

TAGESGERICHT PLATS DU JOUR

VOM 11 BIS 15 MAI DU 11 AU 15 MAI

Duo-Formel: Vor- und Hauptspeise oder Hauptspeise und Dessert: Preis der Hauptspeise + 5€

Formule Duo : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : Prix du plat principal + 5€

Komplette Formel: Vor-, Hauptspeise und Dessert: Preis der Hauptspeise + 8€

Formule Complète : Entrée + Plat + Dessert : Prix du plat principal + 8€

Fischsuppe, Croutons und Rouillesauce

Soupe de poisson, rouille et croûtons

oder/ou

Tartine mit Ziegenkäse, Frühlingsgemüse und Pesto

Tartine de chèvre, légumes printaniers et pesto

Curry mit grünem Gemüse, Kokosmilch und Macadamianüsse 17,50€

Curry de légumes verts, lait de coco et noix de macadamia

oder/ou

Schweinerippchen, süße Barbecue-Sauce und Röstzwiebeln 18,50€

Ribs de porc, sauce barbecue douce et oignons frits

oder/ou

Chirashi vom Lachs, Avocado und Pimentdressing 19,50€

Chirashi de saumon, avocat et vinaigrette pimentée

Mousse von Joghurt mit Limette

Mousse au yaourt et citron vert

MENÜ



ZUMAPERITIF EN APÉRITIF

San Daniele Schinken Riserva, Grissini 8,00€/50g
Jambon San Daniele Riserva, grissini [1a,12]

Auswahl an regionaler Charcuterie 24,00€
Planchette de charcuteries du terroir [1a,7,9,10,12]

Auswahl an verfeinertem Käse 24,50€
Planchette de fromages affinés [1a,7,8c]

Mediterrane gemischte Platte mit geräuchertem Schwertfisch, Burratina, Tomaten, Oliven, Pesto Rosso, Focaccia und Olivenöl 20,00€
Planchette méditerranéenne: espadon fumé, burratina, tomates, olives, pesto rosso, focaccia et huile d'olive [1,4,7,9,10]

Gebratene Scampi mit Kräuterbutter 20,00€
Scampis poêlés au beurre aux herbes [2,7,9,12]

DIE VORSPEISEN LES ENTRÉES

Ceviche von der Dorade mit Mesclun und Yuzu-Perlen 15,00€
Ceviche de dorade, mesclun et perles de yuzu [1,4,9,10]

Mille-feuille mit Auberginen und Tomaten 13,00€
Mille-feuille à l'aubergine et à la tomate [1,5,7,9,10]

Kalte Zucchini-suppe mit Minze und Feta 13,00€
Soupe glacée de courgette à la menthe et à la feta [1,7,9,10,12]

17 Stunden mariniertes Rindercarpaccio 16,50€
Carpaccio de bœuf mariné pendant 17 heures [3,7,9,10,12]

Focaccia-Toast mit Tomate, Avocado, Pinienkernen und hausgeräuchertem Roastbeef 14,50€
Toast de focaccia garni de tomate, avocat, pignons de pin et roastbeef fumé maison [1a,3,7,9,10,12]

Carpaccio von bunten Tomaten mit Burratina, Petersilienöl und knackigem Mesclunsalat 15,00€
Carpaccio de tomates multicolores, burratina, huile au persil et mesclun croquant [1,7,12]

Oktopussalat nach Art des Chefs mit Mesclunsalat und Vinaigrette 14,00€
Salade de poulpe façon du Chef, mesclun et vinaigrette [3,4,9,10,12]

EXTRAS SUPPLÉMENTS

Pommes Frites 4,00€
Frites

Grenaille-Kartoffeln 4,00€
Pommes de terre grenailles

Safranreis 4,00€
Riz au safran

Salat 4,00€
Salade

UNSERE HAUPTSPEISEN NOS PLATS SIGNATURES

Gegrilltes Entrecôte mit Sauce Béarnaise, sautierte Kartoffeln und grüner Salat 45,00€
Entrecôte grillée, sauce béarnaise, pommes de terre sautées et salade verte [1,3,7,9,10,12]

Muhammara mit Blumenkohl, Granatapfel und Pitabrot 23,00€
Muhammara au chou-fleur, grenade et pain pita [1,3,7,8c,9]

Gegrillter Oktopus, Zitronenmousseline, grüner Spargel und geräuchertes Paprikaöl 34,00€
Poulpe grillé, mousseline au citron, asperges vertes et huile fumée au paprika [1,5,8c,9,10]

Kalbs-Tataki auf Römersalat, Vitello-Tonnato-Sauce und Pommes 34,00€
Tataki de veau sur salade romaine, sauce vitello tonnato et frites [1,3,4,9,10]

Mit viel Liebe und inspiriert von seiner mauritischen Heimat bringt unser Küchenchef Kenny Ihnen diese besonderen Gerichte näher
Avec beaucoup de passion et inspiré par son île natale, l'île Maurice, notre chef Kenny vous fait découvrir ces plats uniques

Mauritische Rougaille mit Fisch, Safranreis und Saisongemüse 32,00€
Rougaille de poisson, riz safrané et légumes de saison [1a,4,7,12]

Mauritische Bratnudeln mit Hähnchen, Kohl, Karotten, Pak Choi und Gambas 28,00€
Nouilles frites au poulet, chou, carottes, pak choï et gambas [1,4,5,6,9,12]

DIE KLASSIKER LES CLASSIQUES

Tatar vom Angusrind, Pimentmayonnaise und Pommes 29,00€
Tartare de bœuf Angus, mayonnaise pimentée et frites [1a,3,4,10,12]

Klassische Königinpastete mit Pommes und Salat 25,00€
Bouchée à la Reine traditionnelle, frites et salade [1,7,9,10,12]

Smash-Burger mit Pommes und Salat 25,00€
Smash burger, frites et salade [1a,3,7,9,10,11,12]

Ham, Fritten an Zalot 25,00€
Jambon mixte du pays, frites et salade [3,9,10,12]

Hähnchen-Cordon Bleu mit Champignonrahmsauce, Pommes und Salat 28,00€
Cordon bleu de volaille, sauce aux champignons, frites et salade [1a,7,9,12]

Feierstengsalot, weich gekochtes Ei und Salat 26,00€
Feierstengsalot à l'ancienne, œuf mollet et salade [1,3,9,10]

Frittierte Moselfische, Pommes und Salat 38,00€
Friture de la Moselle, frites et salade [4,9,10]

Coquelet vom Spieß, hausgemachte Sauce und saisonales Gemüse 26,00€
Coquelet rôti à la broche, sauce maison et légumes de saison [1,7,9,10,12]

Wäinzoossiss an Senfsauce mit Kartoffelpüree, Karotten und Erbsen 24,00€
Wäinzoossiss, sauce moutarde, purée de pommes de terre, carottes et petits pois [7,9,10,12]

Mesclunsalat mit Feigen, Tomaten und Croûtons
Salade de mesclun, figues, tomates et croûtons

mit gegrilltem Hähnchen 25,00€
au poulet grillé [1,3,9,10,12]

oder / ou

mit flambierten Garnelen nach Chef-Art 27,00€
aux crevettes flambées façon du Chef [1,2,7,9,10,12]

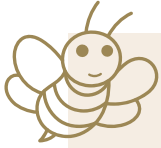
oder / ou

mit Quinoa, Avocado und Sonnenblumenkernen 24,00€
aux Quinoa, avocat et graines de tournesol [1,3,7,9,10,12]

oder / ou

wie ein Nizzasalat mit halb gegartem Thunfisch und pochiertem Ei 26,00€

comme une niçoise au thon mi-cuit et œuf poché [1,3,4,7,9,10,12]



KINDER (BIS 12 JAHRE) ENFANTS (JUSQU'À 12 ANS)

Kniddelen mit Sahnesauce und Apfelmus 12,00€
Kniddelen à la sauce crème et compote de pommes [1a,3,7]

Panierte Hähnchenfilets mit Pommes 12,00€
Fingers de volaille et frites [1a,3,7,9]



UND ZUM NACHTISCH LES DESSERTS

Erdbeer-Pavlova 12,00€
Pavlova à la fraise [7,12]

Luftige Pistazienmousse mit feinen, gerösteten Pistaziennoten 12,00€
Mousse à la pistache légère, notes de pistaches délicatement torréfiées [3,7,8g]

Dame Blanche mit Amarettini und heißer Schokolade 14,00€
Dame blanche aux amarettinis et chocolat chaud [3,7,8a]

Pfirsich-Mandel-Törtchen mit Vanilleeis 13,00€
Tarte aux pêches et aux amandes, glace vanille [1,3,7,8a]

Kaffee Gourmand 16,00€
Café gourmand [1a, 3, 7, 8]

Verfeinerter Käseteller mit Mesclunsalat und Rosinen 16,00€
Assiette de fromages affinés, mesclun et raisins secs [1a,7,8c,10,12]

Traditioneller Eiskaffee 12,00€
Café glacé traditionnel [3,7]

Dreierlei saisonale Sorbets, exotische Früchte und Eisenkraut 12,00€
Trio de sorbets de saison, fruits exotiques et verveine [7]

Affogato 6,50€
Affogato [3,7]

Twisted Tiramisu mit Vodka, Karamell, Schokolade und Espresso 14,00€
Twisted Tiramisu à la vodka, caramel, chocolat et espresso [3,7]

EISSORTEN GLACES

Vanille, Pistazie, Schokolade, Kaffee 3,00€
Vanille, Pistache, Chocolat, Café [7]

SORBETS SORBETS

Mango, Erdbeere, Kokosnuss, Himbeere, Birne, Ananas, Zitrone 3,00€
Mangue, Fraise, Noix de coco, Framboise, Poire, Ananas, Citron

SNACKS 14H00 - 18H00

Dutzend würzige Hähnchenwings 18,00€
Douzaine de wings de poulet épicés [1a,5,9,10]

Gegrilltes Panini mit Hähnchen, hausgemachter Pesto und geschmolzener Mozzarella 12,50€
Panini grillé au poulet, pesto maison et mozzarella fondu [1,3,5,7,8,9]

Panini mit geräuchertem Lachs, Pesto und Käse 12,50€
Panini saumon fumé, pesto et fromage [1,3,4,5,7,8,9]

Große Schüssel Pommes 10,00€
Grand bol de frites

Krokets mit Nordseegarnelen, Zitrone und Salat 16,00€
Croquettes de crevette grise, citron et salade [1a,3,7,10,12]

Knuspriges Brot mit dreierlei Dips (Tapenade, Hummus, Kräutercreme) 17,00€
Pain croustillant et ses trois dips (tapenade, hummus, crème aux herbes) [1a,3,5,7,9]

Traditioneller Flammkuchen 16,00€
Tarte flambée traditionnelle [1a,7,12]



1 Glutenhaltiges Getreide wie 1a Weizen, 1b Roggen, 1c Gerste, 1d Hafer ; 2 Krebstiere ; 3 Eier ; 4 Fisch ; 5 Erdnüsse ; 6 Sojabohnen ; 7 Milch ; 8 Schalenfrüchte wie 8a Mandeln, 8b Haselnüsse, 8c Walnüsse, 8d Cashewnüsse, 8e Pecannüsse, 8f Brasilnüsse, 8g Pistazien, 8h Macadamianüsse ; 9 Sellerie ; 10 Senf ; 11 Sesamkörner ; 12 Schwefeldioxid und Sulphite ; 13 Lupinen ; 14 Weichtiere

1 Céréales contenant du gluten telles que 1a le blé, 1b le seigle, 1c l'orge, 1d l'avoine ; 2 Crustacés ; 3 Œufs ; 4 Poisson ; 5 Arachides ; 6 Soja ; 7 Lait ; 8 Fruits à coque tels que 8a amandes, 8b noisettes, 8c noix, 8d noix de cajou, 8e noix de pécan, 8f noix du Brésil, 8g pistaches, 8h noix de macadamia ; 9 Céleri ; 10 Moutarde ; 11 graines de sésame ; 12 dioxyde de soufre et sulfites ; 13 lupins ; 14 mollusques

COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS & MOCKTAILS

MOSEL SPRITZ 14,00€

Riesling Vignum, St-Germain, Limettensaft,
Sodawasser, Zitronenschale, Trauben
Riesling Vignum, St-Germain, jus de citron vert,
eau gazeuse, zeste de citron, raisins

