

Bevande

Getränke Boissons Drinks

Aperitif

mit Alkohol | avec alcool | with alcohol

Aperitif maison	7,90
<i>Prosecco, Ramazzotti Aperitivi Rosato, Martini Rosato, Minze menthe mint</i>	
Aperol Spritz	7,90
Pisang Orange	7,90
Hugo	7,90
Bellini	6,70
Campari	5cl 5,90
Campari Soda, Orange	7,90
Martini Rosso, Bianco	10cl 5,90
Ricard	5cl 5,90
Picon Bier bière beer	25cl 5,90
Picon Weißwein vin blanc white wine	15cl 5,90
Porto Fine White	10cl 5,90
Porto Graham's Reserve Six Grapes	10cl 5,90
Porto Graham's 10 years old	10cl 6,30
Prosecco weiß blanc white	15cl 6,90
Prosecco rosé	15cl 6,90
Cynar	5cl 4,95
Cynar Soda	7,00
Kir Royal	15cl 7,50
Kir mit Weißwein	15cl 5,90
Kir au vin blanc Kir with white wine	
Cuba Libre	9,00
<i>Havana Club Especial, Coca-Cola, Limette citron vert lime</i>	
Whisky Cola (J&B)	6,95
Limoncello Spritz	7,90
Negroni	9,70
<i>Martini Riserva Speciale Ambrato, Martini Riserva Speciale Bitter, 1836 Belgian Organic Gin</i>	
Americano	8,20
<i>Martini Riserva Speciale Ambrato, Martini Riserva Speciale Bitter, Sprudelwasser eau pétillante sparkling water</i>	
Lillet Berry	6,70

Aperitif 0%

alkoholfrei | sans alcool | alcohol free

San Bitter	10cl 3,90
Aperitif maison	5,80
<i>Sekt ohne Alkohol mousseux sans alcool alcohol free sparkling wine, Hibiskussirup sirap d'hibiscus Hibiscus syrup, Crodino, Orange</i>	

Soft

Viva Naturell	25cl 2,90
	50cl 4,85
Rosport Sprudel pétillante	25cl 2,90
	50cl 4,85
Coca-Cola (Light/Zero)	20cl 2,85
	40cl 4,75
Fanta / Sprite / Diesel	20cl 2,85
	40cl 4,75
Fuze Tea (Lemon/Peach)	20cl 2,90
Gerolsteiner Apfelschorle	25cl 3,00
Jus de pommes pétillant	
Sparkling apple juice	
Royal Bliss (Tonic/Bitter/Lemon/Agrumes)	20cl 2,90
Apfelsaft jus de pommes apple juice	20cl 2,85
Orangensaft jus d'oranges orange juice	20cl 2,85
ACE	20cl 2,85
Tomatensaft jus de tomates tomato juice	20cl 2,85
Bionade (Holunder sureau elderberry)	33cl 3,10

Beer

Diekirch	25cl 2,95
vom Fass au fût draft	50cl 5,90
Leffe Blonde	25cl 3,80
vom Fass au fût draft	
Leffe Brune	33cl 3,80
Liefmans	25cl 3,90
Nova Villa Mosaic	33cl 4,40

Beer 0%

alkoholfrei | sans alcool | alcohol free

Bitburger Drive 0,0%	33cl 3,50
Erdinger 0,0%	33cl 3,50

Coffee & more

Ristretto	2,90
Espresso	2,90
(auch koffeinfrei aussi déca also decaffeinated)	
Espresso doppio	4,90
Kaffee café coffee	2,90
Kaffee koffeinfrei café déca decaffeinated	2,90
Latte Macchiato	3,90
Café au lait	3,90
Cappuccino Italiano	3,50
Cappuccino	3,80
(Sahne chantilly whipped cream)	
Cappuccino koffeinfrei déca decaffeinated	3,50
Cappuccino koffeinfrei déca decaffeinated	3,80
(Sahne chantilly whipped cream)	
Irish Coffee	8,90
Heiße Schokolade	3,90
Chocolat chaud hot chocolate	
Heiße Schokolade mit Sahne	4,10
Chocolat chaud avec chantilly Hot chocolate with whipped cream	
Tee nach Wahl thé au choix	2,90
Choice of tea	

