



## CÔTÉ MARAICHER

- Croquettes de pois chiche**, <sup>11-13</sup> 23,50 €  
houmous, salade de fenouil et grenade,  
vinaigrette au citron brûlé
- Légumes sautés comme un wok**, <sup>1a-3-6-11-13</sup> 21,50 €  
sauce soja sucrée, tranche de riz panée  
comme une viennoise
- Carottes façon Tatin** <sup>1a-1c-3-6-8b-10-13</sup> 20,00 €  
sur feuille de brique, caramel de jus de carotte  
et noisettes torréfiées

## LES SUGGESTIONS

- Filet de boeuf** <sup>7-9-13</sup> 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** <sup>1a-3-7</sup> 20,50 €  
Spaghetti, crème parmesan et asperges
- Burger du moment** <sup>1a-3-7-9-10-11-13</sup> 24,90 €  
Burger de bœuf, Cheddar, bacon,  
sauce américaine, accompagné de frites

## CÔTÉ TERRE

\* disponible en petite portion

- Retour du marché côté terre** <sup>1a-3-7</sup> 24,00 €  
Boulettes de viande, sauce tomate,  
bucatini et tomate persillée
- César au poulet** <sup>1a-1c-3-4-7-10-13</sup> 24,50 €  
Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois,  
sucrine, croûtons et vinaigrette César
- Filet américain** <sup>1a-1c-2-3-4-9-10-13</sup> 25,50 €  
Tartare de boeuf origine luxembourgeoise  
avec frites et mesclun de salade
- Bouchée à la reine\*** <sup>1a-1c-3-7-9-10-13</sup> 21,00 €  
Feuilleté maison garni de ris et collet de veau,  
poule et champignons accompagné de  
frites et de mesclun de salade \*17,00 €

## CÔTÉ MER

- Retour du marché côté mer** <sup>1a-4-7-11-13</sup> 25,20 €  
Papillote de poisson, velouté de poisson,  
légumes de saison et riz basmati aux herbes
- Salade de Scampis** <sup>2-10-13</sup> 25,00 €  
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco,  
grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion
- Avocado toast au saumon fumé** <sup>1a-1e-4-7-13</sup> 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** <sup>1a-1c-3-9-10-13</sup> 24,00 €  
Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune,  
accompagné de frites et mesclun de salade

## ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes de saison** 6,00 €
- Mesclun de salade** <sup>3-10-13</sup> 6,00 €
- Portion de frites** <sup>3-10-13</sup> 6,00 €
- Portion de riz** 6,00 €

## POUR LES ENFANTS

- Burger enfant** <sup>1a-3-7-13</sup> 17,00 €  
avec Cheddar et accompagné de frites
- Pâtes du moment** 12,50 €  
Allergènes : Renseignement auprès du personnel
- Escalope de volaille panée** <sup>1a-7-10</sup> 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	5,30 €
Bière Simon (sans alcool) <sup>1c-13</sup>	33 cl	5,00 €
Bière blonde de tradition Simon Pils <sup>1c-13</sup>	33 cl	4,60 €
Picon Bière <sup>1c-13</sup>		7,20 €
Porto rouge / Porto blanc <sup>13</sup>	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
Martini blanc / Martini rouge <sup>13</sup>	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir au vin blanc <sup>13</sup>	12 cl	8,80 €
Kir Royal <sup>13</sup>	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz <sup>13</sup>	28 cl	12,30 €

## SOFT DRINKS

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

Orange ou citron frais pressé	27 cl	5,90 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,10 €
orange ou pomme ou multifruits ou tomate <sup>9</sup>		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,30 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,10 €
Fuze Tea pêche	20 cl	4,20 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,30 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	5,00 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,40 €
Café frappé		6,40 €

## VINS BLANCS

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom" <sup>13</sup>  
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" <sup>13</sup>  
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" <sup>13</sup>  
9,10 € (12cl) - 39,00 € (75 cl)

## VINS ROSÉ

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" <sup>13</sup>  
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

### CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose <sup>13</sup>  
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

