GEDRENKS

BIERES

Pils vom Fass	1C,27	0,30 L	3,30 €
		0,40 L	4,30 €
		0,50 L	5,30 €
Hoegaarden rosé	1C,16,27	0,25 L	4,00 €
Diekirch Grand Cru	1C,27	0,33 L	4,10 €
Simon Bio 0,33 L	1C,27		4,00 €
Simon Wëllen Ourdaller	1C,27	0,33 L	4,00 €
Duvel	1C,27	0,33 L	4,90 €
Leffe brune / Blonde	1C,27	0,33 L	5,50 €
Chimay Bleu 9%	1C,27	0,33 L	5,40 €
Orval Trappiste	1C,27		4,90 €
Weißbier	1C,27	0,5 L	5,40 €
Weißbier 0%	1C	0,5 L	5,20 €
Pils 0%	1C	0,33 L	3,30 €
Radler 0%	1C	0,33 L	3,30 €

LONGDRINKS

Jack (Daniels) and Coke	16,17,26,27	7,60 €
Gin/ Vodka -Tonic/ Lemon	17,27	7,50 €
Baccardi-Cola	16,17,26,27	7,50 €
Passoa- /Pisang- /Vodka-Orange	16,27	7,50 €
Brandy - Cola	16,17,26,27	7,50 €

WÄIN AM GLAS 15 cl

Vin-Soda / Weißwein gespritzt	12, 20, 27	3,20 €
Rivaner	12, 20, 27	3,80 €
Auxerrois	12, 20, 27	3,90 €
Riesling	12, 20, 27	3,90 €
Pinot Gris grand 1-er cru	12, 20, 27	6,90 €
Rosé	12, 20, 27	3,90 €
Rouge / Rotwein	12, 20, 27	4,20 €

LIMONADES & JUS

Cola Zero/ light	16,23,24,26	0,2/0,4 L	2,60 / 4,70 €
Cola - Fanta - Sprite	16,17,26	0,2 / 0,4 L	2,60 / 4,70 €
BioTraubenschorle		0,33 L	4,50 €
Ice Tea		0,2 / 0,4 L	2,60 / 4,70 €
Bitter Lemon / Tonic	15	0,2 / 0,4 L	2,70 / 4,90 €
Eau minérale gazeuse / Sprudel		0,25 L	2,60 €
Viva		0,25 L	2,60 €
Rosport blue - Viva		0,5 L	4,50 €
Menthe/Grenadine à l' eau		0,25 / 0,5 L	2,60 / 4,70 €
Apfelschorle	17	0,25 / 0,5 L	2,70 / 4,90 €
Jus Pommes	17	0,2 / 0,4 L	2,70 / 4,90 €
Jus d'Orange/ Tropical		0,2 / 0,4 L	2,80 / 5,20 €
Jus Abricot/Ananas,/Tomate		0,2 / 0,4 L	2,80 / 5,20 €

APEROS

Vin de noix / Nusswein	8H, 12,27	5,90 €
Campari sec / Soda	16,27	5,50 / 7,20 €
Campari orange	16,27	7,50 €
Cynar sec / Soda	16,27	5,50 / 7,20 €
Cynar orange	16,27	7,50 €
Picon bière	1C, 16,27	6,30 €
Kir / PiconVin Blanc	12, 16, 27	5,90 €
KirRoyal	12,16,27	6,80 €
Coupe crémant Luxembourg	12,27	6,20 €
Coupe Champagne 1er Cru 1	12,27	12,00 €
Martini blanc / rouge	12, 20, 27	5,80 €
Porto blanc / rouge	12, 20, 27	5,80 €
Sherry dry/medium	12, 20, 27	5,50 €
Ricard	27	6,40 €
Apérol / Hugo	15,16, 27	7,80 €
Crodino (SANS ALCOOL)	27	4,50 €
	16	

DIGESTIF 4cl

Nëssliqueur / Drëpp	8H, 12,27	4,60 €
Mirabelle / Framboise	27	7,90 €
Poire William / Vieille Prune	27	7,90 €
Whisky J&B	27	6,90 €
Whisky Chivas	27	8,50 €
Cognac Biscuit / Grappa	27	6,50 €
Cognac Remy Martin VSOP	27	8,20 €
Amaretto di Saronno	8A, 27	5,50 €
Bailey's	6, 16, 26	5,50 €
Limoncello	27	4,30 €
Averna / Amaro / Sambucca	16, 27	5,20 €
Calvados	27	6,50 €
Calvados 12 ans / 20 ans	27	10,50 / 17,20 €
Grand Marnier / Cointreau	27	5,50 €
Beiràò	27	4,50 €