Gin - 5cl | Tonic - 20cl

Hendrick's	10,50
Gin Mare Capri	11,00
Gin Opyos Luxembourg Dry Gin	12,25
Gin Bulldog	9,00
Gin The Botanist	10,00
Gin Arduenna Organic	10,00
Lie Bio Gin	13,00
Nordes Atlantic Galician Gin	9,00

Tonics (200ml) :

Fever Tree Indian Tonic / Fever Tree Mediterranean / Royal Bliss Tonic

Digestif - 5cl

Amaretto Disaronno	5,90
Baileys	5,90
Cointreau	5,90
Averna Amaro Siciliano	5,30
Ramazzotti	5,30
Limoncello Botega	5,90
Fernet Branca	5,90
Sambuca Molinari	5,90
Vecchia Romagna Brandy	3,90
Vecchia Romagna «Reserva»	7,70
Remy Martin VSOP	7,50
Calvados Château du Breuil 8Y.	10,70

Whisky - 5cl

J&B	5,90
Dalmore 12Y.	8,20
Glenkinchie 12Y.	6,90
Lagavulin 8Y.	11,95

Rhum - 5cl

Plantation Barbados Extra Old 20th Anniversary	7,70
Centenario Gran Reserva 25Y. Sistema Solera	13,95
Zacapa Gran Reserva Solera 23	9,70

Grappa - 5cl

Villa de Varda di Pinot Nero	8,50
Villa de Varda Triè Riserva	6,60
Poli Cleopatra Amarone	7,50
Roner Gewürztraminer Riserva	12,75
Villa de Varda di Müller Thurgau	14,70

Anti-pasti

Vorspeisen
Entrées
Starters

Vitello Tonnato 1-3-4-5-7-12 16⁰⁰

Kalbsbraten • Thunfisch-Sahne-Creme • Kapern
Blätterteigtaschen mit Thunfisch
*Rôti de veau en fines tranches • crème de thon • câpres
feuilleté au thon*
Veal roast • tuna cream sauce • capers • puff pastry parcels
with tuna

Carpaccio di Manzo 1-3-5-6-9-10-12 17⁰⁰

Rindercarpaccio • Trüffelöl • Rucola • gehobelter Parmesan • Grissini
*Carpaccio de boeuf • huile de truffes • roquette • copeaux de
parmesan • grissini*
Beef carpaccio • truffle oil • rocket • shaved parmesan • grissini

Scampi Dello Capo 2-5-7-8-12 17⁵⁰

Scampi • Champignons • Basilikumpesto • Weißwein • Sahne
Rucola • Pinienkerne
*Scampis • champignons de Paris • pesto de basilic • vin blanc
crème • roquette • pignon de pin*
Scampi • button mushrooms • basil pesto • white wine • cream
rocket • pine nuts

 Zuppa Invernale 1-9-10-12 8⁰⁰

Kohlsuppe • Möhren • Gemüse-Bouletten • Croutons
Bouillon de choux • carotte • boulettes de légumes • croûtons
Cabbage broth • carrots • vegetable boulettes • croutons

 Melanzane E Burrata Affumicata 7-9 15⁵⁰

Auberginenpfanne • Knoblauch • Kirschtomaten • Basilikum • Toma-
tencoulis • überbacken mit geräucherter Burrata und Parmesan
*Poêlée d'aubergine • ail • tomates cerises • basilic • coulis de
tomate • gratinée à la burrata fumée et parmesan*
Eggplant stew • garlic • cherry tomatoes • basil • tomato coulis
gratinated with smoked burrata and parmesan cheese

Insa-late

Salate
Salades
Salads

Insalate Ceasar 1-3-4-5-7-10-12 17⁰⁰

Römersalat • gegrillte Hähnchenbrust • Croutons
gehobelter Parmesan • Sardellen • Ceasardressing
*Salade romaine • suprême de poulet • croûtons • copeaux de
parmesan • anchois • vinaigrette César*
Romaine lettuce • grilled chicken breast • croutons
shaved parmesan • anchovies • Caesar dressing

