



CÔTÉ MARAICHER

- L'alliance estivale** ^{1a-7-13} 22,00 €
Mélange de tomates anciennes, pastèque, burrata crémeuse, focaccia à l'huile d'olive, vinaigrette pastèque et jeunes pousses de roquette
- Burger végétal curry-coco** ^{1a-1b-1c-1d-3-6-7-10-11-13} 24,50 €
Palet de tofu doré, sauce onctueuse curry-coco, accompagné de légumes et de fruits croquants aux herbes fraîches
- Parmigiana d'aubergine** ^{1a-7-9-13} 20,00 €
Aubergine grillée aux aromates, fine béchamel au basilic et sauce tomate, copeaux de parmesan

CÔTÉ TERRE

* disponible en petite portion

- Retour du marché côté terre** ^{1a-7-9-13} 24,00 €
Pavé de rumsteak grillé, sauce au poivre vert, pommes de terre Pont neuf et bouquetière de légumes
- César au poulet** ^{1a-1c-3-4-7-10-13} 24,50 €
Poulet fermier, avocat, parmesan, sucrose, croûtons et vinaigrette César
- Filet américain** ^{1a-1c-2-3-4-7-9-10-13} 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

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

- Entrecôte grillée,** ^{1c-3-10-13} 35,00 €
condiment tomate-fraise, accompagnée de frites et de mesclun de salade
- Pâtes de saison** ^{1a-2-3-7} 20,50 €
Taglioni aux gambas flambées cédrat et persil plat
- Burger du moment** ^{1a-3-7-11} 24,90 €
Burger de bœuf, pesto pignon de pin, tomate cœur de bœuf, roquette et Stracciatella

CÔTÉ MER

- Retour du marché côté mer** ^{1a-4-7-9} 25,20 €
Filet de merlu vapeur, émulsion citron caponata, orzo tomate et salade d'herbes fraîches
- Salade de Scampis** ²⁻¹⁰⁻¹³ 25,00 €
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrose et vinaigrette passion
- Gravlax de saumon** ^{1a-3-4-7-13} 26,70 €
Tranches de filets de saumon en gravlax, carottes en textures, pêche rôtie, vinaigrette miel-pêche et roquette
- 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
- Nuggets de volaille panés** ^{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. Sulfites - 14. Lupin

APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,30 €
Bière Simon (sans alcool) ^{1c - 13}	33 cl	5,00 €
Bière blonde de tradition Simon Pils ^{1c - 13}	33 cl	4,60 €
Picon Bière ^{1c - 13}		7,20 €
Porto rouge / Porto blanc ¹³	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
Martini blanc / Martini rouge ¹³	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir au vin blanc ¹³	12 cl	8,80 €
Kir Royal ¹³	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz ¹³	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 ⁹		
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 €

VINS BLANCS

LUXEMBOURG

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

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

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

VINS ROSÉ

BANDOL

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

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (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 15,40 €

Crémant Clos des Rochers ¹³ 75 cl 43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé ¹³ 75 cl 46,00 €

DIGESTIFS

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" ¹³
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron ¹³
23,00 € (37,5 cl) - 46,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition ¹³
6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer ¹³
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. Sulfites - 14. Lupin

BOISSONS GLACÉES

Thé glacé ou infusion du moment	7,40 €
Café frappé	6,40 €
Iced Cappuccino ⁷	7,80 €
Iced Latte ⁷	6,80 €

BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

* au lait de soja ⁶ + 1,00 €

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

THÉS

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

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

Rooibos "Cape Town"	4,30 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
Fruits des bois	4,30 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	
Camomille	4,30 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
Tisane fenouil-réglisse	4,30 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	
Menthe	4,30 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	
Tisane Relax	4,30 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	
Verveine-Menthe	4,30 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	
Ginger Lemon	4,30 €

Darjeeling TGFOP	4,30 €
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	4,30 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
Ceylon OP1	4,30 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
Spécial Jasmin	4,30 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
Rose d'hiver	4,30 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
Bancha Fiorito	4,30 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
Spécial Gunpowder	4,30 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
Marrakech Mint	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. Sulfites - 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, bavaoise parfumée au Riesling et au Kirsch, parsemée de fraises

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



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

Abricot-yuzu 8,15 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Croustillant amande, biscuit amande, crémeux yuzu, compotée abricot, mousse et chantilly amande

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 pomme-ramboise 7,80 €
1a - 1d - 6 - 8a - 8b - 13



Pâte sablée, crème amande speculoos, cassis, compotée pomme-ramboise, confiture framboise, crumble noisette

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%.
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