## CHAMPAGNES / CRÉMANT

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

Coupe de Champagne Clos de la Chapelle <sup>13</sup> 12 cl 15,40 €

Crémant Clos des Rochers <sup>13</sup> 75 cl 43,00 €  
Crémant Clos des Rochers Rosé <sup>13</sup> 75 cl 46,00 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	12,00 €
Whisky Cardhu	6 cl	12,00 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,50 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	13,20 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,60 €
Grappa piave	6 cl	7,60 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,60 €
Rhum Pampero	6 cl	11,10 €

## VINS ROUGES

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde" <sup>13</sup>  
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

### SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron <sup>13</sup>  
23,00 € (37,5 cl) - 46,00 € (75 cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition <sup>13</sup>  
6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)

### DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer <sup>13</sup>  
8,70 € (12cl) - 38,00 € (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. Sulfités - 14. Lupin

## BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

\* au lait de soja <sup>6</sup> + 1,00 €

Café * ou décaféiné *	4,00 €
Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	4,00 €
Double Espresso	4,80 €
Double Espresso Macchiato <sup>7</sup>	5,30 €
Café portion	7,30 €
Cappuccino italien * ou chantilly <sup>7</sup>	5,00 €
Verre de lait entier froid * ou chaud * <sup>7</sup>	3,70 €
Chocolat chaud enfant <sup>6-7</sup>	4,90 €
Chocolat chaud ou froid maison <sup>6-7</sup>	6,50 €
Chocolat chaud Viennois maison <sup>6-7</sup>	7,50 €
Latte Macchiato * <sup>7</sup>	5,00 €
Chai tea latte * <sup>7</sup>	7,30 €
Irish coffee	8,50 €

## THÉS

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

<b>Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush</b>	7,30 €
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>	7,30 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
<b>Sencha Special Fin</b>	7,30 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
<b>Romeo et Juliette</b>	7,30 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
<b>Marrakech Mint</b>	7,30 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
<b>Thé noir indien</b>	7,30 €
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

<b>Rooibos "Cape Town"</b>	4,30 €	<b>Darjeeling TGFOP</b>	4,30 €
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	
<b>Fruits des bois</b>	4,30 €	<b>Earl Grey Impérial</b>	4,30 €
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	
<b>Camomille</b>	4,30 €	<b>Ceylon OP1</b>	4,30 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes		Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
<b>Tisane fenouil-réglisse</b>	4,30 €	<b>Spécial Jasmin</b>	4,30 €
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	
<b>Menthe</b>	4,30 €	<b>Rose d'hiver</b>	4,30 €
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	
<b>Tisane Relax</b>	4,30 €	<b>Bancha Fiorito</b>	4,30 €
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	
<b>Verveine-Menthe</b>	4,30 €	<b>Spécial Gunpowder</b>	4,30 €
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	
<b>Ginger Lemon</b>	4,30 €	<b>Marrakech Mint</b>	4,30 €
		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



7,10 €  
Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine

**Mille feuille**  
1a - 3 - 6 - 7



6,60 €  
Crème vanille, feuilletage caramélisé

**Éclair vanille**  
1a - 3 - 6 - 7 - 13



5,50 €  
Pâte à choux, crème vanille

**Éclair chocolat**  
1a - 3 - 6 - 7 - 13



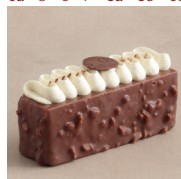
5,50 €  
Pâte à choux, crème chocolat

**Éclair moka**  
1a - 3 - 6 - 7 - 13



5,50 €  
Pâte à choux, crème café

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



8,30 €  
Biscuit chocolat, croustillant aux amandes, mousse chocolat lait origine Brésil, crème brûlée vanille Bourbon

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



7,90 €  
Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises

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



7,90 €  
Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%

**Cheesecake fruits rouges** 8,15 €  
1a - 3 - 7 - 8a - 13



Streusel, cheese cake, compotée fruits rouges

**Tiramisu**  
1a - 3 - 7 - 13



6,25 €  
Biscuit cuillère, sirop au café, crème tiramisu, Marsala

**Ambassadeur**  
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



9,00 €  
Biscuit aux amandes, bavaise parfumée au Riesling et au Kirsch, parsemée de fraises

**Charlotte framboise** 8,15 €  
1a - 3 - 7 - 8a



Biscuit aux amandes, bavaise onctueuse à la vanille et framboises fraîches

**Fraise-agrumes** 8,15 €  
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Pâte sablée, biscuit aux amandes avec streusel groseilles et amandes, compotée fraise rhubarbe orange, mousse aux agrumes