Insalate di Pesce E Coralli 4-10-12 17⁵⁰

Mesclun-Salat • Queller • rote Linsen • frittiertes Seelachsfilet
Estragon-Zitronen-Vinaigrette
*Mesclun • salicorne • lentille rouge • filet de lieu jaune frit
vinaigrette estragon-citron*
Mesclun • samphire • red lentil • pan fried pollack fillet • tarragon
lemon vinaigrette

Insalata di Scampi 1-2-3-5-6-7-12 18⁰⁰

Frittierter Pizzateig • gemischter Salat • Scampi • schwarze Balsa-
mico-Essigsoße • Sahne
*Pâte à pizza frite • salade mixte • scampis • sauce au vinaigre
balsamique noir • crème*
Fried pizza dough • mixed salad • scampi • black balsamic vine-
gar sauce • cream

 Mini Porri alla Mimosa 1-7-10-12 15⁵⁰

Mini-Porree • Mimosa-Vinaigrette • Mesclun-Salat
Pecorino-Späne • Croutons
*Mini-poireaux • vinaigrette mimosa • mesclun • copeaux
de pecorino • croûtons*
Mini leaks • mimosa vinaigrette • mesclun • pecorino shavings
croutons

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride
sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Pasta

Nudeln
Pâtes
Pasta

L'originale degli Appennini 1-3-7 18⁵⁰

Hausgemachte Spaghetti • Eigelb • Pancetta (zubereitet an Ihrem Tisch im Parmesanlaib)
Spaghetti maison • jaune d'œuf • pancetta (préparé à votre table dans la meule de parmesan)
Homemade spaghetti • egg yolk • pancetta (prepared at your table in the parmesan wheel)

Spaghetti alle Vongole 1-2-3-7-12-14 19⁸⁰

Hausgemachte Spaghetti • Venusmuscheln • frische Tomaten Knoblauch • Frühlingszwiebeln
Spaghetti maison • Vongole • tomates fraîches • ail • jeunes oignons
Homemade spaghetti • clams • fresh tomatoes • garlic spring onions

 Spaghetti alla Napoletana E Burrata 1-3-5-7-12 15⁸⁰

Hausgemachte Spaghetti • Tomatensoße • Basilikum • Knoblauch • Burrata
Spaghetti maison • coulis de tomates • basilic • ail • burrata
Homemade spaghetti • tomato sauce • basil • garlic • burrata

Spaghetti Bolognese 1-3-9 15⁸⁰

Lasagne della Mamma 1-3-7 16⁸⁰

 Pasta quattro Formaggi 1-5-7-12 16⁸⁰

Penne | Gnocchi • Gorgonzola • Parmesan • Père Joseph • Taleggio

Tagliatelle al Salmone 1-3-4-7-12 18²⁰

Hausgemachte Tagliatelle • geräucherter Lachs • Safran • Spinat Sahne • Zwiebeln • Weißwein
Tagliatelles maison • saumon fumé • safran • épinards • crème oignons • vin blanc
Homemade tagliatelle • smoked salmon • saffron • spinach cream • onions • white wine

Tagliatelle E Scampi 1-3-5-7-12 19⁴⁰

Hausgemachte Tagliatelle • Tomaten-Sahne-Soße • Knoblauch gebratene Scampi • Pilze • Weißwein
Tagliatelles maison • sauce crème tomates • ail • scampis sautés champignons • vin blanc
Homemade tagliatelle • tomato cream sauce • garlic • sautéed scampi • mushrooms • white wine

Cannelsoni 1-3-4-7 17⁸⁰

Cannelloni • Ricotta mit Räucherlachs und Spinat • Tomatensah- nesoße • überbacken mit Mozzarella
Cannelloni • ricotta avec saumon fumé et épinards • sauce crème tomate • gratinée à la mozzarella
Cannelloni • ricotta with smoked salmon and spinach • tomato cream sauce • gratinated with mozzarella

