



CÔTÉ MARAICHER

	Ravioles maison farcies <small>1a - 3 - 7 - 8b - 13</small>	24,00 €
	Ravioles maison de ricotta et champignons, butternut rôti, figues, espuma de parmesan, jus végétal façon bourguignonne	
	Lasagne maraîchère <small>1a - 8a - 8b</small>	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 <small>1a - 9</small>	
	Bouneschlupp <small>1a - 7</small>	
	Potimarron <small>7</small>	
	accompagnée de croûtons dorés, de Gruyère râpé et de crème fraîche	

CÔTÉ TERRE

* disponible en petite portion

Retour du marché côté terre <small>1a - 3 - 9 - 13</small>	24,50 €
Joue de porc à la bière, Spaetzle, poêlée de girolles, carottes fanes	
César au poulet <small>1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13</small>	25,50 €
Poulet fermier, avocat, parmesan, sucrose, croûtons et vinaigrette César	
Cordon bleu de veau <small>1a - 3 - 7 - 9 - 13</small>	28,50 €
Cordon bleu de veau au Comté, linguines fraîches, farandole de légumes de saison, sauce champignons	
Bouchée à la reine* <small>1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13</small>	22,50 €
Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade	*18,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

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

LES SUGGESTIONS

Entrecôte de bœuf grillée (300g), <small>1a - 1c - 3 - 7 - 9 - 10 - 13</small>	37,00 €
accompagnée de frites et de mesclun de salade, sauce au choix : roquefort, beurre maître d'hôtel ou poivre	
Salade de caille <small>1a - 8a - 8b - 8g - 10</small>	27,00 €
Caille farcie aux mendiants, sauce cumberland, garniture automnale, salade de mâche, pickles, croûtons de brioche et pistaches	
Burger du moment <small>1a - 3 - 7 - 11</small>	25,90 €
Burger de bœuf, bacon croustillant, sauce moutarde et garniture fraîche de saison	
Boudin noir <small>1a - 7 - 13</small>	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 <small>1c - 3 - 4 - 7 - 13</small>	25,70 €
Darne de saumon, sauce béarnaise, purée de patate douce, poêlée de légumes	
Salade de Scampis <small>2 - 10 - 13</small>	26,00 €
Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrose et vinaigrette passion	
Saumon fumé maison <small>1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13</small>	26,50 €
servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrose, radis, copeaux de légumes et crème fraîche aux herbes	
Fish & chips <small>1a - 1c - 3 - 9 - 10 - 13</small>	25,00 €
Filet de poisson pané, sauce tartare, citron jaune, accompagné de frites et mesclun de salade	

POUR LES ENFANTS

Burger enfant <small>1a - 3 - 7 - 13</small>	17,00 €
avec Cheddar et accompagné de frites	
Pâtes du moment	12,50 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel	
Escalope de volaille panée <small>1a - 7 - 10</small>	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 multifructs 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 Koepchen "Domaine Desom" ¹³
8,50 € (12cl) - 37,00 € (75cl)

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

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

VINS ROSÉ

BANDOL

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

CÔTES DE PROVENCE

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

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 moussé + 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

Darjeeling 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 reminéralisantes	
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
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 7,80 €
1a - 1d - 6 - 8a - 8b - 13



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

Tartelette normande 6,10 €
1a - 3 - 7



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

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



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

Tartelette citron
1a - 3 - 6 - 7



7,20 €
Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi

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



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

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

Service et TVA compris. Tous nos produits sont majorés de 20%.
Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.