**Tartelette fraise** 8,05 €  
1a - 3 - 7



Sablé breton, crème légère à la vanille, confiture à la fraise, fraises

**Tartelette framboise** 8,65 €  
1a - 6 - 7 - 8a - 13



Pâte sucrée, frangipane amande, confiture framboise, timut, crème légère vanille, framboises

**Tartelette fruits rouges** 6,00 €  
1a - 1d - 8a - 8b - 13



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

**Tartelette normande** 6,10 €  
1a - 3 - 7



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

**Tartelette fromage** 5,50 €  
1a - 3 - 7 - 8a



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

**Tartelette citron** 7,20 €  
1a - 3 - 6 - 7



Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

**Tartelette soleil** 8,90 €  
1a - 1d - 6 - 8a - 13



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

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 20%.  
Prrière 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

- Chickpea croquettes**, <sup>11-13</sup> 23,50 €  
hummus, fennel and pomegranate salad,  
lemon vinaigrette
- Stir-fried vegetables like a wok**, <sup>1a-3-6-11-13</sup> 21,50 €  
slice of rice breaded like a Viennese,  
sweet soy sauce
- Tatin-style carrots** <sup>1a-1c-3-6-8b-10-13</sup> 20,00 €  
on a brick leaf, carrot juice caramel  
and toasted hazelnuts

## OUR SUGGESTIONS

- Beef tenderloin** <sup>7-9-13</sup> 34,00 €  
Beef tenderloin accompanied by a Bordelaise  
sauce, served with creamy mashed potatoes  
and an assortment of vegetables
- Pasta of the season** <sup>1a-3-7</sup> 20,50 €  
Tagliatelle, pistachio cream and mortadella
- Burger of the moment** <sup>1a-3-7-9-10-11-13</sup> 24,90 €  
Beef burger, cheddar cheese, bacon,  
American sauce served with fries

## FROM THE LAND

\* available in small portion

- Meat suggestion of the day** <sup>1a-3-7</sup> 24,00 €  
Meatballs, tomato sauce, bucatini  
and parsley tomato
- Chicken Caesar** <sup>1a-1c-3-4-7-10-13</sup> 24,50 €  
Free-range chicken fillet, anchovies, avocado,  
parmesan, sucrine, tasty homemade sauce
- Beef tartare** <sup>1a-1c-2-3-4-9-10-13</sup> 25,50 €  
Beef tartare Luxembourgish origin  
with fries and mixed salad
- Vol-au-Vent\*** <sup>1a-1c-3-7-9-10-13</sup> 21,00 €  
Homemade puff pastry garnished with  
sweetbreads, collar of veal, hen and mushrooms  
served with fries and mixed salad

## FROM THE SEA

- Fish suggestion of the day** <sup>1a-4-7-11-13</sup> 25,20 €  
Fish en papillote, fish velouté, seasonal vegetables,  
and herbed basmati rice
- Scampi salad** <sup>2-10-13</sup> 25,00 €  
Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut,  
pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion
- Avocado toast with smoked salmon** <sup>1a-1e-4-7-13</sup> 20,00 €  
Homemade toasted bread topped with creamy  
guacamole, house-smoked salmon, cilantro,  
and pomegranate seeds, served with tzatziki sauce
- Fish & chips** <sup>1a-1c-3-9-10-13</sup> 24,00 €  
Breaded fish fillet, tartar sauce, lemon,  
served with fries and mixed salad

## SIDE DISHES

- Seasonal vegetables** 6,00 €
- Mixed salad** <sup>3-10-13</sup> 6,00 €
- French fries** <sup>3-10-13</sup> 6,00 €
- Rice** 6,00 €

## CHILDREN'S DISHES

- Burger** <sup>1a-3-7-13</sup> 17,00 €  
with Cheddar and served with fries
- Pasta of the moment** 12,50 €  
Allergens: Please ask our staff
- Breaded chicken cutlet** <sup>1a-7-10</sup> 15,50 €  
served with fries and seasonal vegetables

