

# TAGESGERICHTE

von Mittwoch bis Freitag Mittag

17 - 19 Juni

für 13,50€

## MITTWOCH

**Truthahn-Cordon Bleu mit Mozzarella**

Spätzle

## DONNERSTAG

**Zweierlei Grillwurst**

Kartoffelsalat

## FREITAG

**Nudelsalat**

Lachs und grünes Gemüse



@BRASSERIE.ELMEN

# SNACKS

Freitags und Samstags von 14:00 bis 18h00

## Platte mit Aufschnitt

Roher und gekochter Schinken, Lyoner und Luxemburger Salami

Gluten (Weizen), Sulfite

18,90€

## Croque Elmen

Gekochter Schinken, Emmental, cremige Bechamelsauce mit Luxemburger Senf, serviert mit Pommes

Gluten (Weizen), Milch, Senf

9,50€

## FLAMMKUCHEN

### Traditioneller Flammkuchen

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln

Gluten (Weizen), Milch

16,80€

### Flammkuchen mit Schinken und Feigen

Sauerrahm, Zwiebeln, Comté, roher Schinken, Feigen, Parmesan und Balsamico

Gluten (Weizen), Milch, Sulfite

23,70€

### Flammkuchen Burrata 🌿

Sauerrahm, Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Burrata, Rucola-Pesto und Haselnüsse

Gluten (Weizen), Milch, Nüsse

23,70€



# MENÜ

## VORSPEISEN (ZUM TEILEN ODER ALLEINE GENIEßEN!)

<b>Croque Elmen</b>	<b>14,20€</b>
Gekochter Schinken, Emmental, cremige Bechamelsauce mit Luxemburger Senf, überbacken und serviert mit kleinem Salat Gluten (Weizen), Milch, Senf	
<b>Gromperekichelcher</b> 🌱	<b>10,00€</b>
4 Stück serviert mit Apfelkompott Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie	
<b>Platte Elmen</b>	<b>23,70€</b>
Roher und gekochter Schinken, 2 Kartoffelpuffer, 2 Schinken-Kroketts, Rieslingspastete, Hummus und Pita-Brot Gluten (Weizen), Ei, Milch, Nüsse, Sesam, Senf, Sulfite	
<b>Garnelen mit Knoblauch</b>	<b>14,20€</b>
Leicht gewürzt und mit Pitabrot serviert Krebstiere, Milch, Sulfite	
<b>Kleine Feierstengszalat</b>	<b>13,70€</b>
Rindfleischsalat neu interpretiert Ei, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite	
<b>Hausgemachte Schinken-Kroketts</b>	<b>12,60€</b>
4 Stück, mit schwarzer Knoblauch-Mayonnaise Gluten (Weizen), Ei, Senf, Sulfite	
<b>Burrata, karamellisierte Pfirsich und Tomate</b> 🌱	<b>14,20€</b>
Burrata serviert mit in Honig und Thymian gebratenen Pfirsichen und hausgemachten eingelegten Tomaten Milch	
<b>Rindfleisch-Carpaccio</b>	<b>17,40€</b>
Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer, Parmesan, Rucola, hausgemachten eingelegten Tomaten, Balsamico-Creme und Pinienkerne Milch, Nüsse, Sulfite	
<b>Rindfleisch-Tartar</b>	<b>14,20€</b>
Handgeschnitten und mit seinen Kondimenten serviert Ei, Fisch, Erdnuss, Senf, Sulfite	

## UNSERE KLASSIKER

### Elmen Cordon Bleu

Geflügel-Cordon Bleu mit Emmental, und Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen), Ei, Milch

26,80€

### Traditionelle Paschtéit

Bouchée à la Reine und Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Sulfite

25,80€

### Elmen Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel und Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen), Eier, Erdnuss

28,90€

### Kniddele mat Speck

Traditionelle Kniddelen mit Rahm und Speck

Gluten (Weizen), Ei, Milch

23,70€

### Kniddele mat Geméis

Traditionelle Kniddelen mit saisonalem Gemüse

Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie

20,50€

### Fleischklöße nach Lütticher Art vom Chefkoch

Fleischklöße mit 100% Luxemburger Hackfleisch vom Rind und Schwein, belgische Inspiration und Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