OCARINA OF THYME 14,00€

Gin, Ponthier Pfirsichpüree, Limettensaft,
Thymiansirup, Mediterranean Tonic
Gin, purée de pêche Ponthier, jus de citron vert,
sirop de thym, Mediterranean Tonic

ESPRESSO TRUFFLETINI 14,00€

Mit Trüffel infundierter Vodka 42 Below, Espresso,
Kahlúa, Salzlösung, Zuckersirup
Vodka 42 Below infusée à la truffe, espresso,
Kahlúa, solution saline, sirop de sucre

OH OUI CHERRY ! 14,00€

Aperol, Tequila, Ponthier Kirschpüree,
Limettensaft, Zuckersirup, Jalapeño
Aperol, tequila, purée de cerise Ponthier,
jus de citron vert, sirop de sucre, jalapeño

FAUX-JITO 13,00€

Ponthier Erdbeerpüree, Banane, Erdbeere, Limette,
Erdbeersirup, Minze, Limonade, rote Früchte
Purée de fraise Ponthier, banane, fraise, citron vert,
sirop de fraise, menthe, limonade, fruits rouges

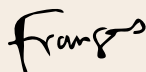
SPRITZ 0,0% 13,00€

Crodino, Crémant 0,0%, Grapefruitsaft,
Bittersirup, Erdbeere, Minze
Crodino, crémant 0,0%, jus de pamplemousse,
sirop bitter, fraise, menthe

SUMMER MULE 0,0% 13,00€

Gin 0,0%, Ginger Beer, Kokoswasser, Agavensirup,
Limette, Kurkuma, Minze
Gin 0,0%, Ginger Beer, eau de coco, sirop d'agave,
citron vert, curcuma, menthe

By Francois Puillen
Bar Manager



KLASSISCHE COCKTAILS

NEGRONI 13,00€

Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso

CAIPIRINHA 12,00€

Frische Limette, Rohrzucker, Cachaça 51, Limettensaft
Citron vert frais, sucre de canne, Cachaça 51, jus de citron vert

ESPRESSO MARTINI 13,00€

Vodka 42 Below, Kahlúa, Espresso, Zuckersirup
Vodka 42 Below, Kahlúa, espresso, sirop de sucre

MOJITO 12,00€

Frische Limette, frische Minze, Rohrzucker, Bacardi Rum,
Sprudelwasser
Citron vert frais, menthe fraîche, sucre de canne,
rhum Bacardi, eau gazeuse

PISCO SOUR 13,00€ [3]

Pisco La Caravedo, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß
Pisco La Caravedo, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

AMARETTO SOUR 13,00€ [3,8a]

Disaronno Amaretto, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß
Amaretto Disaronno, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

WHISKEY SOUR 13,00€ [3]

Jameson, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiß
Jameson, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf

COSMOPOLITAN 13,00€

Vodka 42 Below, Cointreau, Zitronensaft, Cranberrysaft
Vodka 42 Below, Cointreau, jus de citron, jus de canneberge

CLASSIC DAIQUIRI 13,00€

Bacardi Rum, Limettensaft, Zuckersirup
Rhum Bacardi, jus de citron vert, sirop de sucre

Q-Mule 13,00€

Vodka 42 Below, Limettensaft, Ginger Beer
Vodka 42 Below, jus de citron, Ginger Beer

*Wünschen Sie sich einen anderen klassischen Cocktail,
fragen Sie gerne unser Service Personal*

CARTE DES BOISSONS

GETRÄNKE

APERITIV APÉRITIFS

Aperol Spritz	12,50€	Ricard Pastis de Marseille	7,50€
Lët'z Spritz	14,50€	Opyos Pastis de Luxembourg	8,50€
Campari Spritz	12,50€	Picon Béier	6,50€
Limencello Spritz	12,50€	Cynar Sec	7,50€
Saint-Germain Spritz	13,50€	Cynar Rosport Classic	10,50€
Lillet Wildberry	12,50€	Cynar Tonic	10,50€
Porto Tonic	10,00€	Martini Rosso / Bianco	7,00€
Campari Tonic	10,50€	Graham's Tawny Porto	7,00€
Campari Sec	7,50€	Graham's White Porto	7,00€
Campari Rosport Classic	10,50€	Q-ir Royal Crémant	8,00€
Campari Orange	10,50€	Q-ir Vin Blanc	7,50€

