






CÔTÉ MARAICHER

	Chili sin carne ¹¹⁻¹³ Chili sin carne végétal et riz pilaf	20,00 €
	Samoussas aux légumes ^{1a} épices, purée de carottes et poivrons grillés	21,50 €
	Raviole ricotta épinard ^{1a-3-7-8b-13} avec crème d'épinards au soja et champignons poêlés	23,50 €

LES SUGGESTIONS

Filet de boeuf ⁷⁻⁹⁻¹³ Filet de bœuf accompagné d'une sauce bordelaise, servi avec une purée de pommes de terre onctueuse et un assortiment de légumes	34,00 €
Pâtes de saison ^{1a-3-7-9-13} Rigatoni al ragu	20,50 €
Burger du moment ^{1a-3-7-9-10-11-13} Burger de bœuf, Cheddar, bacon, sauce américaine, accompagné de frites	24,90 €

CÔTÉ TERRE

* disponible en petite portion

Retour du marché côté terre ^{1a-3-7-8a-9-13} Suprême de volaille, huile persillée et jus corsé, endives braisées et pommes de terre amandine	24,00 €
César au poulet ^{1a-1c-3-4-7-10-13} Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrine, croûtons et vinaigrette César	24,50 €
Filet américain ^{1a-1c-2-3-4-9-10-13} Tartare de boeuf origine luxembourgeoise avec frites et mesclun de salade	25,50 €
Bouchée à la reine* ^{1a-1c-3-7-9-10-13} Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade	21,00 € *17,00 €

CÔTÉ MER

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

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 €

POUR LES ENFANTS

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

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 multifruits 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 €	Darjeeling TGFOP	4,20 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes		Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	
Fruits des bois	4,20 €	Earl Grey Impérial	4,20 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité		Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
Camomille	4,20 €	Ceylon OP1	4,20 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes		Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
Tisane fenouil-réglisse	4,20 €	Spécial Jasmin	4,20 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives		Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
Menthe	4,20 €	Rose d'hiver	4,20 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes		Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
Tisane Relax	4,20 €	Bancha Fiorito	4,20 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois		Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
Verveine-Menthe	4,20 €	Spécial Gunpowder	4,20 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes		Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
Ginger Lemon	4,20 €	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. Sulfités - 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

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

Coup de coeur 7,35 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises

Délice chocolat 7,35 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%

Tiramisu
1a - 3 - 7 - 13



6,00 €
Biscuit cuillère, sirop au café, crème tiramisu, Marsala

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



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

Mont blanc 7,80 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



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

Tartelette soleil 8,30 €
1a - 1d - 6 - 8a - 13



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

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

Tartelette citron 6,80 €
1a - 3 - 6 - 7



Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

Nid Fraise 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Pâte sablée, biscuit amande, gelée de yuzu, compotée et mousse à la fraise

Nid Choco-Citron 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Pâte sablée et biscuit chocolat, praliné au gruë de cacao, marmelade citron et mousse au chocolat noir

Nid Exotique 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Pâte sablée, biscuit amande et vanille, compotée exotique, crémeux et mousse passion

Nid Wendy 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Pâte sablée, biscuit chocolat, praliné croustillant, crème brûlée vanille, mousse au chocolat au lait

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. Sulfités - 14. Lupin



GARDEN FRESH

 Chili sin carne ¹¹⁻¹³ Chili sin carne and pilaf rice	20,00 €
 Spiced vegetable samosas ^{1a} carrot purée and roasted peppers	21,50 €
 Ricotta and spinach ravioli ^{1a-3-7-8b-13} with soy spinach cream and sautéed mushrooms	23,50 €

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-3-7-9-13} Rigatoni al ragu	20,50 €
Burger of the moment ^{1a-3-7-9-10-11-13} Beef burger, cheddar cheese, bacon, American sauce served with fries	24,90 €

FROM THE LAND

* available in small portion

Meat suggestion of the day ^{1a-3-7-8a-9-13} Supreme of poultry, parsley oil and gravy sauce, braised endives and potatoes	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 €

FROM THE SEA

Fish suggestion of the day ⁴⁻⁷ Grilled cod, chimichurri sauce, pea puree with herbs and green vegetables	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 €

SIDE DISHES

Seasonal vegetables	6,00 €
Mixed salad ³⁻¹⁰⁻¹³	6,00 €
French fries ³⁻¹⁰⁻¹³	6,00 €
Rice	6,00 €

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 orange, apple, multifruits, tomato ⁹	20 cl	4,00 €
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

Côté 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. Sulfitres - 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