Liste des allergènes :

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



GARDEN FRESH



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



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 €



Minestrone ^{1a - 9}

Bouneschlupp ^{1a - 7}



Squash ⁷

served with golden croutons,
grated Gruyère and crème fraîche

FROM THE LAND

* available in small portion

Meat suggestion of the day ^{1a - 3 - 9 - 13} 24,50 €
Pork cheek cooked in beer, spaetzle, pan-fried
chanterelle mushrooms, baby carrots

Chicken Caesar ^{1a - 1c - 3 - 4 - 7 - 10 - 13} 25,50 €
Free-range chicken fillet, avocado,
parmesan, sucrose, 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 €
Homemade puff pastry garnished with
sweetbreads, collar of veal, hen and mushrooms
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 €

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 - 11} 25,90 €
Beef burger, crispy bacon, 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 SEA

Fish suggestion of the day ^{1c - 3 - 4 - 7 - 13} 25,70 €
Salmon steak, béarnaise sauce,
sweet potato purée, pan-fried vegetables

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 "Gromperkischelcher", sucrose 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

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 Viennese hot chocolate ⁶⁻⁷	7,00 €
Homemade cold or 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

Darjeeling 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
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 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

Tiramisu
1a - 3 - 7 - 13



6,25 €
Ladyfinger biscuits, coffee syrup, tiramisu cream, Marsala

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



7,90 €
Coconut dacquoise and streusel, yellow and green lemon crèmeux, 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 7,80 €
1a - 1d - 6 - 8a - 8b - 13



Shortcrust pastry, speculoos-almond cream, blackcurrant, apple-raspberry compote, raspberry jam, hazelnut crumble

Apple tartlet
1a - 3 - 7



6,10 €
Puff pastry, apple compote base, apple wedges, flan sauce

Cheese tartlet
1a - 3 - 7 - 8a



5,50 €
Shortcrust pastry, light cream cheese mousse, lemon zest

Lemon tartlet
1a - 3 - 6 - 7



7,20 €
Sand dough, panna cotta cream with Amalfi lemon

Sun tartlet
1a - 1d - 6 - 8a - 13



8,90 €
Shortcrust pastry, chocolate biscuit, raspberry jelly, chocolate cream, passion fruit mousse, fresh raspberries

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

Service and VAT included. All our products are increased by 20%.
Please check your invoice. No complaints will be accepted later.

Allergen List:

1a. Wheat gluten - 1b. Rye gluten - 1c. Barley gluten - 1d. Oat gluten - 1e. Spelt gluten - 1f. Khorasan gluten - 2. Crustaceans - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8a. Almonds - 8b. Hazelnuts - 8c. Walnuts - 8d. Cashews - 8e. Pecans - 8f. Brazil nuts - 8g. Pistachios - 8h. Macadamia nuts - 8i. Queensland nuts - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Mollusks - 13. Sulfites - 14. Lupin



AUS DEM GARTEN



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-3-7-11} 25,90 €

Rindfleischburger, knuspriger Speck, 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-3-9-13} 24,50 €

Schweinebäckchen in Biersauce, Spätzle, gebratene Pfifferlinge und Bundmöhren

Cesar-Hähnchen ^{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 €

Hausgemachter Blätterteig garniert mit ^{*18,00 €}
Kalbsbries, Kalbsfleisch, Hähnchen und Pilzen, serviert mit Pommes und gemischtem Salat

FISCHGERICHTE

Fischgericht des Tages ^{1c-3-4-7-13} 25,70 €

Lachssteak, Sauce Béarnaise, Süßkartoffelpüree und Pfannengemüse

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 €
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 €

WEISSWEINE

LUXEMBURG

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

ROSÉ WEINE

BANDOL

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

CÔTES DE PROVENCE

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

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 heiße Schokolade Viennois ⁶⁻⁷	7,00 €
Hausgemachte kalte oder heiße Schokolade 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

Darjeeling 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 Tee Glas (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 Tee Glas (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
1a - 3 - 6 - 7 - 13



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

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



6,60 €
Karamellierter Blätterteig, Bourbon Vanillecreme

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



5,50 €
Brandteig, Konditorcreme und Vanilleglasur

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



5,50 €
Brandteig, Schokoladencreme, Schokoladenglasur

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



5,50 €
Brandteig, Mokka-creme

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



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

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



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

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



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

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, Tiramisucreme

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