25,80€

### Surf & Turf

Rindersteak «Teres Major» Irish Prime, Tigergarnelen mit Knoblauch, Gemüse, Beilage und Sauce nach Wahl

Krebstiere, Milch, Sulfite

35,20€

### Lachs mit Garnelen auf der Plancha gegrillt

Auf der Plancha gebratener Lachs und Tigergarnelen, mit Sauce Vierge, Gemüse und Beilage nach Wahl

Krebstiere, Fisch

31,00€

## BEILAGEN

### Gemischter Salat

Radieschen und Kirschtomaten

Senf, Sulfite

5,30€

### Saisonales Gemüse

Milch

5,30€

### Luxemburger Pommes

Gluten (Weizen), Erdnuss

5,30€

### Kartoffelpüree

Milch

5,30€

## SAUCEN

### Champignon-Sauce

Gluten (Weizen), Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

5,30€

### Pfeffersauce

Gluten (Weizen), Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

5,30€

### Knoblauchbutter

Milch

5,30€

## BURGER

### Elmen Burger

Hamburger aus 100% Luxemburger Rindfleisch, Comté, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, Senfsauce, Beilage nach Wahl  
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

25,20€

### Hähnchen Burger

Paniertes Hähnchenfilet, geräucherter Speck, Cheddar, Salat, Tomate, Sriracha-Mayo und Beilage nach Wahl  
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Senf

24,20€

### Veggie-Burger

Vegetarisches Patty, Kartoffelpuffer, Champignons, Comté, Spinat, Tomate, Sriracha-Mayo und Beilage nach Wahl  
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Senf

22,10€

## SALADE UND KALTE SPEISEN

### Feierstengsalot

Rindfleisch-Salat neu interpretiert und Beilage nach Wahl  
Ei, Sellerie, Senf, Sulfite

25,80€

### Elmen Bowl

Hummus, Quinoa, Rotkohl, Tomaten, gegrillter Pfirsich, Edamame, Pita-Brot, eingelegtes Gemüse hausgemacht und Sesam  
Zuschlag Garnelen, gegrilltes Hähnchen oder geräucherter Lachs : +4,00€  
Gluten (Weizen), Soja, Sesam, Sulfite

18,90€

### Salat mit Garnelen und geräuchertem Lachs

Gemischter Salat, Rotkohl, Möhren, Kirschtomaten, Edamame, Shrimps, geräucherter Lachs und Limetten-Ingwer-Vinaigrette  
Zuschlag Garnelen : +4,00€  
Krustentiere, Fisch, Soja, Sulfite

23,10€

### Salat mit Hähnchen

Gemischter Salat, gegrilltes Hähnchenfilet, Ei, Parmesan, Croutons, Limetten-Ingwer-Vinaigrette  
Gluten (Weizen, Gerste), Ei, Soja, Milch, Sulfite

24,20€

### Rindfleisch-Carpaccio

Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer, Parmesan, Rucola, hausgemachten eingelegten Tomaten, Balsamico-Creme und Pinienkerne, mit Beilage  
nach Wahl  
Ei, Nüsse, Sulfite

26,30€

### Rindfleisch-Tartar

Handgeschnitten und serviert mit seinen Kondimenten und Beilage nach Wahl  
Ei, Fisch, Senf, Sulfite

24,70€

### Ham, Fritten an Zalot

Roher und gekochter Schinken, Pommes und Salat  
Ei, Senf, Sulfite

24,70€



DAS LEBEN LÄSST SICH IN GUTER  
GESELLSCHAFT AM BESTEN GENIEßEN.