Macaron sponge cake with almonds, vanilla mousseline cream with nougat slivers

6,65 €

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



Caramelized puff pastry, bourbon vanilla cream

6,20 €

Vanilla eclair
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Choux pastry, pastry cream and vanilla glaze

5,20 €

Chocolate eclair
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Choux pastry, chocolate cream, chocolate glaze

5,20 €

Mocha eclair
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Choux pastry, coffee cream

5,20 €

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



Dacquoise, crisp and pistachio crème brûlée, dark chocolate mousse from Madagascar, cocoa grignotine

8,95 €

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



Chocolate sponge cake flavored with raspberries, melt-in-the-mouth dark chocolate mousse from Venezuela, raspberry glaze

7,35 €

Chocolate delight
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Chocolate shortcrust pastry, ganache and 75% dark chocolate mousse

7,35 €

Tiramisu
1a - 3 - 7 - 13



Ladyfinger biscuits, coffee syrup, tiramisu cream, Marsala

6,00 €

Black Forest
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Chocolate biscuit, kirsch mousse with morello cherry truffles, vanilla and chocolate whipped cream

8,65 €

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



Shortbread, chestnut cream, meringue, whipped cream, rosehip compote

7,80 €

Sun tartlet
1a - 1d - 6 - 8a - 13



Shortcrust pastry, chocolate biscuit, raspberry jelly, chocolate cream, passion fruit mousse, fresh raspberries

8,30 €

Red berry tartlet
1a - 1d - 8a - 8b - 13



Shortcrust pastry, almond cream, red berries, crumble

5,65 €

Apple tartlet
1a - 3 - 7



Puff pastry, apple compote, apple wedges, egg flan sauce

5,75 €

Cheese tartlet
1a - 3 - 7 - 8a



Shortcrust pastry, light cottage cheese mousse, lemon zest

5,20 €

Lemon tartlet
1a - 3 - 6 - 7



Sand dough, panna cotta cream with Amalfi lemon

6,80 €

Strawberry Nest
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Shortcrust pastry, almond biscuit, yuzu jelly, strawberry compote and mousse

8,30 €

Chocolate-Lemon Nest 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Shortbread and chocolate biscuit, cocoa nib praline, lemon marmalade, and dark chocolate

Exotic Nest 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Shortcrust pastry, almond and vanilla biscuit, exotic compote, creamy passion fruit mousse

8,30 €

Wendy nest 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Shortbread, chocolate biscuit, crunchy praline, vanilla crème brûlée, milk chocolate mousse

8,30 €

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

 Chili sin carne ¹¹⁻¹³	20,00 €
Chili sin carne und Pilawreis	
 Gemüse-Samosas ^{1a}	21,50 €
Karottenpüree und gegrillten Paprikaschoten	
 Ravioli mit Ricotta und Spinat ^{1a-3-7-8b-13}	23,50 €
Spinatcreme mit Soja und gebratene Pilze	

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-3-7-9-13}	20,50 €
Rigatoni al ragu	
Burger der Saison ^{1a-3-7-9-10-11-13}	24,90 €
Rindfleischburger, Cheddar, Speck, amerikanische Sauce mit Pommes	

FLEISCHGERICHTE

* erhältlich in kleiner Portion

Fleischgericht des Tages ^{1a-3-7-8a-9-13}	24,00 €
Hähnchenbrust, Petersilienöl und kräftige Sauce, geschmorte Endivien und Kartoffeln	
Cesar-Hähnchen ^{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 € *17,00 €
Hausgemachter Blätterteig garniert mit Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hähnchen und Pilzen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat	

FISCHGERICHTE

Fischgericht des Tages ⁴⁻⁷	25,20 €
Gegrillter Zander, Chimichurri-Sauce, Kräuter-Erbsenpüree und grünes Gemüse	
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. Sulfit - 14. Lupine

APERITIFS

Crodino (ohne Alkohol)	17,5 cl	5,20 €
Bière Clausthaler (ohne Alkohol) ¹⁻¹³	33 cl	3,70 €
Bière blonde de tradition Simon Pils ¹⁻¹³	33 cl	4,50 €
Picon Bière 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 €

SOFT DRINKS

* Monin Sirup Grenadine oder Minze +1,00 €

Frisch gepresster Orangen-, Zitronensaft	27 cl	5,80 €
Jus Vaihinger Orange, Apfel, Multifrukt, Tomate ⁹	20 cl	4,00 €
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

LUXEMBURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom" ¹³

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" ¹³

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" ¹³

9,10 € (12cl) - 38,00 € (75cl)