 Spaghetti E Polpette Vegetariani 1-3-5-6-7-9-12 16⁵⁰

Hausgemachte Spaghetti • Tomatencoulis • Basilikum • Knoblauch • Gemüse-Bouletten • Rucola • Balsamico-Creme
Spaghetti maison • coulis de tomate • basilic • ail • boulettes de légumes • roquette • crème balsamique
Homemade spaghetti • tomato coulis • basil • garlic • vegetable meatballs • arugula • balsamic cream

Linguine Nere di Mare 1-2-3-4-5-7-9-12-14 21⁵⁰

Schwarze Linguine • frischer Lachs • Seelachs • Muscheln • Scampi Oktopus Knoblauch • Basilikum • mit Tomaten zubereitet
Linguine noire • saumon frais • lieu jaune • moules • scampis poulpe • ail • basilic • légèrement tomates
Black linguine • fresh salmon • pollock • mussels • scampi octopus garlic • basil • lightly tomato-flavored

Linguine Nere, Salmone Fresco 1-3-4-5-6-7-12 18⁵⁰

Schwarze Linguine • frischer Lachs • rote Linsen • Queller • Kirsch- tomaten • Basilikum • leichte Tomatensoße
Linguine noire • saumon frais • lentilles rouges • salicorne tomates cerises • basilic • légèrement tomates
Black linguine • fresh salmon • red lentils • samphire • cherry tomatoes • basil • light tomato sauce

Spaghetti Pastra 1-3-7 18²⁰

Hausgemachte Spaghetti • Pastrami-Carpaccio • Parmesancreme Rucola und Trüffelöl
Spaghetti maison • carpaccio de pastrami • crème de parmesan roquette et huile de truffe
Homemade spaghetti • pastrami carpaccio • parmesan cream rocket and truffle oil

 Penne alla Melanzane 1-3-5-6-7-12 17⁵⁰

Penne • Auberginenragout • Knoblauch • geräucherte «Burrata di Stracciatella»
Penne • ragoût d'aubergine • ail • «burrata di stracciatella» fumée
Penne • eggplant ragout • garlic • smoked burrata stracciatella

Ail.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride
sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Pizza

Pizza Speciale 1-3-6-7 17²⁰

Topping • Mozzarella • pikante Salami • Kochschinken • Pilze • Ei
Topping • mozzarella • salami piquant • jambon cuit champignons • oeuf
Topping • mozzarella • spicy salami • cooked ham • mushrooms • egg

Pizza Diavolo 1-6-7 16⁰⁰

Topping • Mozzarella • pikante Salami • getrockneter Chili
Topping • mozzarella • salami piquant • piment séché
Topping • mozzarella • spicy salami • dried chili

Pizza Parma E Rucola 1-7-12 16⁸⁰

Topping • Mozzarella • Rucola in Tomaten-Öl • Parmesan
Parmaschinken • getrocknete Tomaten
Topping • mozzarella • roquette marinée à l'huile de tomates parmesan • jambon de Parme • tomates séchées
Topping • mozzarella • rocket in tomato oil • parmesan • Parma ham • sun-dried tomatoes

Pizza dello Chef 1-3-5-7-12 18²⁰

Topping • Mozzarella • 4 Käsesorten • Parmaschinken • Eigelb
Rucola • Oregano
Topping • mozzarella • 4 fromages • jambon de Parme • jaune d'oeuf • roquette • origan
Topping • mozzarella • 4 cheeses • Parma ham • egg yolk
arugula • oregano

Pizza Margherita Classica 1-7 14¹⁰

Tomatensugo • Mozzarella • Basilikum
Sauce tomates • mozzarella • basilic
Tomato sauce • mozzarella • basil

Pizza Hawaii 1-7-9 16¹⁰

Topping • Mozzarella • Kochschinken • frische Ananas
Topping • mozzarella • jambon cuit • ananas frais
Topping • mozzarella • cooked ham • fresh pineapple

