Bistro by OBERWEIS

CÔTÉ MARAICHER

Ravioles maison farcies 1a - 3 - 7 - 8b - 13 — 24,00 €
Ravioles maison de ricotta et champignons, butternut rôti, figues, espuma de parmesan, jus végétal façon bourguignonne

Lasagne maraîchère 1a - 8a - 8b — 22,50 €
Lasagne végétale aux légumes d'automne, pleurotes et protéines de blé du Mullerthal, sauce crémeuse à l'amande

Soupe au choix : — 12,00 €
Minestrone 1a - 9
Bouneschlupp 1a - 7
Potimarron 7
accompagnée de croûtons dorés, de Gruyère râpé et de crème fraîche

CÔTÉ TERRE

* disponible en petite portion

Retour du marché côté terre 1a - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 24,50 €
Râble de lapin farci, sauce à la moutarde, Spaetzle et carottes fanes

César au poulet 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 25,50 €
Poulet fermier, avocat, parmesan, sucrine, croûtons et vinaigrette César

Cordon bleu de veau 1a - 3 - 7 - 9 - 13 — 28,50 €
Cordon bleu de veau au Comté, linguines fraîches, farandole de légumes de saison, sauce champignons

Bouchée à la reine* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 22,50 € / *18,00 €
Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et 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 de boeuf grillée (300g), 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 37,00 €
accompagnée de frites et de mesclun de salade, sauce au choix : roquefort, beurre maître d'hôtel ou poivre

Salade de caille 1a - 8a - 8b - 8g - 10 — 27,00 €
Caille farcie aux mendiants, sauce cumberland, garniture automnale, salade de mâche, pickles, croûtons de brioche et pistaches

Burger du moment 1a - 3 - 7 - 9 - 11 — 25,90 €
Burger de bœuf, saucisse de Morteau, sauce moutarde et garniture fraîche de saison

Boudin noir 1a - 7 - 13 — 26,00 €
Boudin noir maison, pressée de pommes de terre au chou rouge, déclinaison de pommes et jus de porc réduit

CÔTÉ MER

Retour du marché côté mer 1a - 2 - 6 - 11 — 25,70 €
Wok de scampi, légumes sautés et nouilles de riz

Salade de Scampis 2 - 10 - 13 — 26,00 €
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion

Saumon fumé maison 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 26,50 €
servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et crème fraîche aux herbes

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13 — 25,00 €
Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune, accompagné de frites et mesclun de salade

POUR LES ENFANTS

Burger enfant 1a - 3 - 7 - 13 — 17,00 €
avec Cheddar et accompagné de frites

Pâtes du moment — 12,50 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Escalope de volaille panée 1a - 7 - 10 — 15,50 €
accompagnée de frites et de légumes de saison

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

APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,40 €
Bière Simon (sans alcool) 1c - 13	33 cl	5,20 €
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 €

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 €

BOISSONS FROIDES

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

Orange ou citron frais pressé	27 cl	6,20 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,20 €
orange ou pomme ou multifruits ou tomate 9		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,60 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,30 €
Fuze Tea pêche	20 cl	4,50 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,50 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	5,00 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,50 €
Café frappé		6,40 €

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 BLANCS

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)

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)

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 CHAUDES

supplément chantilly ou lait [7] chaud mousseé + 1,00 €

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

* au lait d'avoine [1d] lait de soja [6] + 1,20 €

THÉS

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

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush 7,60 €
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 7,60 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote

Sencha Special Fin 7,60 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense

Romeo et Juliette 7,60 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits

Marrakech Mint 7,60 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche

Thé noir indien 7,60 €
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

Rooibos "Cape Town" 4,40 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et réminéralisantes

Fruits des bois 4,40 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité

Camomille 4,40 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes

Tisane fenouil-réglisse 4,40 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives

Menthe 4,40 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes

Tisane Relax 4,40 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois

Verveine-Menthe 4,40 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes

Ginger Lemon 4,40 €

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

Darjeeling TGFOP 4,40 €
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 4,40 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche

Ceylon OP1 4,40 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant

Spécial Jasmin 4,40 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé

Rose d'hiver 4,40 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot

Bancha Fiorito 4,40 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral

Spécial Gunpowder 4,40 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger

Marrakech Mint 4,40 €
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 7,10 €
1a - 3 - 6 - 7- 8a - 13



Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine

Mille feuille 6,60 €
1a - 3 - 6 - 7



Crème vanille, feuilletage caramélisé

Éclair vanille 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Pâte à choux, crème vanille

Éclair chocolat 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Pâte à choux, crème chocolat

Éclair moka 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Pâte à choux, crème café

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



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

Coup de coeur 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises

Délice chocolat 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



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

Forêt noire 9,25 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



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

Mont blanc 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



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

Choco-pistache 9,60 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



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

Divine 8,30 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



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

Daisy 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Dacquoise coco et streusel, crémeux citron jaune et vert, marmelade de clémentine, mousse aux agrumes et chantilly aux agrumes

Koa-framboise 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Dacquoise aux amandes et noisettes avec inclusion de streusel, gelée de framboise, caramel et mousse au Koa

Coco Mango 9,00 €
8b



Yaourt coco passion, graines de chia, mangues, ananas, noisettes

Frabella 9,00 €
1d - 8g



Porridge framboise, gelée de framboise, framboises et myrtilles

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

Bistro by Oberweis

GARDEN FRESH

VÉGÉ **Homemade stuffed ravioli** 1a - 3 - 7 - 8b - 13 — 24,00 €
Homemade ricotta and mushroom ravioli,
roasted butternut squash, figs, Parmesan foam,
Burgundy-style vegetable juice

VEGAN **Market-garden lasagna** 1a - 8a - 8b — 22,50 €
Lasagna with autumn vegetables, oyster mushrooms
and Mullerthal wheat protein, creamy almond sauce

Soup of your choice 1a - 7 - 9 — 12,00 €
VÉGÉ Minestrone 1a - 9
Bouneschlupp 1a - 7
VÉGÉ Squash 7
served with golden croutons,
grated Gruyère and crème fraîche

OUR SUGGESTIONS

Grilled ribeye steak (300g), 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 37,00 €
served with fries and mesclun salad
choice of sauce: Roquefort, *maître d'hôtel* butter,
or pepper

Quail salad 1a - 8a - 8b - 8g - 10 — 27,00 €
Quail stuffed with dried fruits and nuts,
Cumberland sauce, lamb's lettuce, pickles,
brioche croutons and pistachios

Burger of the moment 1a - 3 - 7 - 9 - 11 — 25,90 €
Beef burger, Morteau sausage, mustard sauce
and fresh seasonal garnish

Black pudding 1a - 7 - 13 — 26,00 €
House-made black pudding, pressed potato and red
cabbage terrine, apple trio and reduced pork juice

FROM THE LAND

* available in small portion

Meat suggestion of the day 1a - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 24,50 €
Stuffed saddle of rabbit, mustard sauce,
spaetzle and baby carrots

Chicken Caesar 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 25,50 €
Free-range chicken fillet, avocado,
parmesan, sucrine, tasty homemade sauce

Veal Cordon Bleu 1a - 3 - 7 - 9 - 13 — 28,50 €
Veal Cordon Bleu with Comté cheese, fresh linguine,
medley of seasonal vegetables and mushroom sauce

Vol-au-Vent* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 22,50 € / *18,00 €
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 - 2 - 6 - 11 — 25,70 €
Wok-fried scampi, sautéed vegetables
and rice noodles

Scampi salad 2 - 10 - 13 — 26,00 €
Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut,
pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion

House-smoked salmon 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 26,50 €
served with "Gromperekichelcher", sucrine lettuce,
radishes, vegetable shavings, and herb crème
fraîche

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13 — 25,00 €
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 poultry cutlet 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	5,40 €
Simon beer (without alcohol) [1c - 13]	33 cl	5,20 €
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 €

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 €

COLD DRINKS

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

Fresh squeezed orange or lemon juice	27 cl	6,20 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,20 €
orange, apple, multifruits, tomato [9]	[9]	
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,60 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,30 €
Fuze Tea peach	20 cl	4,50 €
Royal Bliss tonic or lemon	20 cl	4,50 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Blue*	50 cl	5,00 €
Ice tea or infusion of the moment		7,50 €
Café frappé		6,40 €

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 €

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)

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

HOT DRINKS

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

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

* with oat milk [1d] or soy milk [6] + 1,20 €

TEAS

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

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush 7,60 €
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 7,60 €
Black tea from India, flavored with bergamot essence

