

TAGESGERICHT PLATS DU JOUR

VOM 16 - 20 MÄRZ DU 16 AU 20 MARS

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€

Erbsensüppchen, Schlagsahne und Parmaschinken

Crème de petits pois, chantilly et jambon de Parme

oder/ou

Radieschencarpaccio, Ziegenkäse-Crème und Granatapfel

Carpaccio de radis, crème de chèvre et grenade

Cannelloni mit Ricotta und Kürbisfüllung, Rucolapesto 17,50€

Cannellonis farcis à la ricotta et au potiron, pesto de roquette

oder/ou

Fleischbällchen in Tomatensauce, Spaghetti mit Basilikum 18,50€

Boulettes à la sauce tomate, spaghettis au basilic

oder/ou

Kartoffel gefüllt wie eine Tartiflette, Räucherlachs 18,50€

Pomme de terre farcie comme une tartiflette, saumon fumé

Kokos-Bananen-Krapfen

Beignet coco-banane

MENÜ

ZUM APERITIF EN APÉRITIF

San Daniele Schinken Riserva, Grissini 8,00€/50g

Jambon San Daniele Riserva, grissini [1a,12]

Auswahl an regionaler Charcuterie 23,00€

Planchette de charcuteries du terroir [1a,7,9,10,12]

Auswahl an verfeinertem Käse 24,50€

Planchette de fromages affinés [1a,7,8c]

Gemischte Platte mit Schinken, Patatas Bravas, Oliven und Tortillas 19,00€

Planchette mixte avec du jambon, patatas bravas, olives et tortillas [1,3,7]

3 hausgemachte Dips mit Brot-Croutons 24,00€

3 dips maison avec des croûtons de pain [1,5,8c,9]



DIE VORSPEISEN LES ENTRÉES

Weich gekochtes Ei mit Krabbe, Rucola und Hollandaise-Sauce 16,00€

Œuf mollet au crabe, roquette et sauce hollandaise [1a,2,3,7,10,12]

Kürbis-Cappuccino mit Croutons und Kürbis-Pickles 13,00€

Cappuccino de potiron, croûtons et pickles de potiron [1a,7,8,9,12]

Gebratene Schnecken mit schwarzem Knoblauch und Kräutern 15,00€

Poêlée d'escargots à l'ail noir et aux herbes [1a,3,7,12]

Pâté en Croûte vom Geflügel, Champignons und Portwein 16,00€

Pâté en croûte de volaille, champignons et porto [3,4,7,10,12]

Tartine mit warmem Ziegenkäse, Kastanienhonig und Mesclunsalat 13,00€

Tartine de chèvre chaud, miel de châtaignier et mesclun [1a,7,8,10,12]

Hausgemachte Zwiebelsuppe 12,00€

Soupe à l'oignon maison [1,7,12]

Garnelen-Carpaccio mit milder Aioli, Rucola und Zitronen-Pickles 22,00€

Carpaccio de gambas, aïoli doux, roquette et pickles de citron [2,3,9,10,12]

EXTRAS SUPPLÉMENTS

Pommes Frites 4,00€
Frites

Grenaille-Kartoffeln 4,00€
Pommes de terre grenailles

Salat 4,00€
Salade

UNSERE HAUPTSPESIEN NOS PLATS SIGNATURES

Langsam gegartes Kalbspaleron mit Karotten-Variation 29,00€
Paleron de veau cuit à basse température et déclinaison de carotte [1a,7,9,12]

Gegrillte Dorade auf Kartoffel-Oliven-Püree 30,00€
Dorade grillée sur une purée de pommes de terre aux olives [4,7,9,10,12]

Tagliata vom Rind mit Pfefferrahmsauce und Pommes Frites 33,00€
Tagliata de bœuf, sauce au poivre et frites [7,9,10,12]

Arancini mit milder Zwiebelcrème und Mornay-Sauce 23,00€
Arancini à la crème d'oignon doux et sauce Mornay [1a,3,7,9,12]

Surf & Turf, geräucherter Seeteufel, gerösteter Blumenkohl und Dashi-Butter 32,00€
Terre & Mer, lotte fumée, chou-fleur rôti et beurre blanc de dashi [1a,3,4,7,9,12]

Cremiges Risotto mit Champignons und Lauch 27,00€
Risotto crémeux aux champignons et poireaux [7,9,12]

DIE KLASSIKER LES CLASSIQUES

Klassisches Rindertatar mit Pommes Frites
und Salat 29,00€
Tartare de bœuf classique, frites et salade [1a,3,4,10,12]

Klassische Königinpastete mit Pommes Frites
und Salat 24,00€
Bouchée à la Reine traditionnelle, frites et salade [1a,7,12]

