



LES SUGGESTIONS DU 08.12 AU 11.12

Suggestion du moment ^{1a - 7 - 9 - 13} 25,10 €

Ragout de gibier, Spaetzle maison, chou rouge et fruit confit

Retour du marché côté terre ^{7 - 8a - 9 - 13} 23,50 €

Suprême de volaille, jus corsé au café, tagliatelles de salsifis au beurre noisette et purée de salsifis

Retour du marché côté rivière ^{1a - 4 - 7 - 9 - 13} 24,80 €

Papillote de colin, velouté de poisson et jardinière de légumes

Pâtes du moment ^{1a - 6 - 7 - 9 - 13} 19,50 €

Gnocchi arrabiatta et chorizo grillé

Pâtes végétariennes ^{1a - 7 - 9 - 13} 19,50 €

Gnocchi arrabiatta et tomate séchée

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

SUGGESTIONS FROM 08.12 TO 11.12

Suggestion of the moment ^{1a - 7 - 9 - 13} 25,10 €

Venison ragout, homemade spaetzle, red cabbage and candied fruit

Meat suggestion of the day ^{7 - 8a - 9 - 13} 23,50 €

Chicken supreme, coffee sauce, salsify tagliatelle with hazelnut butter and salsify purée

Fish suggestion of the day ^{1a - 4 - 7 - 9 - 13} 24,80 €

Hake en papillote, fish velouté and mixed vegetables

Pasta of the moment ^{1a - 6 - 7 - 9 - 13} 19,50 €

Gnocchi arrabiatta and grilled chorizo

Vegetarian pasta ^{1a - 7 - 9 - 13} 19,50 €

Gnocchi arrabiatta and sun-dried tomatoes

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

FRISCH VOM MARKT VOM 08.12 BIS 11.12

Gericht des Tages ^{1a - 7 - 9 - 13} 25,10 €

Wildragout, hausgemachte Spätzle, Rotkohl und kandierte Früchte

Fleischgericht ^{7 - 8a - 9 - 13} 23,50 €

Geflügelbrust, Kaffee-Saft, Schwarzwurzel-Tagliatelle mit Haselnuss Butter und Schwarzwurzelpüree

Fischgericht ^{1a - 4 - 7 - 9 - 13} 24,80 €

Seehecht-Papillote, Fischcremesuppe und Gemüsemischung

Pasta des Tages ^{1a - 6 - 7 - 9 - 13} 19,50 €

Gnocchi Arrabiatta und gegrillte Chorizo

Vegetarische Pasta ^{1a - 7 - 9 - 13} 19,50 €

Gnocchi Arrabiatta und getrocknete Tomaten

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



LES CLASSIQUES

* disponible en petite portion

Saumon fumé maison 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13	23,70 €	Bouchée à la reine* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13	20,10 €
Servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrose, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes		Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade	16,70 €
César au poulet 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13	24,00 €	Burger du moment	24,90 €
Poulet fermier, avocat, parmesan, anchois, sucrose, croûtons et vinaigrette César		accompagné de frites	
		Allergènes : Renseignement auprès du personnel	
Salade de Scampis 2 - 10 - 13	23,80 €	Entrecôte de boeuf 1c - 3 - 7 - 10 - 13	31,50 €
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrose et vinaigrette passion		Entrecôte de bœuf Luxembourgeoise, sauce béarnaise, accompagnée de frites et de mesclun de salade	
Buddha bowl aux falafels 1a - 6 - 7 - 10 - 13	21,50 €	Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13	22,90 €
Boulghour, pois chiche grillés, falafels, carottes, concombre, avocat, sauce yaourt		Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune, accompagné de frites et mesclun de salade	

LES ACCOMPAGNEMENTS

(en supplément d'un plat à la carte, en portion)

Légumes de saison	5,50 €	Portion de frites 3 - 10 - 13	4,50 €
Mesclun de salade 3 - 10 - 13	4,50 €	Portion de riz	4,50 €

POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

Burger enfant 1a - 3 - 7 - 13	16,80 €	Escalope de volaille panée 1a - 7 - 10	15,50 €
avec Cheddar et accompagné de frites		accompagnée de frites et de légumes de saison	
Pâtes du moment	12,50 €		
Allergènes : Renseignement auprès du personnel			

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

SOFT DRINKS

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

Orange ou citron frais pressé	27 cl	5,80 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,00 €
orange ou pomme ou multifruits ou tomate		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,00 €
Fuze Tea pêche	20 cl	4,10 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,20 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,40 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	4,90 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,20 €
Café frappé		6,20 €