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

SERVIERT MIT EINEM DESSERT NACH WAHL: MINI-SCHOKO-MOUSSE,  
MINI-DAME-BLANCHE, APFELTORTE ODER EINE KUGEL EISCREME

### Truthahnschnitzel

Panierter Truthahnschnitzel und Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen), Ei, Sulfite

14,20€

### Mini-Kniddele mat Speck

Kleine Portion Kniddele mit Rahm und Speck

Gluten (Weizen), Ei, Milch

14,20€

### Knusper-Hähnchen

Mit Cornflakes paniertes Hähnchenfilet und Beilage nach Wahl

Gluten (Weizen), Ei

14,20€

## DESSERTS

### Café Gourmand

Auswahl an kleinen Desserts mit Kaffee oder Tee

14,20€

### Dame Blanche

Vanille-Eis, Schlagsahne, warme Schokoladen-Sauce und Mandeln

Ei, Milch, Nüsse (Mandeln)

10,50€

### Eiskaffee

Vanille-Eis, kalter Kaffee und Schlagsahne

Ei, Milch

9,50€

### Hausgemachtes Tiramisu

Gluten (Weizen), Ei, Milch

9,50€

### Hausgemachte Crème Brûlée

Ei, Milch

9,50€

### Hausgemachte Schokoladenmousse

Ei, Milch

9,50€

### Torte des Tages

Serviert mit einer Kugel Eis und geschlagener Sahne

Gluten (Weizen), Ei, Milch

9,50€

### Kugel Eiscreme oder Sorbet

Vanille, Schokolade, Moka, Zitronensorbet, Erdbeersorbet

Milch (nur bei Eiscreme)

3,70€

UM NICHTS ZU VERPASSEN, ABONNIERE UNSEREN NEWSLETTER  
UND FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA !



@BRASSERIE.ELMEN

# GETRÄNKE

## APERITIF

### KLASSIKER

<b>Campari sec</b>	7,90€
<b>Campari - Soda, Orange oder Tonic</b>	11,10€
<b>Cynar sec</b>	7,90€
<b>Cynar - Soda, Orange oder Tonic</b>	11,10€
<b>Martini - rot oder weiß</b>	7,40€
<b>Martini Nolo Vibrante</b>	6,90€
<b>Porto Niepoort - rot oder weiß</b>	7,40€
<b>Kir vin blanc / Kir royal</b>	7,90€ / 10,50€
<b>Cola Wäin - Sprite (25cl / 50cl)</b>	5,50€ / 9,50€
<b>Pastis Ricard</b>	7,90€

### FAVORITEN

<b>Aperol Spritz</b>	13,20€
Erfrischender italienischer Aperitif auf Basis von Aperol, Prosecco und Soda, serviert mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe.	
<b>Chandon Spritz</b>	13,70€
Ein eleganter Spritz, zubereitet mit Chandon Garden Spritz, einer Mischung aus Sekt und Bitterorangenlikör mit natürlichen Gewürzen.	
<b>Sarti Spritz</b>	13,20€
Erfrischender italienischer Aperitif auf Basis von Sarti, Prosecco und Soda, serviert mit Eiswürfeln.	
<b>Elmen Spritz</b>	13,70€
Ein köstlicher und origineller Spritz mit Pfirsich, Vanille-Wodka, Holunderblütenlikör, St-Germain, Zimtsirup und Walnuss.	
<b>Campari Spritz</b>	13,20€
Erfrischender italienischer Aperitif aus Campari, Prosecco und Soda, serviert mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe.	
<b>Lillet Wildberry</b>	13,20€
Fruchtig-erfrischende Mischung aus Lillet, Tonic und Beeren, serviert mit Eiswürfeln.	
<b>St-Germain Spritz</b>	14,20€
Ein leichter, blumiger Cocktail aus St-Germain-Holunderblütenlikör, Prosecco und Soda.	
<b>Porto Tonic</b>	13,20€
Eine frische und spritzige Mischung aus weißem Portwein und Tonic, serviert mit Eiswürfeln und einem Hauch von Zitrusfrüchten.	

# ALKOHOLFREI

## APERITIV

<b>Martini Nolo Vibrante</b>	<b>6,90€</b>
<b>Crodino Original</b>	<b>7,40€</b>
<b>Crodino Rot</b>	<b>7,40€</b>
<b>Crodino Tonic</b>	<b>12,10€</b>
<b>Grapefruit Aperitivo</b>	<b>11,00€</b>
<b>Anaparitivo Spritz</b>	<b>11,00€</b>
<b>Apple Ginger Spritz</b>	<b>11,00€</b>
<b>Berry Tonic</b>	<b>11,00€</b>
<b>Cold Brew Tonic</b>	<b>11,00€</b>
<b>Beerbusch Gin &amp; Tonic</b>	<b>14,20€</b>

## ZUCKERFREI

<b>Citrus Basil Highball 0,0</b>	<b>11,00€</b>
<b>Cucumber Cooler 0,0</b>	<b>11,00€</b>
<b>Herbal Lemon Refresher 0,0</b>	<b>11,00€</b>

## SPRUDEL 0,0

<b>Crémant Bernard Massard Cuvée 00</b>	<b>7,40€</b>
-----------------------------------------	--------------

## ALKOHOLFREI BIER

<b>Simon 00</b>	<b>4,20€</b>
<b>Corona 00</b>	<b>5,50€</b>
<b>Franziskaner 00</b>	<b>6,90€</b>
<b>Simon 0,0%</b>	<b>4,20€</b>
<b>Simon Lime &amp; Ginger 0,0%</b>	<b>4,20€</b>

## SIGNATURE

<b>Peach Ice Tea Fizz</b>	<b>11,00€</b>
<b>Tiki No. 2</b>	<b>11,00€</b>
<b>Everest Mule</b>	<b>11,00€</b>
<b>Thyme Off</b>	<b>11,00€</b>
<b>Virgin Mojito</b>	<b>11,00€</b>
<b>Fruity Mocktail</b>	<b>11,00€</b>
<b>Nadacolada</b>	<b>11,00€</b>

# WEIN IM GLAS

## PERLWEIN

<b>Bubbly</b> Domaine Viticole Schumacher	8,40€
<b>Crémant Alice Hartmann Brut</b>	14,20€
<b>Crémant Alice Hartmann Rosé</b>	15,50€
<b>Champagne Veuve Clicquot Brut</b>	18,90€

## WEISS

<b>Pinot Gris Thill's</b> Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxemburg	7,90€
<b>Riesling Aly Duhr</b> Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxemburg	8,40€
<b>Chardonnay Guillaume</b> Languedoc, Frankreich	7,40€
<b>Moscato d'Asti Bosc D'la Rei</b> DOCG, Batasiolo, Piedmont, Italien	9,50€

## ROSÉ

<b>L'Instant de Roseline</b> Château Sainte Roseline, Provence, Frankreich	7,90€
<b>Lampe de Méduse Cru Classé</b> Château Sainte Roseline, Provence, Frankreich	12,60€

## ROT

<b>Château Saint-Cosme</b> Côtes du Rhône, Frankreich	7,40€
<b>Primitivo di Manduria Papale</b> IGT, Varvaglione, Pouilles, Italien	8,40€
<b>Monte Ravasqueira Reserva Familia</b> Alentejo, Portugal	7,40€



DAS LEBEN LÄSST SICH IN GUTER  
GESELLSCHAFT AM BESTEN GENIEßEN.

## SOFT DRINKS

<b>Lodyss Mineralwasser, Still</b>	25cl 3,70€ - 50cl 5,80€
<b>Lodyss Mineralwasser, Leicht Sprudelnd</b>	25cl 3,70€ - 50cl 5,80€
<b>Lodyss Mineralwasser, Sprudelnd</b>	3,70€
<b>Royal Bliss Bitter Lemon</b>	4,00€
<b>Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Fanta - Fuze Tea Pfirsich</b>	4,00€
<b>Fever Tree</b>	5,30€
Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic	
<b>Fruchtsaft</b>	4,00€
<b>Red Bull</b>	5,80€

## BIER VOM FASS

<b>Neipa IPA</b>	25cl 4,80€ - 50cl 9,50€
<b>Okult Blanche</b>	25cl 4,80€ - 50cl 9,50€
<b>Simon Pils</b>	25cl 3,70€ - 50cl 7,20€
<b>La Chouffe</b>	30cl 5,80€ - 50cl 9,50€
<b>Picon Bière</b>	25cl 5,80€ - 50cl 9,50€

## BIER IN DER FLASCHE

<b>Ramborn Cider</b>	7,90€
<b>Leffe Brune</b>	5,30€
<b>Leffe Blonde</b>	5,30€
<b>Simon Régal</b>	4,80€
<b>Corona</b>	6,90€
<b>Knuppert</b>	4,20€

## GINS

### **Bombay Sapphire**

**15,80€**

Ein Premium Gin mit frischem und komplexen Aroma, zusammengesetzt aus 10 exotischen Pflanzen, welche in der ikonischen blauen Flasche präsentiert werden.