	Summer Medley ^{1a - 7 - 13}	22,00 €
	Heirloom tomato medley, watermelon, creamy burrata, olive oil focaccia, watermelon vinaigrette and arugula	
	Curry-coconut vegetable burger	24,50 €
	^{1a - 1b - 1c - 1d - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 - 13} Tofu patty, rich curry-coconut sauce, served with crisp vegetables and fruit tossed with fresh herbs	
	Eggplant Parmigiana ^{1a - 7 - 9 - 13}	20,00 €
	Grilled eggplant with herbs, delicate basil béchamel and tomato sauce, Parmesan shavings	

OUR SUGGESTIONS

Grilled ribeye steak, ^{1c - 3 - 10 - 13}	35,00 €
served with tomato-strawberry relish, French fries and mixed green salad	
Pasta of the season ^{1a - 2 - 3 - 7}	20,50 €
Taglioni pasta with prawns flambéed with citron and flat-leaf parsley	
Burger of the moment ^{1a - 3 - 7 - 11}	24,90 €
Beef burger, pine nut pesto, beef heart tomato, arugula and Stracciatella	

FROM THE LAND

* available in small portion

Meat suggestion of the day ^{1a - 7 - 9 - 13}	24,00 €
Grilled rump steak, green pepper sauce, Pont-Neuf potatoes and a vegetable medley	
Chicken Caesar ^{1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13}	24,50 €
Free-range chicken fillet, avocado, parmesan, sucrose, tasty homemade sauce	
Beef tartare ^{1a - 1c - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 13}	25,50 €
Beef tartare Luxembourgish origin with fries and mixed salad	
Vol-au-Vent* ^{1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13}	21,00 € *17,00 €
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 ^{1a - 4 - 7 - 9}	25,20 €
Steamed hake fillet, lemon caponata emulsion, orzo with tomato sauce and a salad of fresh herbs	
Scampi salad ^{2 - 10 - 13}	25,00 €
Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut, pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion	
Salmon gravlax ^{1a - 3 - 4 - 7 - 13}	26,70 €
Gravlax-style salmon fillet slices, carrots in various textures, roasted peach, honey-peach vinaigrette and arugula	
Fish & chips ^{1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13}	24,00 €
Breaded fish fillet, tartar sauce, lemon, served with fries and mixed salad	

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}	17,00 €
with Cheddar and served with fries	
Pasta of the moment	12,50 €
Allergens: Please ask our staff	
Breaded chicken nuggets ^{1a - 7 - 10}	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. Sulfites - 14. Lupin

APERITIFS

Crodino (without alcohol)	17,5 cl	5,30 €
Simon beer (without alcohol) ^{1c - 13}	33 cl	5,00 €
Traditional blonde beer Simon Pils ^{1c - 13}	33 cl	4,60 €
Picon beer ^{1c - 13}		7,20 €
Red Porto / White Porto ¹³	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
White Martini / Red Martini ¹³	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir with white wine ¹³	12 cl	8,80 €
Kir Royal ¹³	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz ¹³	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	20 cl	4,10 €
orange, apple, multifruits, tomato ⁹		
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 €

WHITE WINES

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom" ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75cl)

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

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

ROSÉ WINES

BANDOL

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

CÔTES DE PROVENCE

Château la Tour de l'Evêque - Pétale de Rose ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (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 15,40 €

Crémant Clos des Rochers ¹³ 75 cl 43,00 €

Crémant Clos des Rochers Rosé ¹³ 75 cl 46,00 €

DIGESTIFS

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" ¹³
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron ¹³
23,00 € (37,5 cl) - 46,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition ¹³
6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer ¹³
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. Sulfites - 14. Lupin

ICED DRINKS



Ice tea of the moment	7,40 €
Café frappé	6,40 €
Iced Cappuccino ⁷	7,80 €
Iced Latte ⁷	6,80 €

HOT DRINKS



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

* with soy milk ⁶ + 1,00 €

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

TEAS



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

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

Rooibos "Cape Town"	4,30 €
Sweet blend of rooibos, rose petals, sunflower and mallow, with antioxidant and re-mineralizing properties	
Fruits des bois	4,30 €
Mixture of hibiscus, rose buds and dried fruit, sweet fruity taste	
Camomille	4,30 €
Wild chamomile whole head herbal tea, calming and soothing properties	
Tisane fenouil	4,30 €
Delicate blend of herbs, well known for its digestive properties	
Menthe	4,30 €
Perfect herbal tea after the meal, with digestive and calming properties	
Tisane Relax	4,30 €
Blend of herbs (chamomile, orange blossom, lime blossom, hops, lemon balm, fennel, lavender) enriched with the natural taste of wild strawberries	
Verveine-Menthe	4,30 €
Blend of verbena, lemon and peppermint, known for its digestive and soothing properties	
Ginger Lemon	4,30 €