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. Sulfités - 14. Lupin

## APERITIFS

Crodino (without alcohol)	17,5 cl	5,30 €
Simon beer (without alcohol) <sup>1c-13</sup>	33 cl	5,00 €
Traditional blonde beer Simon Pils <sup>1c-13</sup>	33 cl	4,60 €
Picon beer <sup>1c-13</sup>		7,20 €
Red Porto / White Porto <sup>13</sup>	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
White Martini / Red Martini <sup>13</sup>	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir with white wine <sup>13</sup>	12 cl	8,80 €
Kir Royal <sup>13</sup>	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz <sup>13</sup>	28 cl	12,30 €

## SOFT DRINKS

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

Fresh squeezed orange or lemon juice	27 cl	5,90 €
Jus Vaihinger orange, apple, multifruits, tomato <sup>9</sup>	20 cl	4,10 €
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,30 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,10 €
Fuze Tea peach	20 cl	4,20 €
Royal Bliss tonic or lemon	20 cl	4,30 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Blue*	50 cl	5,00 €
Ice tea of the moment		7,40 €
Café frappé		6,40 €

## WHITE WINES

### LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom" <sup>13</sup>

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" <sup>13</sup>

8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" <sup>13</sup>

9,10 € (12cl) - 39,00 € (75 cl)

## ROSÉ WINES

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" <sup>13</sup>

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

### CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose <sup>13</sup>

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

## CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle <sup>13</sup> :

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

Coupe de Champagne Clos de la Chapelle <sup>13</sup> 12 cl 15,40 €

Crémant Clos des Rochers <sup>13</sup> 75 cl 43,00 €

Crémant Clos des Rochers Rosé <sup>13</sup> 75 cl 46,00 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	12,00 €
Whisky Cardhu	6 cl	12,00 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,50 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	13,20 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,60 €
Grappa piave	6 cl	7,60 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,60 €
Rhum Pampero	6 cl	11,10 €

## RED WINES

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde" <sup>13</sup>

8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

### SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron <sup>13</sup>

23,00 € (37,5 cl) - 46,00 € (75 cl)

### CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition <sup>13</sup>

6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)

### DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer <sup>13</sup>

8,70 € (12cl) - 38,00 € (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 <sup>6</sup> + 1,00 €

Coffee* or decaffeinated*	4,00 €
Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	4,00 €
Double Espresso	4,80 €
Double Espresso Macchiato <sup>7</sup>	5,30 €
Coffee portion	7,30 €
Italian cappuccino* or whipped cream <sup>7</sup>	5,00 €
Glass of cold* or hot* whole milk <sup>7</sup>	3,70 €
Hot chocolate for children <sup>6-7</sup>	4,90 €
Homemade Viennese hot chocolate <sup>6-7</sup>	6,50 €
Homemade cold or hot chocolate <sup>6-7</sup>	7,50 €
Latte Macchiato* <sup>7</sup>	5,00 €
Chai tea latte * <sup>7</sup>	7,30 €
Irish coffee	8,50 €

## TEAS

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

<b>Darjeeling Margeret's Hope Second Flush</b>	7,30 €
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>	7,30 €
Black tea from India, flavored with bergamot essence	
<b>Sencha Special Fin</b>	7,30 €
Japanese green tea, light green color, refreshing flavor, intense taste	
<b>Romeo et Juliette</b>	7,30 €
Romantic blend of green teas, papaya, strawberries and rose petals, sweet fruit scent	
<b>Marrakech Mint</b>	7,30 €
Traditional blend of Chinese green tea Gunpowder and mint leaves, surprising aroma of mint, very long in the mouth	
<b>Thé noir indien</b>	7,30 €
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

<b>Rooibos "Cape Town"</b>	4,30 €
Sweet blend of rooibos, rose petals, sunflower and mallow, with antioxidant and re-mineralizing properties	
<b>Fruits des bois</b>	4,30 €
Mixture of hibiscus, rose buds and dried fruit, sweet fruity taste	
<b>Camomille</b>	4,30 €
Wild chamomile whole head herbal tea, calming and soothing properties	
<b>Tisane fenouil</b>	4,30 €
Delicate blend of herbs, well known for its digestive properties	
<b>Menthe</b>	4,30 €
Perfect herbal tea after the meal, with digestive and calming properties	
<b>Tisane Relax</b>	4,30 €
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>	4,30 €
Blend of verbena, lemon and peppermint, known for its digestive and soothing properties	
<b>Ginger Lemon</b>	4,30 €

