für Kinder ⁶⁻⁷	4,80 €
Hausgemachte heiße Schokolade Viennois ⁶⁻⁷	6,30 €
Hausgemachte kalte oder heiße Schokolade ⁶⁻⁷	7,30 €
Latte Macchiato* ⁷	4,90 €
Latte Macchiato Karamell* ⁷	5,50 €
Chai tea latte* ⁷	7,10 €
Irish coffee	8,00 €

TEE

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

Darjeeling Margeret's Hope Second Flush	7,10 €
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	7,10 €
Schwarzer Tee aus Indien, mit Bergamottenessenz	
Sencha Special Fin	7,10 €
Japanischer grüner Tee, hellgrüne Farbe, erfrischender und intensiver Geschmack	
Romeo et Juliette	7,10 €
Romantische Mischung aus grünem Tee, Papaya, Erdbeeren und Rosenblättern, süßer Fruchtduft	
Marrakech Mint	7,10 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, sehr lang im Mund	
Thé noir indien	7,10 €
Indischer schwarzer Tee, Apfel, Zimt, Nelken, Koriander, gehackte Erdbeeren, Ringelblume	

INFUSIONEN & TEE

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

Rooibos "Cape Town"	4,20 €
Süße Mischung aus Rooibos, Rosenblättern, Sonnenblumen und Malven mit antioxidativen und remineralisierenden Eigenschaften	
Fruits des bois	4,20 €
Mischung aus Hibiskus, Rosenknospen und getrockneten Früchten, fruchtig süßer Geschmack	
Camomille	4,20 €
Wilder Kamille-Ganzkopf-Kräutertee mit beruhigenden Eigenschaften	
Tisane fenouil	4,20 €
Zarte Kräutermischung, bekannt für ihre Verdauungseigenschaften	
Menthe	4,20 €
Perfekter Kräutertee für nach dem Essen mit verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften	
Tisane Relax	4,20 €
Kräutermischung (Kamille, Orangenblüte, Limettenblüte, Hopfen, Zitronenmelisse, Fenchel, Lavendel), angereichert mit dem natürlichen Geschmack von Walderdbeeren	
Verveine-Menthe	4,20 €
Mischung aus Eisenkraut, Zitrone und Pfefferminze, bekannt für seine verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften	
Ginger Lemon	4,20 €

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

Darjeeling TGFOP	4,20 €
Schwarzer Tee aus Indien am Fuße des Himalaya mit einem delikaten Geschmack und einer Note von Muskattrauben, reiches und blumiges Aroma	
Earl Grey Impérial	4,20 €
Hochwertiger schwarzer Tee aus Indien, gewürzt mit Bergamottenessenz, Zitrusgeschmack	
Ceylon OP1	4,20 €
Schwarzer Tee aus Sri Lanka, weicher und runder Geschmack, eleganter Tee	
Spécial Jasmin	4,20 €
Chinesischer grüner Tee gemischt mit Jasminblüten, sehr feinen Geschmack	
Rose d'hiver	4,20 €
Japanischer und chinesischer schwarzer Tee mit Rosen- und Sonnenblumenblättern, Pfirsich- und Aprikosengeschmack	
Bancha Fiorito	4,20 €
Mischung aus chinesischem Grüntee mit Jasmin und japanischem Grüntee, frischer und blumiger Geschmack	
Spécial Gunpowder	4,20 €
Chinesischer grüner Tee mit gerollten Blättern, der am meisten getrunkene Tee der Welt, leichter Geschmack	
Marrakech Mint	4,20 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, langer Abgang	

Liste der Allergene:

1a. Weizengluten - 1b. Roggengluten - 1c. Gerstengluten - 1d. Hafergluten - 1e. Dinkelgluten - 1f. Khorasan-Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch - 5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8a. Mandeln - 8b. Haselnüsse - 8c. Walnüsse - 8d. Cashewnüsse - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien - 8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine