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

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

Hähnchen-Cordon Bleu mit Champignonrahmsauce,
Pommes Frites und Salat 28,00€
Cordon bleu de volaille, sauce aux champignons,
frites et salade [1a,3,7,9,12]

Feierstengsalot, weich gekochtes Ei und Salat 26,00€
Feierstengsalot à l'ancienne, œuf mollet et salade [3,9,10,12]

Frittierte Moselfische, Pommes Frites und Salat - je nach
Verfügbarkeit 36,00€
Friture de la Moselle, frites et salade - selon disponibilité [4,10]

Wäinzoossiss, Kartoffelpüree, Karotten und Erbsen 26,00€
Wäinzoossiss, purée de pommes de terre, carottes
et petits pois [7,9,10,12]

Coquelet vom Spieß, hausgemachte Sauce
und winterliches Gemüse 24,00€
Coquelet rôti à la broche, sauce maison
et légumes d'hiver [1a,7,9,10,12]

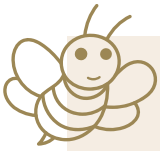
Feldsalat, Orange, Granatapfel und Croutons
Salade de mâche, orange, grenade et croûtons

mit gegrilltem Hähnchen nach Yakitori-Art 24,00€
au poulet grillé façon Yakitori [1a,7,10,11,12]
oder / ou

mit flambierten Garnelen nach Chef-Art 26,00€
aux crevettes flambées façon du Chef [1a,2,4,7,10]
oder / ou

mit Linsen, Avocado und Sonnenblumenkernen 23,00€
aux Lentilles, avocat et graines de tournesol [1a,3,7,10,12]

Französischer Bauernsalat mit Bratkartoffeln
und pochiertem Ei 24,00€
Salade paysanne aux pommes de terre sautées
et œuf poché [1a,3,7,10,12]



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

Kniddelen mit Sahnesauce und Apfelmus 12,00€

Kniddelen à la crème et compote de pommes [1a,3,7]

Spaghetti Bolognese 12,00€

Spaghetti à la bolognaise [1a,3,7,9]



UND ZUM NACHTISCH LES DESSERTS

Klassische Schokoladenmousse 13,50€

Mousse au chocolat classique [3,7]

Crème Brûlée 12,00€

Crème brûlée [3,7]

Dame Blanche mit Amarettini und heißer Schokolade 14,00€

Dame blanche aux amarettinis et chocolat chaud [3,7,8a]

Verfeinerter Käseteller, Mesclunsalat und marinierte Rosinen 16,00€

Assiette de fromages affinés, bouquet de mesclun et raisins marinés [1a,7,8c,10,12]

Klassisches Tiramisu 12,00€

Tiramisu classique [1a,3,7]

Apfeltorte mit Vanilleeis 13,00€

Tarte aux pommes avec glace à la vanille [1a,3,7]

Dreierlei saisonale Sorbets, exotische Früchte und Eisenkraut 12,00€

Trio de sorbets de saison, fruits exotiques et verveine [7]

Traditioneller Eiskaffee 12,00€

Café glacé traditionnel [3,7]

Affogato 6,50€

Affogato [3,7]

Kaffee Gourmand 16,00€

Café gourmand [1a, 3, 7, 8]

SNACKS 14H00 - 18H00

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

Croque-Monsieur mit San Daniele Schinken und Brie-Käse 15,00€
Croque Monsieur brioché, jambon San Daniele et Brie [1a,3,7,10,12]

Croque-Monsieur mit Briochebrot und Käse 15,00€
Croque Monsieur brioché au fromage [1a,3,7,10]

Parmesankroketten, Zitrone und Salat 16,00€
Croquettes de parmesan, citron et salade [1a,3,7,10,12]

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

Brotchips mit dreierlei Dips : Tapenade, Hummus, Sauerrahm mit Kräutern 17,00€
Croustillant de pain et ses dips : tapenade, houmous, crème fraîche aux herbes [1a,7,12]

Große Schüssel Pommes Frites 10,00€
Grand bol de frites

Auswahl an regionaler Charcuterie 23,00€
Planchette de charcuteries du terroir [1a,7,9,10,12]

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



1 Glutenthaltiges 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 Brasiliennüsse, 8g Pistazien, 8h Macadamianüsse ; 9 Sellerie ; 10 Senf ; 11 Sesamkörner ; 12 Schwefeldioxid und Sulphite ; 13 Lupinen ; 14 Weichtiere