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

Darjeeling TGFOP	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	
Earl Grey Impérial	4,30 €
High quality black tea from India, flavored with bergamot essence, citrus taste and long finish	
Ceylon OP1	4,30 €
Sri Lankan black tea, smooth and round taste, elegant tea	
Spécial Jasmin	4,30 €
Chinese green tea mixed with Jasmine flowers, giving a very fine and fragrant taste	
Rose d'hiver	4,30 €
Japanese and Chinese black tea, with rose and sunflower petals, peach and apricot flavor	
Bancha Fiorito	4,30 €
Blend of Chinese green tea with jasmine and Japanese green tea, fresh and floral taste	
Spécial Gunpowder	4,30 €
Chinese green tea with rolled leaves, the most drunk tea in the world, light taste	
Marrakech Mint	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 	7,10 € Macaron sponge cake with almonds, vanilla mousseline cream with nougat slivers	Mille feuille 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13 	6,60 € Caramelized puff pastry, bourbon vanilla cream	Vanilla eclair 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	5,50 € Choux pastry, pastry cream and vanilla glaze	Chocolate eclair 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	5,50 € Choux pastry, chocolate cream, chocolate glaze
Mocha eclair 1a - 3 - 6 - 7 - 13 	5,50 € Choux pastry, coffee cream	Wendy 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13 	8,30 € Chocolate biscuit, almond crunch, milk chocolate mousse from Brazil, Bourbon vanilla crème brûlée	Coup de coeur 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	7,90 € 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 	7,90 € Chocolate shortcrust pastry, ganache and 75% dark chocolate mousse
Cheesecake red fruits 1a - 3 - 7 - 8a - 13 	8,15 € Streusel, cheese cake, red fruit compote	Tiramisu 1a - 3 - 7 - 13 	6,25 € Ladyfinger biscuits, coffee syrup, tiramisu cream, Marsala	Ambassadeur 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	9,00 € Almond biscuit, Bavarian cream flavored with Riesling and Kirsch, sprinkled with strawberries	Raspberries Charlotte 1a - 3 - 7 - 8a 	8,15 € Almond biscuit, creamy vanilla bavaois, and fresh raspberries
Apricot-yuzu 1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	8,15 € Almond crunch, almond biscuit, yuzu cream, apricot compote, almond mousse and whipped cream	Strawberry tartlet 1a - 3 - 7 	8,05 € Shortcrust pastry, light vanilla cream, strawberry jam, strawberries	Raspberry tartlet 1a - 6 - 7 - 8a - 13 	8,65 € Sweet pastry, almond frangipane, raspberry jam, Timut, light vanilla cream, raspberries	Apple-raspberry tartlet 1a - 1d - 6 - 8a - 8b - 13 	7,80 € Shortcrust pastry, speculoos-almond cream, blackcurrant, apple-raspberry compote, raspberry jam, hazelnut crumble
Apple tartlet 1a - 3 - 7 	6,10 € Puff pastry, apple compote base, apple wedges, flan sauce	Cheese tartlet 1a - 3 - 7 - 8a 	5,50 € Shortcrust pastry, light cream cheese mousse, lemon zest	Lemon tartlet 1a - 3 - 6 - 7 	7,20 € Sand dough, panna cotta cream with Amalfi lemon	Sun tartlet 1a - 1d - 6 - 8a - 13 	8,90 € 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

	Sommer Medley 1a - 7 - 13	22,00 €
	Mischung aus alten Tomatensorten, Wassermelone, cremige Burrata, Olivenöl-Focaccia, Wassermelonen-Vinaigrette und Baby-Rucola	
	Curry-Kokos-Veggie-Burger 1a - 1b - 1c - 1d - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 - 13	24,50 €
	Gebratenes Tofu-Patty, Curry-Kokos-Sauce, serviert mit knackigem Gemüse und Obst, verfeinert mit frischen Kräutern	
	Auberginen-Parmigiana 1a - 7 - 9 - 13	20,00 €
	Gegrillte Aubergine mit Kräutern, feiner Basilikum-Béchamel und Tomatensauce, Parmesanspäne	

FLEISCHGERICHTE

* erhältlich in kleiner Portion

Fleischgericht des Tages 1a - 7 - 9 - 13	24,00 €
Gegrilltes Rumpsteak, grüne Pfeffersauce, Pont-Neuf-Kartoffeln und ein Gemüsemix	
Cesar-Hühnchen 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13	24,50 €
Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons	
Rindertartar 1a - 1c - 2 - 3 - 4 - 7 - 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, Hühnchen und Pilzen, 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 €