Sencha Special Fin 7,60 €
Japanese green tea, light green color, refreshing flavor, intense taste

Romeo et Juliette 7,60 €
Romantic blend of green teas, papaya, strawberries and rose petals, sweet fruit scent

Marrakech Mint 7,60 €
Traditional blend of Chinese green tea Gunpowder and mint leaves, surprising aroma of mint, very long in the mouth

Thé noir indien 7,60 €
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" 4,40 €
Sweet blend of rooibos, rose petals, sunflower and mallow, with antioxidant and re-mineralizing properties

Fruits des bois 4,40 €
Mixture of hibiscus, rose buds and dried fruit, sweet fruity taste

Camomille 4,40 €
Wild chamomile whole head herbal tea, calming and soothing properties

Tisane fenouil 4,40 €
Delicate blend of herbs, well known for its digestive properties

Menthe 4,40 €
Perfect herbal tea after the meal, with digestive and calming properties

Tisane Relax 4,40 €
Blend of herbs (chamomile, orange blossom, lime blossom, hops, lemon balm, fennel, lavender) enriched with the natural taste of wild strawberries

Verveine-Menthe 4,40 €
Blend of verbena, lemon and peppermint, known for its digestive and soothing properties

Ginger Lemon 4,40 €

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

Darjeeling TGFOP 4,40 €
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 4,40 €
High quality black tea from India, flavored with bergamot essence, citrus taste and long finish

Ceylon OP1 4,40 €
Sri Lankan black tea, smooth and round taste, elegant tea

Spécial Jasmin 4,40 €
Chinese green tea mixed with Jasmine flowers, giving a very fine and fragrant taste

Rose d'hiver 4,40 €
Japanese and Chinese black tea, with rose and sunflower petals, peach and apricot flavor

Bancha Fiorito 4,40 €
Blend of Chinese green tea with jasmine and Japanese green tea, fresh and floral taste

Spécial Gunpowder 4,40 €
Chinese green tea with rolled leaves, the most drunk tea in the world, light taste

Marrakech Mint 4,40 €
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 7,10 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



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

Mille feuille 6,60 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Caramelized puff pastry, bourbon vanilla cream

Vanilla eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Choux pastry, pastry cream and vanilla glaze

Chocolate eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Choux pastry, chocolate cream, chocolate glaze

Mocha eclair 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Choux pastry, coffee cream

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



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

Coup de coeur 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



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

Chocolate delight 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Chocolate shortcrust pastry, ganache and 75% dark chocolate mousse

Forêt noire 9,25 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Chocolate sponge, Kirsch mousse studded with Morello cherries, vanilla and chocolate Chantilly cream

Mont blanc 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



Shortcrust pastry, chestnut cream, meringue, whipped cream, rosehip compote

Chocolate-Pistachio 9,60 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



Pistachio dacquoise, crunchy layer, and crème brûlée; Madagascar origin dark chocolate mousse; cocoa nib crunch

Divine 8,30 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



Pecan praline crisp, hazelnut dacquoise, pecan praline, chocolate cream, tonka bean chocolate chantilly

Daisy 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Coconut dacquoise and streusel, yellow and green lemon crémeux, clementine marmalade, citrus mousse, and citrus Chantilly cream

Koa-raspberry 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Almond and hazelnut dacquoise with streusel inclusions, raspberry jelly, caramel and Koa mousse

Coco Mango 9,00 €
8b



Coconut-passion fruit yogurt, chia seeds, mango, pineapple, hazelnuts

Frabella 9,00 €
1d - 8g



Raspberry porridge, raspberry jelly, raspberries and blueberries

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

Bistro by OBERWEIS

AUS DEM GARTEN

Hausgemachte Ravioli 1a - 3 - 7 - 8b - 13 — 24,00 €
Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Pilz-Füllung, gerösteter Butternusskürbis, Feigen, Parmesan-Espuma, Gemüsesaft nach Burgunder Art

Gemüselasagne 1a - 8a - 8b — 22,50 €
Vegetarische Lasagne mit Herbstgemüse, Austernpilzen und Weizenprotein aus dem Müllerthal, cremige Mandelsauce