WÄIN AM PICHET Karaffen Weine

0,25 L Riesling/ Auxerrois	12,20,27	6,50 €
0,50 L Riesling/ Auxerrois	12,20,27	12,80 €
0,25 L Vin Rouge	12,20,27	6,90 €
0,50 L Vin Rouge	12,20,27	13,50 €
0,25 L Vin Rosé	12,20,27	6,50 €
0,50 L Vin Rosé	12,20,27	12,80 €
0,25 L Pinot Gris grand 1-er cru	12,20,27	11,50 €
0,50 L Pinot Gris grand 1-er cru	12,20,27	21,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	A1, 26	2,80 €
Espresso/ double	A1, 26	2,70 / 4,60 €
Cappuccino Lait / Milch	A1, 6, 26	3,50 €
Cappuccino Chantilly / Sahne	A1, 6, 26	3,90 €
Latte Macchiato/ Milchkaffee	A1, 6, 26	3,80 €
Infusion / Thé	A1,	2,50 €
Chocolat chaud / heisse Schokolade + Sahne	A1, 6	3,50 €
Irish / FrenchCoffee	A1, 6, 26, 27	7,40 €

Pizza & Pasta

Pizza Margherita
tomates-Mozzarella /
Tomaten Mozzarella 1A.6.18
10,80 €

Pizza Cipolla
tomates-Mozzarella-oignons-ail /
Tomate-Mozzarella-Zwiebeln-Knoblauch 1A.6
11,50 €

Pizza Funghi
avec champignons et ail /
mit Pilzen und Knoblauch 1A.6
13,60 €

Pizza Prosciutto
avec jambon / mit Schinken 1A.6.18
14,50 €

Pizza Quattro Formaggi
aux quatre fromages + ail /
mit vier Sorten Käse + Knoblauch 1A.6
15,70 €

Pizza Napoletana
avec anchois et câpres / mit Sardellenfilets und Kapern 1A.4.6
13,70 €

Pizza Funghi e Prosciutto
avec jambon et champignons /
mit Schinken und Pilzen 1A.6
15,30 €

Pizza Salami 1.6.9.10
14,70 €

Pizza Bolognese
sauce bolognese et oignons /
Bolognese-Soße und Zwiebeln 1A.6.9
14,70 €

Pizza Cacciatora
avec lard, oeuf et oignons / an Speck, Ei und Zwiebeln 1A.3.9
14,90 €

Pizza Diavola
bolognese-jambon-oignons-champignons et poivrons, piquant /Schinken, Bolognese, Paprikaschoten, Zwiebeln und Pilze, scharf 1A.6.9
16,40 €

Pizza du Chef
Jambon, artichauts, oignons, olives, champignons, câpres et Gorgonzola
Schinken, Artischocken, Zwiebeln, Oliven, Pilze, Kapern und Gorgonzola 1A.6
16,40 €

Pizza Quattro Stagione, jambon, salami, artichauts, champignons et olives
Schinken, Salami, Artischocken, Pilze und Oliven 1A.6.9.10
16,40 €

Pizza Veneziano
thon, oignons, olives et ail / Thunfisch, Oliven und Knoblauch 1A.4.6.7
15,90 €

Pizza Primavera
végétarienne avec ail/ vegetarische Pizza mit Knoblauch 1A.6
15,30 €

Pizza Hawai
jambon et ananas / Schinken und Ananas 1A.6
14,90 €

Pizza Frutti di Mare
avec Fruits de Mer et ail /
Meeresfrüchte mit Knoblauch 1A.2.4.6
16,30 €

Pizza Calzone
refermée avec jambon, artichauts, champignons et oeuf / Geschlossen mit Schinken, Artischocken, Pilzen und Ei 1A.3.6
15,80 €

Pizza Paprika
avec poivrons et ail / mit Paprikaschoten und Knoblauch 1A.6
14,40 €

Pizza della Casa
avec saumon fumé et scampis et ail/
mit Räucherlachs, Riesengarnelen und Knoblauch 1A.2.4.6
22,50 €