Pizza Quattro Formaggi 1-5-6-7 17²⁰

Topping • Mozzarella • Gorgonzola • Parmesan • Père Joseph • Taleggio

Pizza Manzo 1-5-7-12 18¹⁰

Weißer Pizza • Carpaccio vom Rind • Trüffelöl • Rucola
gehobelter Parmesan
Pizza blanche • carpaccio de bœuf • huile de truffes • roquette copeaux de parmesan
White pizza • beef carpaccio • truffle oil • rocket • shaved parmesan

Pizza Melanzana 1-7 15⁸⁰

Topping • Mozzarella • gebratene Auberginen • Tomaten
Basilikum • Knoblauch • geriebener Pecorino
Topping • mozzarella • poêlée d'aubergines • tomates • basilic ail • pecorino râpé
Topping • mozzarella • fried eggplant • tomatoes • basil • garlic
grated pecorino

Pizza della Nonna 1-4-5-7-8-9-12-14 18²⁰

Topping • Mozzarella • Scampi mit Knoblauch und Basilikum
mariniert • frische Tomaten • Oregano
Topping • mozzarella • scampis marinés à l'ail et au basilic tomates fraîches • origan
Topping • mozzarella • scampi marinated with garlic and basil
fresh tomatoes • oregano

Pizza Napolitana 1-4-5-6-7-12 15⁸⁰

Topping • Mozzarella • Sardellen • Oliven • Kapern • Oregano
Topping • mozzarella • anchois • olives • câpres • origan
Topping • mozzarella • anchovies • olives • capers • oregano

Pizza Ceasar 1-3-4-5-6-7-12 17⁰⁰

Mozzarella • Römersalat • Hähnchenbrustfilet gewürfelt • Parme-
sanspäne • Caesar-Dressing • Parmesansplitter • Sardellen
Mozzarella • salade romaine • dés de filet de poulet • copeaux de parmesan • vinaigrette césar • éclats de chips de parmesan • anchois
Mozzarella • romaine lettuce • diced chicken breast • parmesan
shavings • caesar dressing • parmesan crisps • anchovies

Pizza Italia del Nord 1-5-7-12 17⁵⁰

Mozzarella • Pancetta • Taleggio • Zwiebelrisole • Estragoncreme
Rucola
Mozzarella • pancetta • Taleggio • oignon rissolé • crème d'estragon roquette
Mozzarella • pancetta • Taleggio • roasted onion • tarragon
cream • rocket

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride
sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Carne

Fleisch
Viandes
Meats

Saltimbocca Romana1-3-5-6-7-8-9-12

24⁵⁰

Kalbsroulade • Parmaschinken • Salbei • Salbei-Jus • frisches Gemüse • Beilage nach Wahl

Roulade de veau • jambon de Parme • sauge • jus de sauge
assortiment de légumes • accompagnement au choix

Veal roulade • Parma ham • sage • sage juice • fresh vegetables
side dish of choice

Ossobuco1-5-9-12

24⁵⁰

Kalbshaxe • frisches Gemüse • Beilage nach Wahl

Jarret de veau • assortiment de légumes • accompagnement au choix

Veal shank • fresh vegetables • side dish of choice

Tomahawk in stile Milanese1-3-5-7-8-9-12

22⁹⁰

Tomahawk vom Luxemburger Schwein Duroc nach « Mailänder Art » Gemüse und Beilage nach Wahl

Tomahawk de porc Duroc luxembourgeois façon milanaise, légume et accompagnement au choix

Tomahawk from Luxembourg Duroc pork Milanese-style, fresh vegetables and side dish of choice

Il Coniglio del Cacciatore1-5-6-7-9-12

21⁵⁰

Kaninchenkeule • Champignons • Speck • Frühlingszwiebeln Möhren • Knoblauch • Rotweinsoße • Beilage nach Wahl

Cuisse de lapin • champignons de Paris • lard • oignons grelots carottes • ail • sauce au vin rouge • accompagnement au choix

Rabbit leg • button mushrooms • bacon • spring oinons • carrots garlic • red wine sauce • side dish of choice