INDIVIDUELLES GEBÄCK



Dacquois
1a - 3 - 6 - 7 - 13



6,65 €
Macaronbiskuit mit
Mandeln, Vanille
Mousselinecreme
mit Nougatsplittern

Mille feuille
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



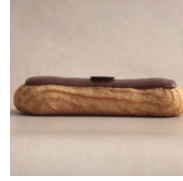
6,20 €
Karamellisierte
Blätterteig,
Bourbon
Vanillecreme

Vanille-Eclair
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



5,20 €
Brandteig,
Konditorcreme
und Vanilleglasur

Schoko-Eclair
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



5,20 €
Brandteig,
Schokoladen-
creme,
Schokoladenglasur

Mokka-Eclair
1a - 3 - 6 - 7 - 13



5,20 €
Brandteig,
Mokkacreme

Wendy
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



7,70 €
Schokoladenbiskuit,
Mandelcrunch,
Vollmilch-
schokoladenmousse
Herkunft Brasilien,
Bourbon Vanilla
Crème Brûlée

Coup de coeur
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



7,35 €
Mit Himbeeren
aromatisierter
Schokoladenbiskuit,
zartschmel-
zende Zartbitter
Schokoladenmousse
aus Venezuela,
Himbeerglasur

Délice
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



7,35 €
Schokoladen-
Mürbeteig,
Schokoladen-
mousse und
-ganache

Saveur d'automne 7,70 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



Knuspriges
Pekannuss-Praliné,
Haselnussdacquoise,
Pekannusspraliné,
Schokoladencreme,
Tonka-Schokoladen-
Schlagsahne

Chocolat-pistache 8,95 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



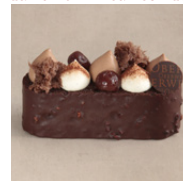
Pistazien-Madeleine
Knusper und Biskuit,
Streusel und weicher
Schokoladenbiskuit,
Pistaziencreme und
Schokoladenmousse

Exotique
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



7,50 €
Mürbeteig,
Mandelbiskuit,
exotisches Kompott,
Passionsfruchtcreme,
Vanillemousse

Schwarzwälder 8,65 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Schokoladenbiskuit,
Kirschmousse mit
Sauerkirschen, Vanille-
und Schokoladen-
Schlagsahne

Mont blanc 7,80 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



Mürbeteig,
Maronencreme,
Baiser, Schlagsahne,
Hagebuttenkompott

Nuage framboise 7,70 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Mürbeteig,
Mandeldacquoise,
Himbeercreme,
Himbeermousse,
Apfel-
Himbeerkompott

Zitronentörtchen 6,80 €
1a - 1d - 6 - 8a - 13



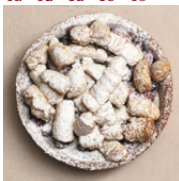
Sandteig, Panna
Cotta Creme mit
Amalfi-Zitrone

Sonnentörtchen 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7



Mürbeteig,
Himbeergelee, leichte
Schokoladencreme
und eine
Passionsfruchtmousse

Rote Früchte Törtchen 5,65 €
1a - 1d - 8a - 8b - 13



Mürbeteig,
Mandelcreme, rote
Früchte, Streusel

Apfeltörtchen 5,75 €
1a - 3 - 7



Blätterteig,
hausgemachtes
Apfelkompott,
Apfelviertel,
Flansauce

Käsetörtchen 5,20 €
1a - 3 - 7 - 8a



Sandteig,
leichte, cremige
Quarkmousse,
Zitronenschale

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.

Liste der Allergene:

1a. Weizengluten - 1b. Roggengluten - 1c. Gerstengluten - 1d. Hafergluten - 1e. Dinkelgluten - 1f. Khorasan-Gluten - 2. Schalentiere - 3. Eier - 4. Fisch -
5. Erdnüsse - 6. Soja - 7. Milch - 8a. Mandeln - 8b. Haselnüsse - 8c. Walnüsse - 8d. Cashewkerne - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien -
8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine