



SUGGESTIONS

Filet américain 1a - 1c - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 13
Tartare de boeuf origine luxembourgeoise
avec frites et mesclun de salade

25,50 €

Entrecôte grillée, 1c - 3 - 10 - 13 35,00 €
condiment tomate-fraise, accompagnée de frites
et de mesclun de salade

CÔTÉ MARAICHER

 **L'alliance estivale** 1a - 7 - 13 22,00 €
Mélange de tomates anciennes, pastèque, burrata
crèmeuse, focaccia à l'huile d'olive, vinaigrette
pastèque et jeunes pousses de roquette

 **Parmigiana d'aubergine** 1a - 7 - 9 - 13 20,00 €
Aubergine grillée aux aromates, fine béchamel
au basilic et sauce tomate, copeaux de parmesan

 **Omelette au fromage** 1c - 3 - 7 - 10 - 13 17,00 €
Oeufs fermiers et fromage
accompagné de frites et mesclun de salade

CÔTÉ COMPTOIR (+20%)

Tous nos produits sont majorés de 20%

Découvrez nos délices maison, créés avec passion
pour satisfaire toutes vos envies !

Ajoutez une touche gourmande à votre repas avec nos
produits du comptoir, soigneusement sélectionnés et
accompagnés d'une salade verte croquante.

Tourtes, saucisses, pâté... & salade verte

Poke bowl : une option fraîche et savoureuse à découvrir !

CÔTÉ TERRE

Retour du marché côté terre 24,00 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel

César au poulet 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 24,50 €
Poulet fermier, avocat, tomate, parmesan,
sucrine, croûtons et vinaigrette César

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

Omelette jambon, fromage 1c - 3 - 7 - 10 - 13 19,00 €
Oeufs fermiers, jambon et fromage
accompagné de frites et mesclun de salade

CÔTÉ MER

Retour du marché côté mer 25,20 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Salade de Scampis 2 - 10 - 13 25,00 €
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco,
grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion

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

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison 6,00 €

Mesclun de salade 3 - 10 - 13 6,00 €

Portion de frites 3 - 10 - 13 6,00 €

Portion de riz 6,00 €

POUR LES ENFANTS

Pâtes jambon, crème 1a - 7 12,50 €

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	5,30 €
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 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,40 €
Café frappé		6,40 €

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 €

VINS BLANCS

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom" ¹³

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers" ¹³

8,70 € (12cl) - 38,00 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg" ¹³

9,10 € (12cl) - 39,00 € (75 cl)

VIN 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

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 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%

Forêt noire

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



9,25 €

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

Mont blanc

1a - 3 - 6 - 7 - 8a



8,15 €

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

Choco-pistache

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



9,60 €

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

Tiramisu

1a - 3 - 7 - 13



6,25 €

Biscuit cuillère, sirop au café, crème tiramisu, Marsala

Divine

1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13



8,30 €

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

Daisy

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



7,90 €

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

Koa-framboise

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



8,15 €

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

Tartelette pomme-framboise

1a - 1d - 6 - 8a - 8b - 13



7,80 €

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

Tartelette normande

1a - 3 - 7



6,10 €

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

Tartelette fromage

1a - 3 - 7 - 8a



5,50 €

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

Tartelette citron

1a - 3 - 6 - 7



7,20 €

Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

Tartelette soleil

1a - 1d - 6 - 8a - 13



8,90 €

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



OUR SUGGESTIONS

Beef tartare 1a - 1c - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 13

Beef tartare Luxembourgish origin
with fries and mixed salad

25,50 €

Grilled ribeye steak, 1c - 3 - 10 - 13

served with tomato-strawberry relish,
French fries and mixed green salad

35,00 €

GARDEN FRESH

Summer Medley 1a - 7 - 13 22,00 €

Heirloom tomato medley, watermelon, creamy
burrata, olive oil focaccia, watermelon vinaigrette
and arugula

Eggplant Parmigiana 1a - 7 - 9 - 13 20,00 €

Grilled eggplant with herbs, delicate basil
béchamel and tomato sauce, Parmesan shavings

Cheese omelette 1c - 3 - 7 - 10 - 13 17,00 €

Free-range eggs with cheese
served with fries and mixed salad

SNACKS (+20%)

All our products are increased by 20%.

Discover our homemade delicacies, created with passion
to satisfy all your cravings!

Add a gourmet touch to your meal with our carefully
selected counter products, accompanied by a crisp green
salad.

Pies, sausages, pâté... & green salad

Poke bowl: a fresh and tasty option to discover!

FROM THE LAND

Meat suggestion of the day 24,00 €

Allergens: Please ask our staff

Chicken Caesar 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 24,50 €

Free-range chicken fillet, avocado,
parmesan, sucrine, tasty homemade sauce

Vol-au-Vent* 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 21,00 €

Homemade puff pastry garnished with
sweetbreads, collar of veal, hen and mushrooms
served with fries and mixed salad

Ham and cheese omelette 1c - 3 - 7 - 10 - 13 19,00 €

Free-range eggs, ham, cheese
served with fries and mesclun salad

FROM THE SEA

Fish suggestion of the day 25,20 €

Allergens: Please ask our staff

Scampi salad 2 - 10 - 13 25,00 €

Quinoa salad, Scampi, avocado, coconut,
pomegranate, mango, salad, vinaigrette passion

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

Pasta with cream and ham 1a - 7 12,50 €

Breaded chicken 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	5,30 €
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 €
Ice tea of the moment		7,40 €
Café frappé		6,40 €

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 €

WHITE WINES

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom" ¹³

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

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

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 €

*with soy milk⁶ + 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
Forêt noire 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13 	9,25 € Chocolate sponge, Kirsch mousse studded with Morello cherries, vanilla and chocolate Chantilly cream	Mont blanc 1a - 3 - 6 - 7 - 8a 	8,15 € Shortcrust pastry, chestnut cream, meringue, whipped cream, rosehip compote	Chocolate-Pistachio 1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13 	9,60 € Pistachio dacquoise, crunchy layer, and crème brûlée; Madagascar origin dark chocolate mousse; cocoa nib crunch	Tiramisu 1a - 3 - 7 - 13 	6,25 € Ladyfinger biscuits, coffee syrup, tiramisu cream, Marsala
Divine 1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8e - 13 	8,30 € Pecan praline crisp, hazelnut dacquoise, pecan praline, chocolate cream, tonka bean chocolate chantilly	Daisy 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13 	7,90 € Coconut dacquoise and streusel, yellow and green lemon crémeux, clementine marmalade, citrus mousse, and citrus Chantilly cream	Koa-raspberry 1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13 	8,15 € Almond and hazelnut dacquoise with streusel inclusions, raspberry jelly, caramel and Koa mousse	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



DIE EMPFEHLUNGEN

Rindertartar 1a - 1c - 2 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 13

25,50 €

Rindertartar luxemburgischer Herkunft,
mit Pommes und gemischtem Salat

Gegrilltes Ribeye-Steak 1c - 3 - 10 - 13

35,00 €

serviert mit Tomaten-Erdbeer-Relish,
Pommes und gemischtem Salat

AUS DEM GARTEN

Sommer Medley 1a - 7 - 13 22,00 €

Mischung aus alten Tomatensorten,
Wassermelone, cremige Burrata, Olivenöl-Focaccia,
Wassermelonen-Vinaigrette und Rucola

Auberginen-Parmigiana 1a - 7 - 9 - 13 20,00 €

Gegrillte Aubergine mit Kräutern, feine Basilikum-
Béchamel und Tomatensauce, Parmesanspäne

Käse-Omelett 1c - 3 - 7 - 10 - 13 17,00 €

Freilandeier mit Käse
dazu Pommes und gemischter Salat

SNACKS (+20%)

Alle unsere Produkte werden um 20 % erhöht.

Entdecken Sie unsere hausgemachten Köstlichkeiten, die
mit Leidenschaft zubereitet werden, um all Ihre Wünsche
zu erfüllen!

Verleihen Sie Ihrer Mahlzeit mit unseren sorgfältig
ausgewählten Produkten aus der Theke und einem
knackigen grünen Salat eine besondere Note.

Quiches, Würstchen, Pastete ... & grüner Salat

Poke Bowl: eine frische und leckere Option,
die es zu entdecken gilt!