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

<b>Darjeeling TGFOP</b>	4,30 €
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>	4,30 €
High quality black tea from India, flavored with bergamot essence, citrus taste and long finish	
<b>Ceylon OP1</b>	4,30 €
Sri Lankan black tea, smooth and round taste, elegant tea	
<b>Spécial Jasmin</b>	4,30 €
Chinese green tea mixed with Jasmine flowers, giving a very fine and fragrant taste	
<b>Rose d'hiver</b>	4,30 €
Japanese and Chinese black tea, with rose and sunflower petals, peach and apricot flavor	
<b>Bancha Fiorito</b>	4,30 €
Blend of Chinese green tea with jasmine and Japanese green tea, fresh and floral taste	
<b>Spécial Gunpowder</b>	4,30 €
Chinese green tea with rolled leaves, the most drunk tea in the world, light taste	
<b>Marrakech Mint</b>	4,30 €
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

7,10 €

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



Caramelized puff pastry, bourbon vanilla cream

6,60 €

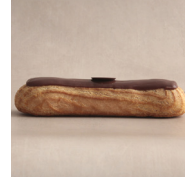
**Vanilla eclair**  
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Choux pastry, pastry cream and vanilla glaze

5,50 €

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



Choux pastry, chocolate cream, chocolate glaze

5,50 €

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



Choux pastry, coffee cream

5,50 €

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



Chocolate biscuit, almond crunch, milk chocolate mousse from Brazil, Bourbon vanilla crème brûlée

8,30 €

**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

7,90 €

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



Chocolate shortcrust pastry, ganache and 75% dark chocolate mousse

7,90 €

**Cheesecake red fruits** 8,15 €  
1a - 3 - 7 - 8a - 13



Streusel, cheese cake, red fruit compote

**Tiramisu**  
1a - 3 - 7 - 13



Ladyfinger biscuits, coffee syrup, tiramisu cream, Marsala

6,25 €

**Ambassadeur**  
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Almond biscuit, Bavarian cream flavored with Riesling and Kirsch, sprinkled with strawberries

9,00 €

**Raspberries Charlotte** 8,15 €  
1a - 3 - 7 - 8a



Almond biscuit, creamy vanilla bavaois, and fresh raspberries

**Strawberry-citrus** 8,15 €  
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Shortcrust pastry, almond biscuit with red currant and almond streusel, strawberry rhubarb orange compote, citrus mousse

**Strawberry tartlet** 8,05 €  
1a - 3 - 7



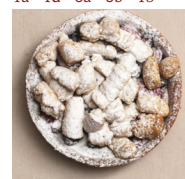
Shortcrust pastry, light vanilla cream, strawberry jam, strawberries

**Raspberry tartlet** 8,65 €  
1a - 6 - 7 - 8a - 13



Sweet pastry, almond frangipane, raspberry jam, Timut, light vanilla cream, raspberries

**Red berry tartlet** 6,00 €  
1a - 1d - 8a - 8b - 13



Shortcrust pastry, almond cream, red berries, crumble

**Apple tartlet** 6,10 €  
1a - 3 - 7



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

**Cheese tartlet** 5,50 €  
1a - 3 - 7 - 8a



Shortcrust pastry, light cream cheese mousse, lemon zest

**Lemon tartlet** 7,20 €  
1a - 3 - 6 - 7



Sand dough, panna cotta cream with Amalfi lemon

**Sun tartlet** 8,90 €  
1a - 1d - 6 - 8a - 13



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

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 20%.

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

	<b>Kichererbsen-Kroketten</b> , <sup>11-13</sup> Hummus, Fenchel-Granatapfel-Salat, Zitronen-Vinaigrette	23,50 €
	<b>Gemüse wie im Wok</b> , <sup>1a-3-6-11-13</sup> panierte Reisscheibe und süße Sojasauce	21,50 €
	<b>Karotten nach Tatin-Art</b> <sup>1a-1c-3-6-8b-10-13</sup> auf Brickteig, Karamell aus Karottensaft und gerösteten Haselnüssen	20,00 €