Pesce

Fisch
Poissons
Fishes

Filetto di Merluzzo alla Napoletana1-3-4-6-7-12

21⁵⁰

Seelachsfilet • Tomatencoulis • Kapern • Oliven • Knoblauch Oregano • Salat • Beilage nach Wahl

Filet de lieu jaune • coulis de tomate • câpres • olives • ail • origan
salade • accompagnement au choix

Pollock fillet • tomato coulis • capers • olives • garlic • oregano
salad • side dish of coice

Filetto di Salmone1-4-5-6-7-9-12

23⁹⁰

Lachsfilet • rote Linsen und Queller als Risotto zubereitet Estragonsoße • Beilage nach Wahl

Filet de saumon • lentilles rouges et salicorne façon risotto
sauce à l'estragon • accompagnement au choix

Salmon fillet • red lentils and samphire risotto-style • tarragon
sauce • side dish of choice

Beilagen
Accompagnements
Supplements

Pasta Asciutta1-3-7-8-9

Frische Pasta • Tomatensugo • frischer Basilikum

Pâtes fraîches • sauce tomates • basilic frais

Fresh pasta • tomato sauce • fresh basil

Pasta di Burro E Salvia1-3-7

Nudeln mit Butter • frischer Salbei

Pâtes au beurre • sauge fraîche

Pasta with butter • fresh sage

Patate7-9

Kleine junge Kartoffeln

Pommes de terre grenaille

Baby potatoes

Purè di Patate7-8

Kartoffelpüree

Purée de pommes de terre

Mashed potatoes

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride
sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Dolci

Desserts

Tiramisù classico 1-3-7	7 ⁰⁰
Hausgemachte Biskuitkekse • Mascarpone-Creme • Amaretto <i>Boudoirs faits maison • crème de Mascarpone • Amaretto</i> Homemade sponge biscuits • Mascarpone cream • Amaretto	
Mascarpone 3-7	7 ⁰⁰
Mascarpone-Creme • exotische Früchte <i>Crème Mascarpone • fruits exotiques</i> Mascarpone cream • exotic fruits	
Mousse al Cioccolato 3-7	7 ⁰⁰
Dunkle Schokoladenmousse <i>Mousse au chocolat noir</i> Dark chocolate mousse	
Formaggi 1-3-5-7-8-12	11 ⁵⁰
Auswahl an italienischen Käsespezialitäten <i>Choix de spécialités de fromages italiens</i> Selection of Italian cheese specialties	
Dame Blanche 1-3-5-7-8	9 ²⁰
3 Kugeln Vanilleeis • Schokoladensoße • Sahne <i>3 boules vanille • sauce au chocolat à part • chantilly</i> 3 scoops of vanilla ice cream • chocolate sauce • whipped cream	
Affogato 7	4 ⁷⁰
1 Kugel Vanilleeis • Espresso <i>1 boule vanille • Espresso</i> 1 scoop of vanilla ice cream • Espresso	
Eiskaffee Café glacé Iced Coffee 7	8 ⁰⁰
2 Kugeln Vanilleeis • heißer Kaffee • Sahne <i>2 boules vanille • café chaud • chantilly</i> 2 scoops of vanilla ice cream • hot coffee • whipped cream	
Cafè Gourmet 1,3,5,7,8	10 ⁵⁰
« Café Gourmand » Süße Variation von unserem Konditor & ein heißes Getränk nach Wahl <i>« Café Gourmand » Variation sucrée de notre pâtissier & une boisson chaude au choix</i> "Café gourmand" Sweet variation from our pastry chef & a hot beverage of your choice	
Gelato o sorbetto 5,7,8	/Kugel boule scoop 3 ⁵⁰
Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl (Fragen Sie uns nach den verfügbaren Geschmäckern) <i>Crème glacée et sorbet maison au choix (Demandez-nous les goûts disponibles)</i> Homemade ice cream and sorbet of your choice (Ask us about available tastes)	

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride
sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Gelato