ALKOHOLFREI APÉRITIFS SANS ALCOOL

Mousseux	6,50€	Crodino Tonic	10,00€
Crodino	6,50€	Crodino San Bitter	7,00€

SOFT DRINKS BOISSONS SANS ALCOOL

Rosport Viva	25CL 3,50€	50CL 5,50€	Fever-Tree Ginger Beer	20CL 5,00€
Rosport Blue	25CL 3,50€	50CL 5,50€	Ramborn Apfelsaft	33CL 4,50€
Fever-Tree Indian Tonic	20CL 5,00€		Ramborn Apfelschorle	33CL 4,50€
Royal Bliss Bitter Lemon	25CL 4,00€		Minute Maid Fruchtsaft	20CL 4,00€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	20CL 4,00€		Orange, Tomate, ACE	
Lëtz Limo Orange	33CL 4,50€		Traubensaft	20CL 4,50€
Lëtz Limo Lemon & Lime	33CL 4,50€		Jus de raisin	
Q-Ice Tea	5,50€			

BIERAUS DER FLASCHE BIÈRES EN BOUTEILLE

Simon	33CL 4,50€	Ramborn Cider	33CL 7,50€
Corona	33CL 6,50€	Simon alkoholfrei	33CL 4,00€
Knuppert	33CL 4,50€	Simon sans alcool	
Iechternacher Béier	33CL 5,50€		



GIN & TONIC

Hendrick's	16,50€	Opyos Sloe Gin	17,00€
Gin Mare	16,50€	Tanqueray 0.0% (Alkoholfrei)	13,50€
Monkey 47	17,00€	Bombay Sapphire	15,00€
Opyos	16,00€		

WHISKY

Jack Daniels	9,00€	Lagavulin	15,50€
Jameson	8,50€	Bulleit Bourbon	13,50€
Johnnie Walker Black Label	10,00€	Dalwhinnie 15 Years old	13,50€
Talisker 10 Years old	13,00€		

RHUM

Diplomatico	12,50€	Ron Zacapa 23 Sistema Solera	14,50€
Plantation Pineapple	12,50€	Mount Gay XO	16,50€
Ron Zacapa XO	23,00€	Pyrat XO Reserva	14,50€

BRANDY DIGESTIFS

KLASSIKER

Vodka Grey Goose	10,00€
Vodka Grey Goose Long Drink	11,00€
Tequila Patrón Anejo	12,50€
Amaro Averna	8,00€
Limoncello	8,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Sambuca Molinari	7,50€
Baileys Irish Cream	8,00€
Cointreau	8,00€
Grand Marnier	8,50€
Grappa Di Brunello	10,00€
Grappa Nonino Chardonnay	10,00€
Dupont Calvados Reserve	11,50€
Martel Vsop	11,00€
Ragnaud Sabourin Alliance N°20	17,50€
Reserve Speciale	

LUXEMBURG

Camadonven Diedenacker	8,50€
Kiischendrëpp Zenner	10,00€
Quetschendrëpp Zenner	10,00€
Neelchesbiren Zenner	10,00€
Hunnegdrëpp Zenner	8,00€
Poire Williams Zenner	8,00€
Framboise Zenner	8,00€
Mirabelle Zenner	8,00€
Buff	8,00€
Marc de Luxembourg	10,50€
Domaine Clos des Rochers	



HEISSE GETRÄNKE BOISSONS CHAUDES

Espresso 3,40€

Kaffee 3,60€

Café

Doppelter Espresso 4,40€

Double Espresso

Espresso Macchiato 3,90€

Latte Macchiato 4,70€

Cappuccino 4,20€

Cappuccino mit Schlagsahne 4,70€

Cappuccino avec chantilly

Heiße Schokolade 4,70€

Chocolat chaud

Heiße Schokolade mit Schlagsahne 5,00€

Chocolat chaud avec chantilly

Tee 5,00€

Kamille, Eisenkraut, Ingwer-Zitronengras, Rote Früchte,
Passionsfrucht, Rooibos, Earl Grey, Darjeeling, Japan Sencha
Thé : Camomille, Verveine, Gingembre-citronelle, Fruits rouges,
Fruit de la passion, Rooibos, Earl Grey, Darjeeling, Japan Sencha