Suppe nach Wahl 1a - 7 - 9 — 12,00 €
- Minestrone 1a - 9
- Bouneschlupp 1a - 7
- Kürbis 7

serviert mit goldbraunen Croutons, geriebenem Gruyère und Crème fraîche

DIE EMPFEHLUNGEN

Gegrilltes Rinds-Entrecôte (300g) — 37,00 €
1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13
serviert mit Pommes und gemischtem Blattsalat, Saucen zur Wahl: Roquefort, Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Wachtelsalat 1a - 8a - 8b - 8g - 10 — 27,00 €
Mit Trockenfrüchten und Nüssen gefüllte Wachtel, Cumberland-Sauce, herbstliche Garnitur, Feldsalat, Pickles, Brioche-Croutons und Pistazien

Burger der Saison 1a - 3 - 7 - 9 - 11 — 25,90 €
Rindfleischburger, Morteau-Wurst, Senfsauce und frische saisonale Garnitur

Blutwurst 1a - 7 - 13 — 26,00 €
Hausgemachte Blutwurst, Kartoffel-Rotkohl-Terrine, Apfelvariationen und eingekochter Schweinesaft

FLEISCHGERICHTE

* erhältlich in kleiner Portion

Fleischgericht des Tages 1a - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 24,50 €
Gefüllter Kaninchenrücken, Senfsauce, Spätzle und Bundmöhren

Cesar-Hühnchen 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 25,50 €
Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons

Kalbs-Cordon-bleu 1a - 3 - 7 - 9 - 13 — 28,50 €
Kalbs-Cordon-bleu mit Comté, frische Linguine, Auswahl an Saisongemüse, Pilzsauce

Königinpastete* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 — 22,50 € / *18,00 €
Hausgemachter Blätterteig garniert mit Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hühnchen und Pilzen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat

FISCHGERICHTE

Fischgericht des Tages 1a - 2 - 6 - 11 — 25,70 €
Wok-Gericht mit Scampi, gebratenem Gemüse und Reisnudeln

Scampi-Salat 2 - 10 - 13 — 26,00 €
Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss, Granatapfel, Mango, Salat, Passionsfrucht Vinaigrette

Hausgemachter Räucherlachs 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 — 26,50 €
serviert mit Kartoffelpuffern, Zuckerhut-Salat, Radieschen, Gemüsehobeln und Kräuter-Crème-fraîche

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13 — 25,00 €
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 Geflügelschnitzel 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	5,40 €
Bier Simon (ohne Alkohol) [1 - 13]	33 cl	5,20 €
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 €

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 €

KALTE GETRÄNKE

* Monin Sirup Grenadine oder Minze +1,00 €

Frisch gepresster Orangen-, Zitronensaft	27 cl	6,20 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,20 €
Orange, Apfel, Multifrucht, Tomate [9]	[9]	
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,60 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,30 €
Fuze Tea Pfirsich	20 cl	4,50 €
Royal Bliss tonic oder lemon	20 cl	4,50 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	5,00 €
Ice Tee oder Infusion des Tages		7,50 €
Kaffee frappé		6,40 €

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 €

WEISSWEINE

LUXEMBURG

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 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)

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

HEISSE GETRÄNKE

Schlagsahne oder heißer Milchschaum + 1,00 €

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

*mit Hafermilch [1d] oder Sojamilch [6] + 1,20 €

TEE

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

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush 7,60 €
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 7,60 €
Schwarzer Tee aus Indien, mit Bergamottenessenz

Sencha Special Fin 7,60 €
Japanischer grüner Tee, hellgrüne Farbe, erfrischender und intensiver Geschmack

Romeo et Juliette 7,60 €
Romantische Mischung aus grünem Tee, Papaya, Erdbeeren und Rosenblättern, süßer Fruchtduft

Marrakech Mint 7,60 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, sehr lang im Mund

Thé noir indien 7,60 €
Indischer schwarzer Tee, Apfel, Zimt, Nelken, Koriander, gehackte Erdbeeren, Ringelblume

INFUSIONEN & TEE

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

Rooibos "Cape Town" 4,40 €
Süße Mischung aus Rooibos, Rosenblättern, Sonnenblumen und Malven mit antioxidativen und remineralisierenden Eigenschaften

Fruits des bois 4,40 €
Mischung aus Hibiskus, Rosenknospen und getrockneten Früchten, fruchtig süßer Geschmack