VINS BLANCS

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom"

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"

24,00 € (37,50cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"

8,50 € (12cl) - 21,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"

9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :

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

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

Crémant Clos des Rochers 75 cl 43,00 €

Crémant Clos des Rochers Rosé 75 cl 45,00 €

DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	11,50 €
Whisky Cardhu	6 cl	11,70 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,30 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	12,90 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,40 €
Grappa piave	6 cl	7,40 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,40 €
Rhum Pampero	6 cl	10,80 €

VINS ROUGES

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"

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

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron

22,00 € (37,5cl) - 45,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition

6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

VIN ROSÉ

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"

8,10 € (12cl) - 21,00 € (37,5cl) - 35,50 € (75 cl)

BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

* au lait de soja + 1,00 €

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

INFUSIONS & TISANES

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

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

THÉS

servi en théière (0,40l), thé en vrac

Daarjeeling Margeret's Hope Second Flush	7,10 €
Thé noir du jardin le plus célèbre des Indes à 2000 mètres d'altitude, parfum subtil, très long en bouche, légère note boisée et de fruits mûrs.	
Earl Grey	7,10 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
Sencha Special Fin	7,10 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
Romeo et Juliette	7,10 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
Marrakech Mint	7,10 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
Thé noir indien	7,10 €
Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins	

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

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

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

Dacquois 	6,65 € Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine	Mille feuille 	6,20 € Crème vanille, feuilletage caramélisé	Éclair vanille 	5,20 € Pâte à choux, crème vanille	Éclair chocolat 	5,20 € Pâte à choux, crème chocolat
Éclair moka 	5,20 € Pâte à choux, crème café	Saveur d'automne 	7,70 € Croustillant au praliné pécan, dacquoise noisette, praliné pécan, crémeux chocolat, chantilly chocolat tonka	Noir de Bourgogne 	7,70 € Biscuit au chocolat imbibé d'un sirop au cassis Noir de Bourgogne et inclusion de cassis, crémeux cassis et mousse au chocolat Sao Tomé	Coup de coeur 	7,35 € Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises
Tartelette soleil 	8,30 € Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crémeux chocolat, mousse passion, framboises fraîches	Tartelette citron 	6,80 € Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi	Tartelette fruits rouges 	5,65 € Pâte sablée, crème d'amande, fruits rouges, crumble	Tartelette normande 	5,75 € Pâte feuilletée, fond de compote de pommes, quartiers de pommes, sauce au flan



Bûchette Sao Tomé 8,15 €



Biscuit chocolat, croustillant praliné au grué de cacao, gelée de koa, mousse au chocolat noir

Bûchette exotique 8,15 €



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

Bûchette tradition praliné 8,15 €



Génoise roulée aux amandes, parfumée à la vanille et au rhum, crème au beurre légère au praliné, noisettes du Piémont caramélisées

Bûchette Wendy 8,15 €



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

Bûchette vanille-framboise 8,15 €



Pâte sablée, dacquoise amande, compotée fruits rouges, crémeux vanille gingembre, mousse framboise

Bûchette tradition café 8,15 €



Génoise roulée aux amandes parfumée au café et rhum, crème au beurre légère au café

Au fil des saisons, découvrez nos tartelettes du moment. Selon disponibilité du produit dans la journée.

Service et TVA compris. Tous nos produits sont majorés de 15%.
 Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.



OUR CLASSICS

* available in small portion

Homemade smoked salmon 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13
Served with "Gromperkichelcher", salad,
radishes, vegetable shavings and herb bibeleskaes

23,70 €

Vol-au-Vent* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13
Homemade puff pastry garnished with
sweetbreads, collar of veal, hen and mushrooms
served with fries and mixed salad

20,10 €

16,70 €

Chicken Caesar 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13
Free-range chicken fillet, anchovies, avocado,
parmesan, sucrose, tasty homemade sauce

24,00 €

Burger of the moment
served with fries

24,90 €

Allergens: Please ask our staff

Scampi salad 2 - 10 - 13
Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut,
pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion

23,80 €

Beef entrecote 1c - 3 - 7 - 10 - 13
Luxembourg beef entrecote, béarnaise sauce,
served with fries and mixed salad

31,50 €

Buddha bowl with falafels 1a - 6 - 7 - 10 - 13
Bulgur, roasted chickpeas, falafels, carrots,
cucumber, avocado, yogurt sauce