ROSÉ WEIN

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" ¹³

8,10 € (12cl) - 35,50 € (75cl)

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose ¹³

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75cl)

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 €

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" ¹³

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

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron ¹³

22,00 € (37,5cl) - 45,00 € (75cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition ¹³

6,50 € (12cl) - 28,50 € (75cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer ¹³

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75cl)

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 Tee Glas (0,30 l), in einem Musselin- oder Baumwollbeutel

serviert in einem Tee Glas (0,30 l) in einem Musselinbeutel

Rooibos "Cape Town"	4,20 €	Darjeeling TGPOP	4,20 €
Süße Mischung aus Rooibos, Rosenblättern, Sonnenblumen und Malven mit antioxidativen und remineralisierenden Eigenschaften		Schwarzer Tee aus Indien am Fuße des Himalaya mit einem delikaten Geschmack und einer Note von Muskattrauben, reiches und blumiges Aroma	
Fruits des bois	4,20 €	Earl Grey Impérial	4,20 €
Mischung aus Hibiskus, Rosenknospen und getrockneten Früchten, fruchtig süßer Geschmack		Hochwertiger schwarzer Tee aus Indien, gewürzt mit Bergamottenessenz, Zitrusgeschmack	
Camomille	4,20 €	Ceylon OP1	4,20 €
Wilder Kamille-Ganzkopf-Kräutertee mit beruhigenden Eigenschaften		Schwarzer Tee aus Sri Lanka, weicher und runder Geschmack, eleganter Tee	
Tisane fenouil	4,20 €	Spécial Jasmin	4,20 €
Zarte Kräutermischung, bekannt für ihre Verdauungseigenschaften		Chinesischer grüner Tee gemischt mit Jasminblüten, sehr feinen Geschmack	
Menthe	4,20 €	Rose d'hiver	4,20 €
Perfekter Kräutertee für nach dem Essen mit verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften		Japanischer und chinesischer schwarzer Tee mit Rosen- und Sonnenblumenblättern, Pfirsich- und Aprikosengeschmack	
Tisane Relax	4,20 €	Bancha Fiorito	4,20 €
Kräutermischung (Kamille, Orangenblüte, Limettenblüte, Hopfen, Zitronenmelisse, Fenchel, Lavendel), angereichert mit dem natürlichen Geschmack von Walderdbeeren		Mischung aus chinesischem Grüntee mit Jasmin und japanischem Grüntee, frischer und blumiger Geschmack	
Verveine-Menthe	4,20 €	Spécial Gunpowder	4,20 €
Mischung aus Eisenkraut, Zitrone und Pfefferminze, bekannt für seine verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften		Chinesischer grüner Tee mit gerollten Blättern, der am meisten getrunkene Tee der Welt, leichter Geschmack	
Ginger Lemon	4,20 €	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. Sulfit - 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 €
Karamellierter 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, Schokoladencreme, Schokoladenglasur

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



5,20 €
Brandteig, Mokkacreme

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

Coup de coeur 7,35 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Mit Himbeeren aromatisierter Schokoladenbiskuit, zartschmelzende Zartbitter Schokoladenmousse aus Venezuela, Himbeerglasur

Délice 7,35 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Schokoladen-Mürbeteig, Schokoladenmousse und -ganache

Tiramisu
1a - 3 - 7 - 13



6,00 €
Löffelbiskuits, Kaffeesirup, Tiramisucreme

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

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

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



Sandteig, Panna Cotta Creme mit Amalfi-Zitrone

Erdbeer Nest 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Mürbeteig, Mandelbiskuit, Yuzu-Gelee, Erdbeerkompott und Erdbeermousse

Schoko-Zitronen-Nest 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Mürbeteig und Schokoladenbiskuit, Praliné mit Kakaonibs, Zitronenmarmelade und Mousse aus Zartbitter Schokolade

Exotisches Nest 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Mürbeteig, Mandel-Vanille-Biskuit, exotisches Kompott, Creme und Passionsfruchtmousse

Wendy Nest 8,30 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Mürbeteig, Schokoladenbiskuit, knuspriges Praliné, Vanille-Crème brûlée, Vollmilch-schokoladenmousse

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. Cashewnüsse - 8e. Pekannüsse - 8f. Paranüsse - 8g. Pistazien - 8h. Macadamianüsse - 8i. Queenslandnüsse - 9. Sellerie - 10. Senf - 11. Sesam - 12. Weichtiere - 13. Sulfite - 14. Lupine