Camomille 4,40 €
Wilder Kamille-Ganzkopf-Kräutertee mit beruhigenden Eigenschaften

Tisane fenouil 4,40 €
Zarte Kräutermischung, bekannt für ihre Verdauungseigenschaften

Menthe 4,40 €
Perfekter Kräutertee für nach dem Essen mit verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften

Tisane Relax 4,40 €
Kräutermischung (Kamille, Orangenblüte, Limettenblüte, Hopfen, Zitronenmelisse, Fenchel, Lavendel), angereichert mit dem natürlichen Geschmack von Walderdbeeren

Verveine-Menthe 4,40 €
Mischung aus Eisenkraut, Zitrone und Pfefferminze, bekannt für seine verdauungsfördernden und beruhigenden Eigenschaften

Ginger Lemon 4,40 €

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

Darjeeling TGFOP 4,40 €
Schwarzer Tee aus Indien am Fuße des Himalaya mit einem delikaten Geschmack und einer Note von Muskattrauben, reiches und blumiges Aroma

Earl Grey Impérial 4,40 €
Hochwertiger schwarzer Tee aus Indien, gewürzt mit Bergamottenessenz, Zitrusgeschmack

Ceylon OP1 4,40 €
Schwarzer Tee aus Sri Lanka, weicher und runder Geschmack, eleganter Tee

Spécial Jasmin 4,40 €
Chinesischer grüner Tee gemischt mit Jasminblüten, sehr feinen Geschmack

Rose d'hiver 4,40 €
Japanischer und chinesischer schwarzer Tee mit Rosen- und Sonnenblumenblättern, Pfirsich- und Aprikosengeschmack

Bancha Fiorito 4,40 €
Mischung aus chinesischem Grüntee mit Jasmin und japanischem Grüntee, frischer und blumiger Geschmack

Spécial Gunpowder 4,40 €
Chinesischer grüner Tee mit gerollten Blättern, der am meisten getrunkene Tee der Welt, leichter Geschmack

Marrakech Mint 4,40 €
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 — 7,10 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Macaronbiskuit mit Mandeln, Vanille Mousselinecreme mit Nougatsplittern

Mille feuille — 6,60 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Karamellisierter Blätterteig, Bourbon Vanillecreme

Vanille-Eclair — 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Brandteig, Konditorcreme und Vanilleglasur

Schoko-Eclair — 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Brandteig, Schokoladen-creme, Schokoladenglasur

Mokka-Eclair — 5,50 €
1a - 3 - 6 - 7 - 13



Brandteig, Mokkacreme

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



Schokoladenbiskuit, Mandel-Croustillant, Milchschokoladen-mousse aus Brasilien, Bourbon-Vanille-Crème brûlée

Coup de coeur — 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



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

Délice chocolat — 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Schokoladen-Mürbeteig, Schokoladen-mousse und -ganache

Forêt noire — 9,25 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Schokoladenbiskuit, Kirschmousse mit Sauerkirsch-Einlage sowie Vanille- und Schokoladen-Schlagsahne

Mont blanc — 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a



Mürbeteig, Maronencreme, Baiser, Schlagsahne, Hagebuttenkompott

Schoko-Pistazie — 9,60 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



Dacquoise, Pistazien-Crème-brûlée, Mousse aus Zartbitter Schokolade, Kakao-Knusperstückchen

Divine — 8,30 €
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



Pekannuss-Pralinen-Crisp, Haselnuss-Dacquoise, Schokoladencreme, Tonkabohne-Schokoladenschlagsahne

Daisy — 7,90 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



Kokos-Dacquoise und Streusel, Zitronencreme, Clementinen-Marmelade, Zitrusfrucht-Mousse und Zitrusfrucht-Schlagsahne

Koa-Himbeere — 8,15 €
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



Mandel-Haselnuss-Dacquoise mit Streusel-Einlage, Himbeergelee, Karamell und Koa-Mousse

Coco Mango — 9,00 €
8b



Kokos-Passionsfrucht-Joghurt, Chiasamen, Mangos, Ananas, Haselnüsse

Frabella — 9,00 €
1d - 8g



Himbeer-Porridge, Himbeergelee, Himbeeren und Blaubeeren

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 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. Sulfite - 14. Lupine