21,50 €

Fish and chips 1a - 1c - 3 - 4 - 10 - 13
Breaded fish fillet, tartar sauce, lemon,
served with fries and mixed salad

22,90 €

SIDE DISHES

(in addition to a main dish)

Seasonal vegetables

5,50 €

French fries 3 - 10 - 13

4,50 €

Mixed salad 3 - 10 - 13

4,50 €

Rice

4,50 €

CHILDRENS DISHES

(children up to 10 years old)

Burger 1a - 3 - 7 - 13
with Cheddar and served with fries

16,80 €

Breaded chicken cutlet 1a - 7 - 13
served with fries and seasonal vegetables

15,50 €

Pasta of the moment

12,50 €

Allergens: Please ask our staff

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. Sulfiters - 14. Lupin

APERITIFS

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

SOFT DRINKS

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

Fresh squeezed orange or lemon juice	27 cl	5,80 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,00 €
orange, apple, multifruits, tomato		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,00 €
Fuze Tea peach	20 cl	4,10 €
Royal Bliss tonic or lemon	20 cl	4,20 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,40 €
Lodyss, Rosport Blue*	50 cl	4,90 €
Ice tea of the moment		7,20 €
Café frappé		6,20 €

WHITE WINES

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koeppchen "Domaine Desom"

8,20 € (12cl) - 36,00 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"

24,00 € (37,5cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"

8,50 € (12cl) - 21,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"

9,10 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :

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

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

Crémant Clos des Rochers 75 cl 43,00 €

Crémant Clos des Rochers Rosé 75 cl 45,00 €

DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	11,50 €
Whisky Cardhu	6 cl	11,70 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,30 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	12,90 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,40 €
Grappa piave	6 cl	7,40 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,40 €
Rhum Pampero	6 cl	10,80 €

RED WINES

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"

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

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron

22,00 € (37,5cl) - 45,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition

6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

ROSÉ WINE

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"

8,10 € (12cl) - 21,00 € (37,5cl) - 35,50 € (75 cl)

HOT DRINKS

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

* with soy milk + 1,00 €

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

INFUSIONS & TISANES

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

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

TEAS

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

Darjeeling Margeret’s Hope Second Flush	7,10 €
Black tea from the most famous garden in India at 2000 meters altitude, subtle fragrance, very long in the mouth, light woody note and ripe fruit. Champagne of teas	
Earl Grey	7,10 €
Black tea from India, flavored with bergamot essence	
Sencha Special Fin	7,10 €
Japanese green tea, light green color, refreshing flavor, intense taste	
Romeo et Juliette	7,10 €
Romantic blend of green teas, papaya, strawberries and rose petals, sweet fruit scent	
Marrakech Mint	7,10 €
Traditional blend of Chinese green tea Gunpowder and mint leaves, surprising aroma of mint, very long in the mouth	
Thé noir indien	7,10 €
Indian black tea, apple, cinnamon, cloves, coriander, chopped strawberries, garden marigold	

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

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

INDIVIDUAL PASTRIES

Dacquois

6,65 €



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

Mille feuille

6,20 €



Caramelized puff pastry, bourbon vanilla cream

Éclair vanille

5,20 €



Choux pastry, pastry cream and vanilla glaze

Éclair chocolat

5,20 €



Choux pastry, chocolate cream, chocolate glaze

Éclair moka

5,20 €



Choux pastry, coffee cream

Saveur d'automne

7,70 €



Pecan praline crisp, hazelnut dacquoise, pecan praline, chocolate cream, tonka chocolate whipped cream

Noir de Bourgogne

7,70 €



Chocolate biscuit soaked in Noir de Bourgogne blackcurrant syrup with blackcurrant pieces, blackcurrant cream, and Sao Tomé chocolate mousse

Coup de coeur

7,35 €



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

Sun tartlet

8,30 €



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

Lemon tartlet

6,80 €



Sand dough, panna cotta cream with Amalfi lemon

Red berry tartlet

5,65 €



Shortcrust pastry, almond cream, red berries, crumble

Apple tartlet

5,75 €



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



Sao Tomé Bûchette 8,15 €



Chocolate almond biscuit, crunchy cocoa nib praline, koa jelly, 75% dark chocolate mousse

Exotic Bûchette 8,15 €



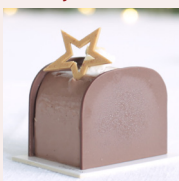
Shortbread pastry, almond and vanilla biscuit, exotic compote, passion fruit cream, vanilla mousse