FLEISCHGERICHTE

Fleischgericht des Tages 24,00 €

Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal

Cesar-Hühnchen 1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13 24,50 €

Hähnchenfilet aus Freilandhaltung,
Avocado, Parmesan, Sucrine, Croutons

Königinpastete 1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13 21,00 €

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

Schinken-Käse-Omelett 1c - 3 - 7 - 10 - 13 19,00 €

Freilandeier, Schinken, Käse
dazu Pommes und gemischter Salat

FISCHGERICHTE

Fischgericht des Tages 25,20 €

Allergene: Bitte fragen Sie unser Personal

Scampi-Salat 2 - 10 - 13 25,00 €

Quinoasalat, Scampi, Avocado, Kokosnuss,
Granatapfel, Mango, Feldsalat und
Passionsfruchtvinaigrette

Fish & chips 1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13 24,00 €

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

BEILAGEN

Gemüse der Saison 6,00 €

Gemischter Salat 3 - 10 - 13 6,00 €

Pommes frites 3 - 10 - 13 6,00 €

Reis 6,00 €

KINDERTELLER

Nudeln mit Sahne und Schinken 1a - 7 12,50 €

Paniertes Hühnerschnitzel 1a - 7 - 10 15,50 €

serviert mit Pommes und gemischtem Salat

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 €
Simon Bier (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		
Jus Niehoffs Apfelschorle	33 cl	5,30 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite	20 cl	4,10 €
Fanta, Fuze Tea Pfirsich	20 cl	4,20 €
Royal Bliss tonic oder lemon	20 cl	4,30 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,50 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	5,00 €
Eistee des Tages		7,40 €
Kaffee frappé		6,40 €

CHAMPAGNER / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :

Cuvée Ecrin brut Réserve ¹³	37,5 cl	37,00 €
Cuvée Ecrin brut Réserve ¹³	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 €

WEISSWEINE

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom" ¹³

8,50 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

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 WEIN

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

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 €

*mit Sojamilch⁶ +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 Teeglas (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 Teeglas (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,
Schokoladen-
creme,
Schokoladenglasur

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



5,50 €
Brandteig,
Mokkacreme

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



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

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



7,90 €
Mit Himbeeren
aromatisierter
Schokoladenbiskuit,
zartschmel-
zende Zartbitter
Schokoladenmousse
aus Venezuela,
Himbeerglasur

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



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

Forêt noire
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



9,25 €
Schokoladenbiskuit,
Kirschmousse mit
Sauerkirsch-Einlage
sowie Vanille- und
Schokoladen-
Schlagsahne

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



8,15 €
Mürbeteig,
Maronencreme,
Baiser, Schlagsahne,
Hagebuttenkompott

Schoko-Pistazie
1a - 1c - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 8g - 13



9,60 €
Dacquoise, Pistazien-
Crème-brûlée,
Mousse aus Zartbitter
Schokolade, Kakao-
Knusperstückchen

Tiramisu
1a - 3 - 7 - 13



6,25 €
Löffelbiskuits,
Kaffeesirup,
Tiramisuceme

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



8,30 €
Pekannuss-Pralinen-
Crisp, Haselnuss-
Dacquoise,
Schokoladencreme,
Tonkabohne-
Schokoladenschlagsahne

Daisy
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 13



7,90 €
Kokos-Dacquoise
und Streusel,
Zitronencreme,
Clementinen-
Marmelade,
Zitrusfrucht-Mousse
und Zitrusfrucht-
Schlagsahne

Koa-Himbeere
1a - 3 - 6 - 7 - 8a - 8b - 13



8,15 €
Mandel-Haselnuss-
Dacquoise mit
Streusel-Einlage,
Himbeergelee,
Karamell und Koa-
Mousse

Apfel-Himbeer-Törtchen
1a - 1d - 6 - 8a - 8b - 13



7,80 €
Mürbeteig,
Spekulatius-Mandel-
Creme, Schwarze
Johannisbeere, Apfel-
Himbeer-Kompott,
Himbeerkonfitüre,
Haselnuss-Streusel

Apfeltörtchen
1a - 3 - 7



6,10 €
Mürbeteig, leichte
Quarkmousse,
Zitronenzesten

Käsetörtchen
1a - 3 - 7 - 8a



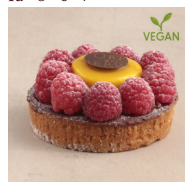
5,50 €
Mürbeteig, leichte
Quarkmousse,
Zitronenzesten

Zitronentörtchen
1a - 1d - 6 - 8a - 13



7,20 €
Sandteig, Panna
Cotta Creme mit
Amalfi-Zitrone

Sonnentörtchen
1a - 3 - 6 - 7



8,90 €
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