Eiscreme
Glaces
Ice cream

Spaghetti

Klassisch | Classique | Classic 5,6,7,8 9²⁰
Vanilleeis • Erdbeersoße • weiße und dunkle Schokoraspel • Sahne
Glace vanille • coulis de fraises • copeaux de chocolat blanc et noir • chantilly
Vanilla ice cream • strawberry coulis • white and dark chocolate shavings • whipped cream

Gelati per Bambini

Spaghetti 1,7 4⁵⁰
Vanilleeis • Erdbeersoße • Sahne • bunte Streusel
Glace vanille • coulis de fraises • chantilly • vermicelles multicolores
Vanilla ice cream • strawberry sauce • whipped cream • colourful sprinkles

Clown 1,5,6,7,8 4⁵⁰
Vanilleeis • Erdbeereis • Smarties • Sahne
Glace vanille • glace fraise • Smarties • chantilly
Vanilla ice cream • strawberry ice cream • Smarties • whipped cream

Coppa Gelato

Royal Nussbecher | Coupe noisette Royale | Royal nut cup 1,7,8 9²⁰
2 Kugeln Haselnuss • 1 Kugel Schokolade • Haselnusskrokant
Mandeln • Haselnüsse • Schokoladensoße • Sahne
2 boules noisette • 1 boule chocolat • brésilienne • amandes noisettes • coulis de chocolat • chantilly
2 scoops hazelnut • 1 scoop chocolate • hazelnut brittle
Almonds • hazelnuts • chocolate sauce • whipped cream

Krokantbecher | Coupe brésilienne | Brazilian Cup 1,7,8 9²⁰
2 Kugeln Vanille • 1 Kugel Mokka • Haselnusskrokant • Sahne • Karamell
2 boules vanille • 1 boule moka • brésilienne • chantilly • caramel
2 scoops vanilla • 1 scoop mocha • hazelnut brittle • whipped cream • caramel

Schokoladenbecher | Coupe chocolat | Chocolate Cup 5,6,7,8 9²⁰
3 Kugeln Schokolade • Schokoladensoße • Schokoraspel • Sahne
3 boules chocolat • coulis de chocolat • copeaux de chocolat • chantilly
3 scoops of chocolate • chocolate coulis • chocolate shavings
whipped cream

Eiskaffee | Café glacé | Iced Coffee 7 8⁰⁰
2 Kugeln Vanilleeis • heißer Kaffee • Sahne
2 boules vanille • café chaud • chantilly
2 scoops of vanilla • hot coffee • whipped cream

Spekulatius Becher | Coupe spéculoos | Speculoos Cup 1,6,7 9²⁰
2 Kugeln Spekulatius • 1 Kugel Mokka • Spekulatius • Sahne
2 boules spéculoos • 1 boule moka • spéculoos • chantilly
2 scoops speculoos • 1 scoop mocha • speculoos • whipped cream

Dame Blanche 1-3-5-7-8 9²⁰
3 Kugeln Vanilleeis • Schokoladensoße • Sahne
3 boules vanille • sauce au chocolat à part • chantilly
3 scoops of vanilla ice cream • chocolate sauce • whipped cream

Banana Split | Coupe Banana Split | Banana Split Cup 6,7,8 9²⁰
1 Kugel Vanille • 1 Kugel Schokolade • 1 Kugel Banane Straciatella
Schokoladensoße • Schokoladenraspel • Banane • Sahne
1 boule vanille • 1 boule chocolat • 1 boule banane straciatella sauce chocolat • copeaux de chocolat • banane • chantilly
1 scoop vanille • 1 scoop chocolate • 1 scoop banana straciatella
chocolate sauce • chocolate shavings • banane • whipped cream

Amarena Becher | Coupe Amarena | Amarena Cup 6,7,12 8⁵⁰
2 Kugeln Amarena Joghurt • 1 Kugel Vanille • Amarena Kirschen
Schokoladenraspel • Sahne
2 boules Yogourt Amarena • 1 boule vanille • cerises Amarena copeaux de chocolat • chantilly
2 scoops Amarena yoghurt • 1 scoop vanilla • Amarena cherries
chocolate shavings • whipped cream