Praliné Bûchette 8,15 €



Rolled almond sponge cake flavored with vanilla, light praliné buttercream, caramelized Piedmont hazelnuts

Wendy Bûchette 8,15 €



Shortbread pastry, chocolate biscuit, almond crisp, vanilla crème brûlée, milk chocolate mousse

Vanilla-Raspberry Bûchette 8,15 €



Shortbread pastry, almond dacquoise, red fruit compote, vanilla ginger cream, raspberry mousse

Coffee Bûchette 8,15 €



Rolled almond sponge cake flavored with coffee and rum, light coffee buttercream



Over the seasons, discover our tartlets of the moment. According to product availability during the day.

Service and VAT included. All our products are increased by 15%.
Please check your invoice. No complaints will be accepted later.



UNSERE KLASSIKER

* erhältlich in kleiner Portion

Hausgemachter Räucherlachs 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13
Serviert mit seinem „Gromperekichelcher“, Salat,
Radieschen, Gemüsespäne und Kräuterbibelskaes

23,70 €

Cesar-Hühnchen 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13
Hähnchenfilet aus Freilandhaltung, Sardellen,
Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons

24,00 €

Scampi-Salat 2 - 10 - 13
Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss,
Granatapfel, Mango, Salat, Passionsfrucht Vinaigrette

23,80 €

Buddha Bowl mit Falafeln 1a - 6 - 7 - 10 - 13
Bulgur, geröstete Kichererbsen, Falafeln, Karotten,
Gurke, Avocado, Joghurtsauce

21,50 €

Königinpastete* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13

20,10 €

Hausgemachter Blätterteig garniert mit
Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hühnchen und Pilzen,
serviert mit Pommes und gemischtem Salat

16,70 €

Burger der Saison

24,90 €

serviert mit Pommes

Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal

Rinderentrecôte 1c - 3 - 7 - 10 - 13

31,50 €

Luxemburger Rinderentrecôte, Sauce Béarnaise,
serviert mit Pommes und gemischtem Salat

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 4 - 10 - 13

22,90 €

Paniertes Fischfilet, Tartarsauce, Zitrone,
serviert mit Pommes und gemischtem Salat

BEILAGEN

(zu einem Gericht Ihrer Wahl)

Ratatouille

5,50 €

Pommes frites 3 - 10 - 13

4,50 €

Gemischter Salat 3 - 10 - 13

4,50 €

Reis

4,50 €

KINDERTELLER

(Kinder bis 10 Jahre)

Kinder - Burger 1a - 3 - 7 - 13
mit Cheddar und Pommes

16,80 €

Paniertes Hühnerschnitzel 1a - 7 - 13
serviert mit Pommes und Saisongemüse

15,50 €

Pasta des Tages

12,50 €

Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal

Liste der Allergene:

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

APERITIFS

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

CHAMPAGNER / CRÉMANT

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

SOFT DRINKS

* Monin Sirup Grenadine oder Minze +1,00 €

Frisch gepresster Orangen-, Zitronensaft	27 cl	5,80 €
Jus Vaihinger	20 cl	4,00 €
Orange, Apfel, Multifrukt, Tomate		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,20 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite, Fanta	20 cl	4,00 €
Fuze Tea Pfirsich	20 cl	4,10 €
Royal Bliss tonic oder lemon	20 cl	4,20 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,40 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	4,90 €
Eistee des Tages		7,20 €
Kaffee frappé		6,20 €

DIGESTIFS

Cognac Hennessy	6 cl	11,50 €
Whisky Cardhu	6 cl	11,70 €
Eau de vie mirabelle "Muller Lemmer"	6 cl	8,30 €
Eau de vie framboise "Muller Lemmer"	6 cl	12,90 €
Amaretto "Disaronno"	6 cl	7,40 €
Grappa piave	6 cl	7,40 €
Limoncello "Russo"	6 cl	7,40 €
Rhum Pampero	6 cl	10,80 €

WEISSWEINE

LUXEMBOURG

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

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"
24,00 € (37,50cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"
8,50 € (12cl) - 21,00 € (37,5 cl) - 37,00 € (75 cl)

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

ROTWEINE

CÔTES DE CASTILLON

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

SAINT EMILION GRAND CRU
Château Queyron
22,00 € (37,5cl) - 45,00 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE
Rasteau Tradition
6,50 € (12cl) - 28,50 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE
Côté mer
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