### **Bulldog Gin**

**16,30€**

Ein englischer Gin mit Mohn, Logan, Lotusblättern, Zitrus, Mandel, Lavendel und verschiedenen anderen Pflanzen (insgesamt 12).

### **Gin Mare**

**17,40€**

Ein spanischer Gin inspiriert vom Mittelmeer-Aroma. Der Gin Mare besteht aus Pflanzen wie der Arbequina-Olive, Rosmarin, Thymian, Basilikum und Mandarine.

### **Monkey 47**

**18,40€**

Ein ungewöhnlicher Gin aus dem Deutschen Schwarzwald, der Monkey 47 besteht aus einer einzigartigen Zutat: der Cranberry. Die Zahl 47 steht für die Anzahl der Pflanzen, welche diesen Gin bilden, und für den Alkoholgehalt von 47%.

### **Monkey 47 Sloe Gin**

**18,40€**

Ein einzigartiger Gin aus dem Schwarzwald, der sich durch eine besondere Zutat auszeichnet: die Preiselbeere. Mit Schlehen mazeriert und mit 29 % Alkoholgehalt abgefüllt. Frisch und fruchtig, mit Noten von Wacholder und Mandel.

### **Opyos Dry Gin**

**16,80€**

In kleinen Mengen produziert, entsteht der Opyos Luxembourg Dry Gin aus einer Harmonie von 8 lokalen Produkten, welche von Hand gepflückt und mit 18 klassischen Pflanzen aus der Welt des Gins gemischt werden.

## ELMEN COCKTAILS

### **Elmen Espresso Martini**

**13,70€**

Espresso Martini nach Elmen-Art, mit Haselnüssen

### **Elmen Spritz**

**13,70€**

Ein köstlicher und origineller Spritz mit Pfirsich, Vanille-Wodka, Holunderblütenlikör, St-Germain, Zimt- und Nussirup

### **Tropical Smash**

**13,70€**

Ein frischer und exotischer Cocktail aus mit Basilikum aromatisiertem Gin, Limette, Cassis und Passionsfrucht.



## COCKTAILS KLASSIKER

<b>Mojito</b> Ein erfrischender kubanischer Klassiker mit Bacardi Rumm, Limette, Minze, Zucker und Sprudelwasser. +0,50€ mit Passionsfrucht oder Erdbeer.	<b>12,60€</b>
<b>Caipirinha</b> Der legendäre Cocktail aus Brasilien, zubereitet mit Janeiro Cachaça, Limette und Zucker, serviert auf Crushed Ice. +0,50€ mit Passionsfrucht oder Erdbeer.	<b>12,60€</b>
<b>Margarita/Spicy Margarita</b> Tequila, Cointreau und Limettensaft. +0,50€ mit Passionsfrucht oder Erdbeer.	<b>12,60€</b>
<b>Piña Colada</b> Ein tropischer Mix aus Bacardi Rumm, Kokoscreme und Ananassaft, mit Eiswürfeln serviert.	<b>13,70€</b>
<b>Negroni</b> Zeitloser italienischer Aperitif mit Bombay Sapphire Gin, Campari und Martini Rosso, mit Eiswürfeln.	<b>13,70€</b>
<b>Espresso Martini</b> Kahlua, Espresso, Vodka 42 Below, Zucker.	<b>13,70€</b>
<b>Moscow Mule</b> Ein kräftiger Mix aus 42 Below Vodka, Ginger Beer und Limette, serviert im Kupferbecher.	<b>13,70€</b>
<b>Italian Mule</b> Eine Amaretto-Variante des klassischen Mule mit Ginger Beer, Amaretto und Limette.	<b>13,70€</b>
<b>London Mule</b> Eine Gin-Variante des klassischen Mule, mit Ginger Beer, Bombay Sapphire Gin und Limette, mit Eiswürfeln.	<b>13,70€</b>
<b>Bacardi Mule</b> Ein kubanisch inspirierter Drink mit Bacardi-Rum, Ginger Beer und Limette, serviert auf Eis.	<b>13,70€</b>
<b>Cosmopolitan</b> 42 Below Wodka, Cointreau, Limettensaft und Cranberrysaft.	<b>13,70€</b>
<b>Whiskey Sour</b> Bourbon, Limettensaft, Zuckersirup und Eiweiß.	<b>13,70€</b>
<b>Amaretto Sour</b> Amaretto, Limettensaft und Eiweiß.	<b>13,70€</b>
<b>Pisco Sour</b> Pisco, Limettensaft, Zuckersirup und Eiweiß.	<b>13,70€</b>
<b>Sex on the Beach</b> Ein fruchtiger und erfrischender Cocktail aus Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Cranberrysaft.	<b>13,70€</b>
<b>Porn Star Martini</b> Ein exotischer Cocktail aus Vanille-Wodka, Passionsfrucht und Limette, mit einem Schuss Prosecco.	<b>13,70€</b>
<b>Old Fashioned</b> Ein großer Klassiker aus Bourbon, Zucker und Bitter, zart mit Orangenschalen verfeinert.	<b>13,70€</b>
<b>Long Island Iced Tea</b> Ein kräftiger Cocktail aus Wodka, Gin, Tequila, Rum und Triple Sec, mit Zitrone verfeinert und mit Cola abgerundet.	<b>16,80€</b>