CARTE DES VINS

WEINKARTE

CRÉMANT

Cuvée Q Thill's Brut 7,00€ 36,00€

Domaine Thill

Cuvée Q Spirit of Schengen Brut 7,00€ 36,00€

Domaines Vinsmoselle

Cuvée Q Poll Fabaire Rosé 7,00€ 36,00€

Domaines Vinsmoselle

Crémant Cuvée 1921 49,00€

Caves Bernard-Massard

Cuvée Jongwënzer Brut 56,00€

Domaines Vinsmoselle

Crémant de Luxembourg Brut 59,00€

Domaine Clos des Rochers

Crémant de Luxembourg Rosé Brut 62,00€

Domaine Clos des Rochers

Crémant Rezbergh Rosé Brut 85,00€

Maison Rezbergh

Crémant Dr. Frédéric Clasen 86,00€

Domaine Clos des Rochers, 2019/21

Crémant Rezbergh Blanc de Blancs Brut 110,00€

Maison Rezbergh

Mousseux sans alcool 7,00€ 36,00€

Domaines Vinsmoselle

WEISSWEIN VIN BLANC

RIESLING

Grevenmacher Paradäis Vignum 8,50€ 43,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023

Jongwënzer Riesling 46,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023

Riesling Fermentation Spontanée Vignum 48,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023

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

Charta Schengen 69,00€
Domaines Vinsmoselle, 2012

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

CHARDONNAY

Château Edmond de la Fontaine 7,50€ 36,00€
Domaines Vinsmoselle, 2024

Petite Fleur des Rochers 13,00€ 63,00€
Domaine Clos des Rochers, 2022

PINOT BLANC

Coteaux de Grevenmacher GPC 7,50€ 35,00€
Domaines Vinsmoselle, 2024

Machtum Hohfels Vignum 39,00€
Domaines Vinsmoselle, 2024

Grevenmacher Fels 8,50€ 39,00€
Domaine Clos des Rochers, 2023

Jongwënzer 39,00€
Domaines Vinsmoselle, 2024

PINOT GRIS

Wellenstein Foulschttte Vignum 8,50€ 43,00€
Domaines Vinsmoselle, 2024

Vieilles Vignes Vignum 49,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022

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

Château de Schengen 55,00€
Domaine Thill, 2023

AUXERROIS

Château de Schengen 7,50€ 35,00€
Domaine Thill, 2022

Jongwënzer 37,00€
Domaines Vinsmoselle, 2023

ANDERE REBSORTEN

Elbling 25CL 6,00€
Domaines Vinsmoselle, 2024

Cuvée Blanc Bio 6,50€ 32,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022

Gewürztraminer Moelleux 9,00€ 42,00€
Grand Premier Cru AOP
Domaines Vinsmoselle, 2022

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

Plaisir sans alcool 8,00€ 39,00€
Domaines Vinsmoselle

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit der Bestände variieren. Sie können gerne Ihre eigenen Flaschen mitbringen – ein Korkgeld von 30€ 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 30€ par bouteille sera alors appliqué.

ROTWEIN VIN ROUGE

LUXEMBURG - PINOTS NOIRS

Cuvée Réservee, élevée en barrique 9,00€ 42,00€
Domaines Vinsmoselle Edmond de la Fontaine, 2022

Rubis du Terroir Vignum 11,00€ 52,00€
Domaines Vinsmoselle, 2022

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

Petite Fleur des Rochers 13,00€ 62,00€
Domaine Clos des Rochers, 2023

Prototype 79,00€
Domaine Clos des Rochers, 2022

INTERNATIONAL

Marquês de Montemor Reserva 8,00€ 35,00€
Alentejo, Portugal, 2022

Li Veli - Orion Primitivo Salento 9,20€ 41,00€
Puglia, Italien, 2023

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

Tenuta Caparzo 59,00€
Montalcino, Italien, 2023

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

Barolo Borgogno 129,00€
Piemont, Italien, 2019

FRANKREICH

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

Château Tour des Gendres - La Gloire de mon père 47,00€
Périgord, 2022

Seigneur de Fontimple - Vacqueyras 52,00€
Vallée du Rhône, 2023

Château Fontestean 12,50€ 59,00€
Haut-Médoc, 2016/19

Domaine les Goubert - Gigondas 69,00€
Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2021