Frischer Pfefferminztee 5,00€

Thé à la menthe fraîche

Irish Coffee 10,00€

CARTE DES VINS

WEINKARTE

CRÉMANT

Cuvée Q Thill's Brut 7,00€ 36,00€
Domaine Thill [12]

Cuvée Q Spirit of Schengen Brut 7,00€ 36,00€
Domaines Vinsmoselle [12]

Cuvée Q Poll Fabaire Rosé 7,00€ 36,00€
Domaines Vinsmoselle [12]

Crémant Cuvée 1921 48,00€
Caves Bernard-Massard [12]

Cuvée Jongwënzer Brut 54,00€
Domaines Vinsmoselle [12]

Crémant de Luxembourg Brut 57,00€
Domaine Clos des Rochers [12]

Crémant de Luxembourg Rosé Brut 59,00€
Domaine Clos des Rochers [12]

Crémant Dr. Frédéric Clasen 82,00€
Domaine Clos des Rochers [12]

Crémant Rezbergh Rosé Brut 85,00€
Maison Rezbergh [12]

Crémant Rezbergh Blanc de Blancs Brut 110,00€
Maison Rezbergh [12]

Mousseux sans alcool 7,00€ 36,00€
Bernard Massard [12]

WEISSWEIN VIN BLANC

RIESLING

Grevenmacher Paradäis Vignum 8,50€ 43,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022 [12]

Jongwënzer Riesling 44,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023 [12]

Grevenmacher Fels 10,00€ 49,00€ 105,00€
Domaine Clos des Rochers, 2022 [12]

Charta Schengen 69,00€
Domaines Vinsmoselle, 2012 [12]

Groärd 16,50€ 84,00€
Domaine Clos des Rochers, 2022 [12]

CHARDONNAY

Château Edmond de la Fontaine 7,50€ 36,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022 [12]

Petite Fleur des Rochers 12,00€ 63,00€
Domaine Clos des Rochers, 2022 [12]

PINOT BLANC

Coteaux de Grevenmacher GPC 35,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023 [12]

Machtum Hohfels Vignum 39,00€
Domaines Vinsmoselle, 2024 [12]

Grevenmacher Fels 8,00€ 39,00€
Domaine Clos des Rochers, 2022 [12]

Jongwënzer 39,00€
Domaines Vinsmoselle, 2024 [12]

PINOT GRIS

Wellenstein Foulschette Vignum 43,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023 [12]

Grevenmacher Fels 10,00€ 49,00€ 105,00€
Domaine Clos des Rochers, 2023 [12]

Château de Schengen 55,00€
Domaine Thill, 2023 [12]

AUXERROIS

Château de Schengen 35,00€
Domaine Thill, 2022 [12]

Bech-Kleinmacher Naumberg Vignum 42,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023 [12]

ANDERE REBSORTEN

Rivaner Marque Nationale AOP 25CL 5,50€
Caves Bernard-Massard, 2022 [12]

Elbling 25CL 6,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022 [12]

Cuvée MB Jongwënzer 35,00€
Domaines Vinsmoselle [12]

Gewürztraminer Moelleux 9,00€ 42,00€
Grand Premier Cru AOP
Domaines Vinsmoselle, 2021 [12]

Fleur des Rochers Pinot Blanc - Chardonnay 79,00€
Domaine Clos des Rochers, 2018 [12]

BM sans alcool 8,00€ 39,00€
Bernard Massard [12]

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit der Bestände variieren. Sie können ebenfalls Ihre eigenen Flaschen mitbringen – ein Korkgeld von 20€ pro Flasche wird in dem Fall erhoben. Les millésimes sont susceptibles de varier en fonction des stocks disponibles. Vous avez la possibilité d'apporter vos propres bouteilles, un droit de bouchon de 20€ par bouteille sera alors appliqué.