DIE EMPFEHLUNGEN

Gegrilltes Ribeye-Steak 1c - 3 - 10 - 13	35,00 €
serviert mit Tomaten-Erdbeer-Relish, Pommes und gemischtem Salat	
Pasta der Saison 1a - 2 - 3 - 7	20,50 €
Taglioni-Nudeln mit Garnelen, flambiert mit Zitronen und glatter Petersilie	
Burger der Saison 1a - 3 - 7 - 11	24,90 €
Rindfleischburger, Pinienkernpesto, Fleischtomate, Rucola und Stracciatella	

FISCHGERICHTE

Fischgericht des Tages 1a - 4 - 7 - 9	25,20 €
Gedämpftes Seehechtfilet, Emulsion aus Zitronen-Caponata, Orzo mit Tomatensauce und einem Salat aus frischen Kräutern	
Scampi-Salat 2 - 10 - 13	25,00 €
Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss, Granatapfel, Mango, Salat, Passionsfrucht Vinaigrette	
Lachs-Gravlax 1a - 3 - 4 - 7 - 13	26,70 €
Lachs-Gravlax-Scheiben, Karotten in verschiedenen Texturen, gerösteter Pfirsich, Honig-Pfirsich-Vinaigrette und Rucola	
Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13	24,00 €
Paniertes Fischfilet, Tartarsauce, Zitronen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat	

KINDERTELLER

Kinderburger 1a - 3 - 7 - 13	17,00 €
mit Cheddar und Pommes	
Pasta des Tages	12,50 €
Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal	
Panierte Geflügel-Nuggets 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	5,30 €
Bier Simon (ohne Alkohol) ^{1 - 13}	33 cl	5,00 €
Traditionelles blondes Bier Simon Pils ^{1 - 13}	33 cl	4,60 €
Picon Bier ^{1 - 13}		7,20 €
Roter Porto / Weißer Porto ¹³	8 cl	6,80 €
Campari	4 cl	6,50 €
Weißer Martini / Roter Martini ¹³	4 cl	6,50 €
Cynar	4 cl	6,00 €
Kir mit Weißwein ¹³	12 cl	8,80 €
Kir Royal ¹³	12 cl	15,40 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,80 €
Gin Gordon's	4 cl	6,50 €
Apérol Spritz ¹³	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, Multifrucht, Tomate ⁹	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 €

WEISSWEINE

LUXEMBURG

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

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

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

ROSÉ WEINE

BANDOL

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

CÔTES DE PROVENCE

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

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 15,40 €

Crémant Clos des Rochers ¹³ 75 cl 43,00 €
Crémant Clos des Rochers Rosé ¹³ 75 cl 46,00 €

DIGESTIFS

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" ¹³
8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron ¹³
23,00 € (37,5 cl) - 46,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition ¹³
6,60 € (12cl) - 29,00 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer ¹³
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

EIS GETRÄNKE

Eistee des Tages	7,40 €
Kaffee frappé	6,40 €
Iced Cappuccino ⁷	7,80 €
Iced Latte ⁷	6,80 €

HEISSE GETRÄNKE

Schlagsahne oder heißer Milchschaum + 1,00 €

*mit Sojamilch ⁶ + 1,00 €

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

TEE

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

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

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

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

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



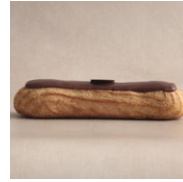
6,60 €
Karamellisierter Blätterteig, Bourbon Vanillecreme

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, Mokka-creme

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



8,30 €
Schokoladenbiskuit, Mandel-Croustillant, Milchsokoladenmousse 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

Abrikose Yuzu 8,15 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Mandelkrokant, Mandelbiskuit, Yuzu-Creme, Aprikosenkompott, Mandel-Mousse und Schlagsahne

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

Apfel-Himbeer-Törtchen 7,80 €
1a - 1d - 6 - 8a - 8b - 13



Mürbeteig, Spekulatius-Mandel-Creme, Schwarze Johannisbeere, Apfel-Himbeer-Kompott, Himbeerkonfitüre, Haselnuss-Streusel

Apfeltörtchen 6,10 €
1a - 3 - 7



Mürbeteig, leichte Quarkmousse, Zitronenzesten

Käsetörtchen 5,50 €
1a - 3 - 7 - 8a



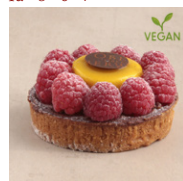
Mürbeteig, leichte Quarkmousse, Zitronenzesten

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



Sandteig, Panna Cotta Creme mit Amalfi-Zitrone

Sonnentörtchen 8,90 €
1a - 3 - 6 - 7



Mürbeteig, Himbeergelee, leichte Schokoladencreme und eine Passionsfrucht- mousse

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. Sulfite - 14. Lupine