## DIE EMPFEHLUNGEN

<b>Rinderfilet</b> <sup>7-9-13</sup>	34,00 €
Rinderfilet mit Bordelaise-Sauce, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und einer Auswahl an Gemüse	
<b>Pasta der Saison</b> <sup>1a-3-7</sup>	20,50 €
Spaghetti, Parmesancreme und Spargel	
<b>Burger der Saison</b> <sup>1a-3-7-9-10-11-13</sup>	24,90 €
Rindfleischburger, Cheddar, Speck, amerikanische Sauce mit Pommes	

## FLEISCHGERICHTE

\* erhältlich in kleiner Portion

<b>Fleischgericht des Tages</b> <sup>1a-3-7</sup>	24,00 €
Fleischbällchen, Tomatensauce, Bucatini und Petersilien-Tomate	
<b>Cesar-Hühnchen</b> <sup>1a-1c-3-4-7-10-13</sup>	24,50 €
Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, Sardellen, Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons	
<b>Rindertartar</b> <sup>1a-1c-2-3-4-9-10-13</sup>	25,50 €
Rindertartar luxemburgischer Herkunft, mit Pommes und gemischtem Salat	
<b>Königinpastete*</b> <sup>1a-1c-3-7-9-10-13</sup>	21,00 € *17,00 €
Hausgemachter Blätterteig garniert mit Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hühnchen und Pilzen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat	

## FISCHGERICHTE

<b>Fischgericht des Tages</b> <sup>1a-4-7-11-13</sup>	25,20 €
Fisch in Papillote, Fischcreme, saisonales Gemüse und Basmati-Reis mit Kräutern	
<b>Scampi-Salat</b> <sup>2-10-13</sup>	25,00 €
Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss, Granatapfel, Mango, Salat, Passionsfrucht Vinaigrette	
<b>Avocado-Toast mit Räucherlachs</b> <sup>1a-1e-4-7-13</sup>	20,00 €
Hausgemachter Toast, belegt mit cremiger Guacamole, hausgeräuchertem Lachs, Koriander und Granatapfelkernen, dazu Tzatziki-Sauce	
<b>Fish &amp; chips</b> <sup>1a-1c-3-9-10-13</sup>	24,00 €
Paniertes Fischfilet, Tartarsauce, Zitrone, serviert mit Pommes und gemischtem Salat	

## BEILAGEN

<b>Gemüse der Saison</b>	6,00 €
<b>Gemischter Salat</b> <sup>3-10-13</sup>	6,00 €
<b>Pommes frites</b> <sup>3-10-13</sup>	6,00 €
<b>Reis</b>	6,00 €

## KINDERTELLER

<b>Kinderburger</b> <sup>1a-3-7-13</sup>	17,00 €
mit Cheddar und Pommes	
<b>Pasta des Tages</b>	12,50 €
Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal	
<b>Paniertes Hühnerschnitzel</b> <sup>1a-7-10</sup>	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	5,30 €
Bier Simon (ohne Alkohol) <sup>1-13</sup>	33 cl	5,00 €
Traditionelles blondes Bier Simon Pils <sup>1-13</sup>	33 cl	4,60 €
Picon Bier <sup>1-13</sup>		7,20 €
Roter Porto / Weißer Porto <sup>13</sup>	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
Weißer Martini / Roter Martini <sup>13</sup>	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir mit Weißwein <sup>13</sup>	12 cl	8,80 €
Kir Royal <sup>13</sup>	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz <sup>13</sup>	28 cl	12,30 €

## SOFT DRINKS

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

Frisch gepresster Orangen-, Zitronensaft	27 cl	5,90 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,10 €
Orange, Apfel, Multifrukt, Tomate <sup>9</sup>	9	
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,30 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,10 €
Fuze Tea Pfirsich	20 cl	4,20 €
Royal Bliss tonic oder lemon	20 cl	4,30 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	5,00 €
Eistee des Tages		7,40 €
Kaffee frappé		6,40 €

## WEISSWEINE

### LUXEMBURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom" <sup>13</sup>	
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75cl)	
Pinot Gris "Clos des Rochers" <sup>13</sup>	
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)	
Chardonnay "Remich Goldberg" <sup>13</sup>	
9,10 € (12cl) - 39,00 € (75 cl)	

## ROSÉ WEINE

### BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale" <sup>13</sup>	
8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)	

### CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose <sup>13</sup>	
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)	