DAS LEBEN LÄSST SICH IN GUTER  
GESELLSCHAFT AM BESTEN GENIEßEN.

## HEISSE GETRÄNKE

<b>Espresso</b>	<b>3,60€</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>4,10€</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,70€</b>
<b>Kaffee</b>	<b>3,80€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50€</b>
<b>Cappuccino mit Schlagsahne</b>	<b>4,80€</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,80€</b>
<b>Tee von TEE GSCHWENDNER</b>	<b>5,30€</b>
Earl Grey, Nepal Spirit, Sencha du Japon, Kamille, Eisenkraut, Rote Früchte	
<b>Tee mit frischer Minze oder Ingwer</b>	<b>5,30€</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>5,00€</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	<b>5,30€</b>
<b>Irish Coffee</b>	<b>10,50€</b>

## LONG DRINKS

<b>Long Drink mit Red Bull</b>	<b>12,60€</b>
<b>Long Drink mit Soft Drink</b>	<b>11,60€</b>
<b>Shot</b>	<b>4,20€</b>

UM NICHTS ZU VERPASSEN, ABONNIERE UNSEREN NEWSLETTER  
UND FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA !



@BRASSERIE.ELMEN

## DIGESTIF

### KLASSIKER

<b>Get 27</b>	<b>8,40€</b>
<b>Amaretto Disaronno</b>	<b>8,40€</b>
<b>Baileys Irish Cream</b>	<b>8,40€</b>
<b>Sambuca Ramazzotti</b>	<b>8,40€</b>
<b>Limoncello Ramazzotti</b>	<b>8,40€</b>
<b>Amaro Averna</b>	<b>8,40€</b>

### KRÄUTER

<b>Jägermeister</b>	<b>8,40€</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>8,40€</b>
<b>Buff</b>	<b>8,40€</b>

### BRANDY

<b>Cognac Martell VSOP</b>	<b>11,60€</b>
<b>Eau-De-Vie Zenner - Mirabelle, Poire Williams, Quetsch ou Framboise</b>	<b>10,50€</b>
<b>Grappa Nonnino Chardonnay</b>	<b>10,00€</b>
<b>Grappa Berta Valdavi</b>	<b>10,00€</b>
<b>Calvados</b>	<b>9,00€</b>
<b>Cointreau</b>	<b>8,40€</b>

### RUM

<b>Zacapa Sistema Solera 23</b>	<b>14,70€</b>
<b>Bumbu</b>	<b>13,70€</b>
<b>Bumbu XO</b>	<b>17,90€</b>
<b>Bacardi Reserva Ocho</b>	<b>11,60€</b>

### WHISKY

<b>Lagavulin 16y, Islay</b>	<b>16,30€</b>
<b>Talisker 10y</b>	<b>13,70€</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>11,10€</b>
<b>Jameson</b>	<b>9,00€</b>
<b>Johnnie Walker Black</b>	<b>9,50€</b>
<b>Bulleit Bourbon</b>	<b>11,10€</b>