ROTWEIN VIN ROUGE

LUXEMBURG - PINOTS NOIRS

Cuvée Réservee, élevée en barrique 8,00€ 42,00€
Domaines Vinsmoselle Edmond de la Fontaine, 2022 [12]

Rubis du Terroir Vignum 10,50€ 52,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022 [12]

Pinot Noir Charta Schengen Prestige 55,00€
Domaines Vinsmoselle, 2019 [12]

Petite Fleur des Rochers 12,50€ 62,00€
Domaine Clos des Rochers, 2023 [12]

INTERNATIONAL

Marquês de Montemor Reserva 7,50€ 35,00€
Alentejo, Portugal, 2022 [12]

Li Veli - Orion Primitivo Salento 41,00€
Puglia, Italien, 2023 [12]

Mèria Rosso 57,00€
Toscana, Italien, 2021 [12]

Tenuta Caparzo 59,00€
Montalcino, Italien, 2023 [12]

Trio infernal - l'Infernal Cuvée "RIU" 70,00€
Priorat, Spanien, 2018 [12]

FRANKREICH

Domaine Bel Air, Cuvée Jour de Soif Bio 44,00€
Loire, 2023 [12]

Château Tour des Gendres 7,50€ 47,00€
- La Gloire de mon père
Périgord, 2021 [12]

Seigneur de Fontimple - Vacqueyras 52,00€
Vallée du Rhône, 2022 [12]

Domaine Montcy Cuvée Louis de Saussaye 12,00€ 56,00€
Loire, 2019 [12]

Château Fontestean 12,50€ 59,00€
Haut-Médoc, 2016 [12]

Clos des Papes, Le petit vin d'avril 70,00€
Vin de France, Rhône [12]

Château les Crostes, Cuvée Liam 70,00€
Cotes de Provence, 2023 [12]

Château Fortia, Cuvée du Baron 85,00€
Châteauneuf du Pape, Rhône, 2021 [12]

Faiveley Pinot Noir 85,00€
Bourgogne, 2023 [12]

Château Siran 99,00€
Margaux-Médoc, 2020 [12]

Château Pibarnon 99,00€
Bandol, 2021 [12]



ROSÉ

Quai Rosé 🍷 7,50€ 🍷 35,00€
Domaines Vinsmoselle Edmond de la Fontaine, 2024 [12]

Petite Fleur des Rochers 🍷 9,50€ 🍷 49,00€
Domaine Clos des Rochers [12]

Summerwäin 🍷 27,00€ 🍷 54,00€
Domaines Vinsmoselle [12]

Château les Crostes Cuvée Amalia 🍷 10,00€ 🍷 49,00€
Côtes de Provence, France, 2023 [12]

Château La Tour de l'Evêque - Pétale de Rose BIO 🍷 49,00€ 🍷 56,00€
Côtes de Provence, France, 2024 [12]

SCHMECKEN SIE LOKAL

WEINVERKOSTUNGEN

CRÉMANT

VERKOSTUNG VON 5 CRÉMANTS 18,00€
DÉGUSTATION DE 5 CRÉMANTS

Spirit of Schengen, Crémant de Luxembourg
Domaines Vinsmoselle AOP [12]

Thill Crémant, Crémant de Luxembourg
Bernard Massard AOP [12]

Jongwënzer Crémant, Crémant de Luxembourg
Domaines Vinsmoselle AOP [12]

1921 Crémant, Crémant de Luxembourg
Bernard Massard AOP [12]

Rosé Crémant Brut, Crémant de Luxembourg
Domaines Clos Rochers AOP [12]

SOU SCHMAACHT MAACHER

VERKOSTUNG VON GREVENMACHER WEINEN 18,00€
DÉGUSTATION DE VINS DE GREVENMACHER

Jongwënzer
Auxerrois, Domaines Vinsmoselle, 2023 [12]

Grevenmacher Fels
Pinot Blanc, Domaines Clos des Rochers AOP, 2022 [12]

Coteaux de Grevenmacher
Pinot Blanc, Domaines Vinsmoselle AOP, 2018 [12]

Grevenmacher Fels
Pinot Gris, Domaines Clos des Rochers AOP, 2023 [12]

Grevenmacher Fels
Riesling, Domaines Clos des Rochers AOP, 2022 [12]

Grevenmacher Paradäis Vignum
Riesling, Domaines Vinsmoselle AOP, 2022 [12]