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

Château les Crostes, Cuvée Liam 73,00€
Cotes de Provence, 2022

Saint Joseph Offerus - Jean-Louis Chave 79,00€
Tournon-sur-Rhône, 2023

Domaine Belleville - Mercurey Les Perrières 81,00€
Bourgogne, 2023

Château Fortia, Cuvée du Baron 83,00€
Châteauneuf du Pape, Rhône, 2021

Faiveley Pinot Noir 85,00€
Bourgogne, 2023

Château Siran 99,00€
Margaux-Médoc, 2020

Château Phelan Ségur 139,00€
Bordeaux-Saint-Estèphe, 2020

Faiveley Nuits-Saint-Georges 139,00€
Bourgogne, 2021

ROSÉ

Quai Rosé 7,50€ 35,00€
Domaines Vinsmoselle Edmond de la Fontaine

Petite Fleur des Rochers 9,50€ 49,00€
Domaine Clos des Rochers

Château les Crostes Cuvée Amalia 10,00€ 49,00€
Côtes de Provence, France

SCHMECKEN SIE LOKAL

WEINVERKOSTUNGEN

CRÉMANT

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

Spirit of Schengen, Crémant de Luxembourg
Domaines Vinsmoselle AOP

Thill Crémant, Crémant de Luxembourg
Bernard Massard AOP

Jongwënzer Crémant, Crémant de Luxembourg
Domaines Vinsmoselle AOP

1921 Crémant, Crémant de Luxembourg
Bernard Massard AOP

Rosé Crémant Brut, Crémant de Luxembourg
Domaines Clos Rochers AOP

SOU SCHMAACHT MAACHER

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

Jongwënzer
Auxerrois, Domaines Vinsmoselle, 2023

Grevenmacher Fels
Pinot Blanc, Domaines Clos des Rochers AOP, 2022

Coteaux de Grevenmacher
Pinot Blanc, Domaines Vinsmoselle AOP, 2018

Grevenmacher Fels
Pinot Gris, Domaines Clos des Rochers AOP, 2023

Grevenmacher Fels
Riesling, Domaines Clos des Rochers AOP, 2022

Grevenmacher Paradäis Vignum
Riesling, Domaines Vinsmoselle AOP, 2022

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€		



COCKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS & MOCKTAILS

LUXEMBOURGISH NEGRONI 14,00€

Tamar Gin, Orbitt, Opyos Vermouth,
Sosa Gelespessa, getrocknete Orangenscheibe
Tamar Gin, Orbitt, Opyos Vermouth,
Sosa Gelespessa, tranche d'orange séchée

SEX ON THE MOSEL 14,00€

Ramborn Cider, Roter Portwein, Wintersirup,
Limettensaft, Passionsfrucht-Püree
Ramborn Cider, Porto rouge, sirop d'hiver,
Jus de citron vert, purée de fruit de la passion

BEET'LOMA 14,00€

Tequila Patrón Silver, Agave, Ginger Beer,
Limettensaft, Rote Beete Püree Tabasco
Tequila Patrón Silver, Agave, Ginger Beer,
Jus de citron vert, purée de betterave, tabasco

MY BUTTERFLIES 14,00€

Aperol, Grapefruit-Saft, Apfelsaft, Limettensaft,
Sirop de Liège, Eiweiß
Aperol, jus de pamplemousse, jus de pomme,
jus de citron vert, sirop de Liège, blanc d'œuf

PASSION DELIGHT 14,00€

Gin Tanqueray 0,0%, Passionsfrucht-Püree,
Vanille-Hibiskus-Sirup, Limettensaft
Tanqueray 0,0%, purée de fruit de la passion,
sirop vanille-hibiscus, jus de citron vert

ALKOHOLFREIER WINTER-SPRITZ 13,00€

San Bitter, Alkoholfreier Mousseux, Soda-Wasser,
Cranberry-Saft, Winter-Sirup
San Bitter, Mousseux sans alcool, soda,
jus de cranberry, sirop d'hiver

BORN ORCHARD 12,00€

Ramborn Apfelschorle, Ahornsirup, Soda-Wasser,
Minze, frischer Apfel, frische Limette, Zimtstange
Ramborn Apple Soda, sirop d'érable, soda, menthe,
pomme et citron vert frais, bâton de cannelle

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

MOJITO 12,00€

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

PISCO SOUR 13,00€

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

AMARETTO SOUR 13,00€

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

WHISKEY SOUR 13,00€

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

COSMOPOLITAN 13,00€

Vodka 42 Below, Cointreau, Zitronensaft, Cranberry Saft
Vodka 42 Below, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry

CLASSIC DAIQUIRI 13,00€

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

Q-Mule 13,00€

Vodka 42 Below, Limettensaft, Ingwer Bier
Vodka 42 Below, jus de citron, ginger beer

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

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€
Kiischendrépp Zenner	10,00€
Quetschendrépp Zenner	10,00€
Neelchesbiren Zenner	10,00€
Hunnegdrépp Lilienhaff	8,00€
Poire Williams Lilienhaff	8,00€
Framboise Lilienhaff	8,00€
Mirabelle Lilienhaff	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 Sahne 5,00€
Chocolat chaud avec chantilly

Tee 5,00€
Kamille, Eisenkraut, Ingwer-Lemongras, 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€