Gelato o sorbetto 5,7,8 /Kugel | boule | scoop 3⁵⁰
Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl
(Fragen Sie uns nach den verfügbaren Geschmäckern)
Crème glacée et sorbet maison au choix (Demandez-nous les goûts disponibles)
Homemade ice cream and sorbet of your choice
(Ask us about available tastes)

All.: 1: Glutenhaltige Getreide / Céréales avec gluten | 2: Krebstiere / Crustacés | 3: Eier / Œufs | 4: Fisch / Poisson
5: Erdnüsse / Arachides | 6: Sojabohnen / Soja | 7: Milch / Lait | 8: Schalenfrüchte / Fruits à coque
9: Sellerie / Céleri | 10: Senf / Moutarde | 11: Sesamsamen / Sésam | 12: Schwefeldioxid und Sulfite / Anhydride
sulfureux | 13: Lupinen / Lupin | 14: Weichtiere / Mollusques

Vini

Weine
Vins
Wines

Prosecco E champagne

Prosecco Superiore Valdobbiadene, Borgo Molino	75cl	34,00
Motivo Rosé, Vino Spumante, Borgo Molino	75cl	31,00

Vino al Bicchiere

○	Pinot Grigio Bianco Molino	15cl	4,40
		25cl	7,30
		50cl	14,50
○	Oropasso Biscardo, bianco di Veneto, Italia	15cl	5,00
		25cl	8,75
		50cl	16,75
○	Pinot Gris „Wormeldange Elterberg“, Grand Premier Cru, Luxembourg	15cl	6,10
		25cl	10,50
		50cl	20,25
○	Vermentino, Toscana, Piccini, BIO	15cl	4,50
		25cl	7,25
		50cl	14,00
○	Sauvignon Blanc, Krain, Südtirol, Wilhelm Walch	15cl	6,00
		25cl	10,70
		50cl	21,00
●	Primitivo di Manduria «Papale», Varvaglione	15cl	5,80
		25cl	9,50
		50cl	19,00
●	Chianti Riserva, Bonacchi	15cl	4,60
		25cl	7,60
		50cl	15,00
●	Nero Oro, Nero d'Avola, Sicilia	15cl	4,00
		25cl	6,75
		50cl	13,50
●	Carnivor, Cabernet Sauvignon, California	15cl	5,50
		25cl	9,50
		50cl	18,25
●	Memoro, Montepulciano, Nero D'Avola, Merlot, Primitivo, Piccini	15cl	4,50
		25cl	7,25
		50cl	14,00
●	Pinot Grigio Rosato, Mastri, Trentino	15cl	4,00
		25cl	6,75
		50cl	13,50
●	Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence, France	15cl	5,25
		25cl	9,00
		50cl	17,50
●	Rosé du Domaine Schumacher-Lethal & Fils, Luxembourg	15cl	5,25
		25cl	9,00
		50cl	17,50

Speciali

●	Le Volte dell'Ornellaia, IGT Toscana 2022	75cl	65,00
●	Le Difese Tenuta San Guido, IGT Toscana 2020	75cl	65,00

Lussemburgo

○	Chardonnay "Wormeldange Weinbour" GPC, Schumacher-Lethal	75cl	39,00
○	Pinot Gris „Wintrange Felsberg“, GPC, Schumacher-Knepper	75cl	37,00
○	Auxerrois Grand Premier Cru, Vinsmoselle	75cl	23,00

Italia

○	Chardonnay, Pighin, Friaul 2021	75cl	29,00
○	Pinot Grigio Bianco, Mastri, Trentino 2023	75cl	23,00
●	Cerasuolo d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini 2023	75cl	28,00
●	Chianti Classico „Riserva“, Castello di Querceto 2018	75cl	34,00
●	Primitivo „Appassimento“, Boccantino,Salento 2022	75cl	22,00
●	Montepulciano d'Abruzzo, Cantina Zaccagnini 2022	75cl	35,00
●	Neropasso Biscardo, Rosso di Veneto 2021	75cl	35,00

Die Jahrgänge der Weine können variieren. Flaschen: 75cl
Les millésimes des vins peuvent varier. Bouteilles: 75cl