# WEIN

## PERLWEIN

<b>Crémant Bubbly Brut</b> Domaine Viticole Schumacher	40,00€
<b>Crémant Alice Hartmann Brut</b>	68,00€
<b>Crémant Alice Hartmann Rosé</b>	74,00€
<b>Champagne Veuve Clicquot</b>	121,00€

## WEISSWEIN

### LUXEMBURG

<b>Pinot Gris Thill's</b> Côteaux de Schengen, Domaine Thill	38,00€
<b>Pinot Gris Wormer Wäibour</b> Maison Viticole Schmit-Fohl	46,00€
<b>Pinot Blanc Ahn Vogelsang</b> Maison Viticole Schmit-Fohl	37,00€
<b>Riesling Aly Duhr</b> Puit d'Or, Domaine Aly Duhr	40,00€
<b>Riesling Clos des Rochers</b> Grevenmacher Fels 1 <sup>er</sup> Grand Cru, Domaine Clos des Rochers	52,00€
<b>Chardonnay Petite Fleur des Rochers</b> AOP, Domaine Clos des Rochers	62,00€
<b>Bueden Aly Duhr</b> Domaine Aly Duhr	40,00€

### FRANKREICH

<b>Chardonnay Guillaume</b> Languedoc	34,00€
<b>Viognier Delas Frères</b> Languedoc	36,00€

### ITALIEN

<b>Vermentino La Pettegola</b> IGT, Banfi, Toscana	41,00€
<b>Moscato d'Asti Bosc D'la Rei</b> DOCG, Batasiolo, Piedmont	47,00€

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

# WEIN

## ROTWEIN

### LUXEMBURG

**Pinot Noir Petite Fleur des Rochers**

AOP, Domaine Clos des Rochers

62,00€

### FRANKREICH

**Château Saint-Cosme**

Côtes du Rhône

38,00€

**Château Clos du Notaire**

Côtes de Bourg, Bordeaux

41,00€

**Si Mon Père Savait**

1<sup>re</sup> Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon

51,00€

**Cuvée Gravel**

Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne

82,00€

### ITALIEN

**Montepulciano d'Abruzzo Illuminati**

Illuminato, Abruzzo

34,00€

**Primitivo di Manduria Papale**

IGT, Varvaglione, Puglia

44,00€

**Chianti Classico Brolio**

IGT, Barone Ricasoli, Toscana

55,00€

**Barbera d'Alba**

Moccagatta, Piedmont

52,00€

**Magnum Primitivo di Manduria Papale**

IGT, Varvaglione, Puglia

87,00€

### PORTUGAL UND SPANIEN

**Crianza Al Vides Roble**

Roble D.O., Casado Alvides, Ribeira del Duero, Spanien

34,00€

**Quinta dos Aciprestes Reserva**

Douro, Portugal

50,00€

**Monte Rivasqueira Reserva Familia**

Alentejo, Portugal

32,00€

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

# WEIN

## REST DER WELT

<b>Malbec Luigi Bosco</b> Mendoza, Argentinien	<b>45,00€</b>
<b>Zinfandel Wente Beyer Ranch</b> California, USA	<b>51,00€</b>
<b>Cuvée Rouge Big John</b> Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Österreich	<b>52,00€</b>
<b>Cabernet Sauvignon Allesverloren</b> Südafrika	<b>54,00€</b>

## ROSÉ

<b>L'Instant de Roseline</b> Château Sainte Roseline, Provence, Frankreich	<b>38,00€</b>
<b>Lampe de Méduse Cru Classé</b> Château Sainte Roseline, Provence, Frankreich	<b>59,00€</b>
<b>Château de Font-Vive</b> Bandol, Frankreich	<b>42,00€</b>
<b>Rosé Petite Fleur des Rochers</b> AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxemburg	<b>52,00€</b>
<b>Whispering Angel</b> Château d'Esclans, Côtes de Provence, Frankreich	<b>55,00€</b>

## IHR WEIN

<b>Ihre eigene Flasche</b> Bringen Sie Ihre eigene Flasche mit und trinken Sie sie zu Ihrer Mahlzeit.	<b>27,00€</b>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------



Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.