## CHAMPAGNER / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle <sup>13</sup> :	
Cuvée Ecrin brut Réserve	37,5 cl 37,00 €
Cuvée Ecrin brut Réserve	75 cl 55,00 €
Coupe de Champagne Clos de la Chapelle <sup>13</sup>	12 cl 15,40 €
Crémant Clos des Rochers <sup>13</sup>	75 cl 43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé <sup>13</sup>	75 cl 46,00 €

## DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	12,00 €
Whisky Cardhu	6 cl	12,00 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,50 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	13,20 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,60 €
Grappa piave	6 cl	7,60 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,60 €
Rhum Pampero	6 cl	11,10 €

## ROTWEINE

### CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde" <sup>13</sup>	
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)	

### SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron <sup>13</sup>	
23,00 € (37,5 cl) - 46,00 € (75 cl)	

### CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition <sup>13</sup>	
6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)	

### DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer <sup>13</sup>	
8,70 € (12cl) - 38,00 € (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 <sup>6</sup>+ 1,00 €

Kaffee* oder entkoffeinierter Kaffee*	4,00 €
Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato <sup>7</sup>	4,00 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Doppelter Espresso Macchiato <sup>7</sup>	5,30 €
Kaffeeportion	7,30 €
Italienischer Cappuccino* oder Schlagsahne <sup>7</sup>	5,00 €
Glas kalte* oder heiße Vollmilch* <sup>7</sup>	3,70 €
Heiße Schokolade für Kinder <sup>6-7</sup>	4,90 €
Hausgemachte heiße Schokolade Viennois <sup>6-7</sup>	6,50 €
Hausgemachte kalte oder heiße Schokolade <sup>6-7</sup>	7,50 €
Latte Macchiato* <sup>7</sup>	5,00 €
Chai tea latte* <sup>7</sup>	7,30 €
Irish coffee	8,50 €

# TEE

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

<b>Darjeeling Margeret's Hope Second Flush</b>	7,30 €
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	
<b>Earl Grey</b>	7,30 €
Schwarzer Tee aus Indien, mit Bergamottenessenz	
<b>Sencha Special Fin</b>	7,30 €
Japanischer grüner Tee, hellgrüne Farbe, erfrischender und intensiver Geschmack	
<b>Romeo et Juliette</b>	7,30 €
Romantische Mischung aus grünem Tee, Papaya, Erdbeeren und Rosenblättern, süßer Fruchtduft	
<b>Marrakech Mint</b>	7,30 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, sehr lang im Mund	
<b>Thé noir indien</b>	7,30 €
Indischer schwarzer Tee, Apfel, Zimt, Nelken, Koriander, gehackte Erdbeeren, Ringelblume	

# INFUSIONEN & TEE

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

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

<b>Rooibos "Cape Town"</b>	4,30 €
Süße Mischung aus Rooibos, Rosenblättern, Sonnenblumen und Malven mit antioxidativen und remineralisierenden Eigenschaften	
<b>Fruits des bois</b>	4,30 €
Mischung aus Hibiskus, Rosenknospen und getrockneten Früchten, fruchtig süßer Geschmack	
<b>Camomille</b>	4,30 €
Wilder Kamille-Ganzkopf-Kräutertee mit beruhigenden Eigenschaften	
<b>Tisane fenouil</b>	4,30 €
Zarte Kräutermischung, bekannt für ihre Verdauungseigenschaften	
<b>Menthe</b>	4,30 €
Perfekter Kräutertee für nach dem Essen mit verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften	
<b>Tisane Relax</b>	4,30 €
Kräutermischung (Kamille, Orangenblüte, Limettenblüte, Hopfen, Zitronenmelisse, Fenchel, Lavendel), angereichert mit dem natürlichen Geschmack von Walderdbeeren	
<b>Verveine-Menthe</b>	4,30 €
Mischung aus Eisenkraut, Zitrone und Pfefferminze, bekannt für seine verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften	
<b>Ginger Lemon</b>	4,30 €