ROSÉ WEIN

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"
8,10 € (12cl) - 21,00 € (37,5cl) - 35,50 € (75 cl)

HEISSE GETRÄNKE

Schlagsahne oder heißer Milchschaum + 1,00 €

*mit Sojamilch+ 1,00 €

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

TEE

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

Darjeeling Margeret's Hope Second Flush	7,10 €
Schwarzer Tee aus dem berühmtesten Garten Indiens in 2000 Metern Höhe, subtiler Duft, sehr lang im Mund, leichte Holznote und reife Früchte. Der Champagner der Tees	
Earl Grey	7,10 €
Schwarzer Tee aus Indien, mit Bergamottenessenz	
Sencha Special Fin	7,10 €
Japanischer grüner Tee, hellgrüne Farbe, erfrischender und intensiver Geschmack	
Romeo et Juliette	7,10 €
Romantische Mischung aus grünem Tee, Papaya, Erdbeeren und Rosenblättern, süßer Fruchtduft	
Marrakech Mint	7,10 €
Traditionelle Mischung aus chinesischem grünem Tee und Minzblättern, überraschendes Minzaroma, sehr lang im Mund	
Thé noir indien	7,10 €
Indischer schwarzer Tee, Apfel, Zimt, Nelken, Koriander, gehackte Erdbeeren, Ringelblume	

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

INFUSIONEN & TEE

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

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

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

INDIVIDUELLES GEBÄCK

Dacquois	6,65 €	Mille feuille	6,20 €	Éclair vanille	5,20 €	Éclair chocolat	5,20 €
	Macaronbiskuit mit Mandeln, Vanille Mousselinecreme mit Nougatsplittern		Karamellierter Blätterteig, Bourbon Vanillecreme		Brandteig, Konditorcreme und Vanilleglasur		Brandteig, Schokoladencreme, Schokoladenglasur
Éclair moka	5,20 €	Saveur d'automne	7,70 €	Noir de Bourgogne	7,70 €	Coup de coeur	7,35 €
	Brandteig, Mokka-creme		Knuspriges Pekannuss-Praliné, Haselnussdacquoise, Pekannusspraliné, Schokoladencreme, Tonka-Schokoladen-Schlagsahne		In Cassissirup getränkter Schokoladenbiskuit mit Cassis-Stückchen, Cassis-Creme und Sao Tomé-Schokoladenmousse		Mit Himbeeren aromatisierter Schokoladenbiskuit, zartschmelzende Zartbitter Schokoladenmousse aus Venezuela, Himbeerglasur
Zitronentörtchen	6,80 €	Sonnentörtchen	8,30 €	Rote Früchte Törtchen	5,65 €	Apfeltörtchen	5,75 €
	Sandteig, Panna Cotta Creme mit Amalfi-Zitrone		Mürbeteig, Himbeergelee, leichte Schokoladencreme und eine Passionsfruchtmousse		Mürbeteig, Mandelcreme, rote Früchte, Streusel		Blätterteig, hausgemachtes Apfelkompott, Apfelviertel, Flansauce



Sao Tomé Bûchette	8,15 €	Exotische Bûchette	8,15 €	Praliné Bûchette	8,15 €
	Schokoladen-Mandel-Biskuit, knuspriger Praliné mit Kakaonibs, Koa-Gelee, Zartbitter Schokoladenmousse 75 % aus Sao Tome		Mürbeteig, Mandel-Vanille-Biskuit, exotisches Kompott, Passionsfrucht-Creme, Vanillemousse		Gerollter Mandel-Biskuit, aromatisiert mit Vanille, leichte Praliné-Buttercreme, karamellisierte Haselnüsse aus dem Piemont
Wendy Bûchette	8,15 €	Vanille-Himbeer Bûchette	8,15 €	Kaffee Bûchette	8,15 €
	Mürbeteig, Schokoladenbiskuit, Mandelknusper, Vanille Crème brûlée, Milchsokoladenmousse		Mürbeteig, Mandel-Dacquoise, Beerenkompott, Vanille-Ingwer-Creme, Himbeermousse		Gerollter Mandel-Biskuit, aromatisiert mit Kaffee und Rhum, leichte Kaffeebuttercreme



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

Service und Mehrwertsteuer inklusive. Alle unsere Produkte werden um 15 % erhöht.
Bitte überprüfen Sie Ihre Rechnung. Spätere Reklamationen werden nicht mehr entgegengenommen.