<b>Darjeeling TGPOP</b>	4,30 €
Schwarzer Tee aus Indien am Fuße des Himalaya mit einem delikaten Geschmack und einer Note von Muskattrauben, reiches und blumiges Aroma	
<b>Earl Grey Impérial</b>	4,30 €
Hochwertiger schwarzer Tee aus Indien, gewürzt mit Bergamottenessenz, Zitrusgeschmack	
<b>Ceylon OP1</b>	4,30 €
Schwarzer Tee aus Sri Lanka, weicher und runder Geschmack, eleganter Tee	
<b>Spécial Jasmin</b>	4,30 €
Chinesischer grüner Tee gemischt mit Jasminblüten, sehr feinen Geschmack	
<b>Rose d'hiver</b>	4,30 €
Japanischer und chinesischer schwarzer Tee mit Rosen- und Sonnenblumenblättern, Pfirsich- und Aprikosengeschmack	
<b>Bancha Fiorito</b>	4,30 €
Mischung aus chinesischem Grüntee mit Jasmin und japanischem Grüntee, frischer und blumiger Geschmack	
<b>Spécial Gunpowder</b>	4,30 €
Chinesischer grüner Tee mit gerollten Blättern, der am meisten getrunkene Tee der Welt, leichter Geschmack	
<b>Marrakech Mint</b>	4,30 €
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



7,10 €  
Macaronbiskuit mit Mandeln, Vanille Mousselinecreme mit Nougatsplittern

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



6,60 €  
Karamellierter Blätterteig, Bourbon Vanillecreme

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



5,50 €  
Brandteig, Konditorcreme und Vanilleglasur

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



5,50 €  
Brandteig, Schokoladencreme, Schokoladenglasur

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



5,50 €  
Brandteig, Mokkacreme

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



8,30 €  
Schokoladenbiskuit, Mandel-Croustillant, Milkschokoladenmousse aus Brasilien, Bourbon-Vanille-Crème brûlée

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



7,90 €  
Mit Himbeeren aromatisierter Schokoladenbiskuit, zartschmelzende Zartbitter Schokoladenmousse aus Venezuela, Himbeerglasur

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



7,90 €  
Schokoladen-Mürbeteig, Schokoladenmousse und -ganache

**Cheesecake rote Früchte** 8,15 €  
1a - 3 - 7 - 8a - 13



Streusel, cheese cake, rote Früchte Kompott

**Tiramisu**  
1a - 3 - 7 - 13



6,25 €  
Löffelbiskuits, Kaffeesirup, Tiramisucreme

**Ambassadeur**  
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



9,00 €  
Mandelbiskuit, mit Riesling und Kirsch aromatisierte Bavaoise mit Erdbeeren

**Himbeer Charlotte** 8,15 €  
1a - 3 - 7 - 8a



Mandelbiskuit, cremige Vanille-Bavaoise und frische Himbeeren

**Erdbeer-Zitrusfrüchte** 8,15 €  
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Mürbeteig, Mandelbiskuit mit Streuseln, Johannisbeeren und Mandeln, Erdbeer-Rhabarber-Orange-Kompott, Zitrusfrüchte-Mousse

**Erdbeertörtchen** 8,05 €  
1a - 3 - 7



Mürbeteig, leichte Vanillecreme, Erdbeermarmelade, Erdbeeren

**Himbeertörtchen** 8,65 €  
1a - 6 - 7 - 8a - 13



Sandteig, Mandel-Frangipane, Himbeermarmelade, Timut, leichte Vanillecreme, Himbeeren

**Rote Früchte Törtchen** 6,00 €  
1a - 1d - 8a - 8b - 13



Mürbeteig, Mandelcreme, rote Früchte, Streusel

**Apfeltörtchen** 6,10 €  
1a - 3 - 7



Mürbeteig, leichte Quarkmousse, Zitronenzesten

**Käsetörtchen** 5,50 €  
1a - 3 - 7 - 8a



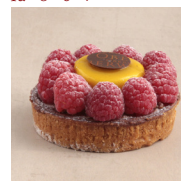
Mürbeteig, leichte Quarkmousse, Zitronenzesten

**Zitronentörtchen** 7,20 €  
1a - 1d - 6 - 8a - 13



Sandteig, Panna Cotta Creme mit Amalfi-Zitronen

**Sonnentörtchen** 8,90 €  
1a - 3 - 6 - 7



Mürbeteig, Himbergelee, leichte Schokoladencreme und eine Passionsfruchtmousse

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

Service und Mehrwertsteuer inklusive. Alle unsere Produkte werden um 20 % 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. Sulfit - 14. Lupine