Pizza Pol
jambon, salami, champignons, poivrons, gorgonzola, câpres et oignons / Schinken, Salami,Pilze, Paprika, Gorgonzola, Kapern und Zwiebeln 1A.6.9.10
16,90 €

Pizza Menn
jambon, champignons, thon et oeuf / Schinken, Pilze, Thunfisch und Ei 1A.3.4.6.7
16,60 €

Pizza Ruccola e Crudo
jambon fumé et roquette /
Ardennerschinken und Ruccola 1A.6
17,90 €

Pizza Chicken
volaille /mit Geflügelschinken /
met ham en kip 1A.6.18
14,50 €

Toutes les pizzas sont d'office avec mozzarella / Alle Pizzen sind mit Mozzarella
petite pizza / kleine Pizza (=+- 2/3) - 2,- € Extras: +0,90 – 1,80 € 5 Scampis extra + 12,-€

Tarte Flambée Alsacienne avec oignons, Poireau et Gruyère 1A.3.6 **12,90 €**

Tarte Flambée Paysanne avec lard et oignons/ Flammkuchen an Speck, Zwiebeln und Schweizer Käse 1A.6.18
14,40 €

Flammkuchen an Zwiebeln, Porree und Schweizer Käse / Vlamtaart met prei, ui, room en kaas/Tarte flambée Maison / lard, oignons, fromage, poireaux, champignons 1A.3.6.18
14,90 €

Lasagne al Forno	1A.3.6.9	**15,80 €**
Spaghetti Bolognese	1A.3.9	**13,50 €**
Spaghetti alla Carbonara	**sauce avec lard maigre fumé, oeuf, fromage +ail/ an Eierrahmsosse und Speck + Knoblauch/roomsaus met ei, spek + knoflook** 1A.3.6.18	**14,70 €**
Spaghetti Napoli	**sauce tomate, fromage + ail/ Tomatensosse mit Käse + Knoblauch/ Tomatensaus en kaas + knoflook** 1A.3.17	**12,50 €**
Penne all' Arrabiata	**sauce tomates piquante + ail /an pikanter Tomatensosse + Knoblauch/met pikante tomatensaus + knoflook** 1A.3.17	**12,50 €**
Penne Panna Proscuitto	**sauce crème, jambon + ail/an Rahm-Sosse mit Schinken + Knoblauch/ met roomsaus, ham + knoflook** 1A.3.6.18	**15,80 €**
Tortellini della Casa	**sauce crème tomatée au jambon et légumes + ail/ Rahmsosse an Schinken, Gemüse + Knoblauch/ tomaat-roomsaus met ham, groenten + knoflook** 1A.3.6	**16,70 €**
Tortellini con Spinaci	**farci aux épinards sauce crème + ail/ an Spinatfüllung in Rahmsosse + Knoblauch/ met spinazie en roomsaus + knoflook** 1A.3.6	**16,70 €**
Cannelloni	**Roulades de pâte avec farce de viande /Teigröllchen an Fleischfüllung/ pastarolletjes met vleesvulling** 1A.3.6.9	**17,90 €**

RESTAURANT

Aus dem Zoppen-Deppen

Le Consommé du Chef /
Die Kraftbrühe / bouillonsoep /
beef tea 3.6.9
6,90 €

Le Potage aux Poireaux /
Die Lauchsuppe/preisoep/
Leek Soup 1A.6.9
6,90 €

Le Potage aux Tomates /
Die Tomatensuppe/ tomatensoep/
tomato soup 6.9
6,90 €

RECOMMENDATION

Entréen, dei meescht och als grouss Portioun

La Salade aux Scampis/
Salat an Riesengarnelen/Salade met
Scampi's/ salad with shrimps 2.5.7.10
1/2 portion 1 portion
17,50 € 24,50 €

La Salade Chèvre gratiné sur Toast et Noix de
Vianden Pignons de pins et roquette /
Salatteller mit gratiniertem Ziegenkäse auf Toast,
Pinienkernen, Walnüssen und Rucola
Warm Goat Cheese Salad, Pine Nuts,
Walnuts and Arugula 1A,6,7,8H,10
1/2 portion 1 portion
16,00 € 21,00 €

Le Jambon d'Ardennes (au melon en saison)
Ardennerschinken (an Melone in der Saison)
Ardenner ham (in het seizoen met meloen)
Ham from the Ardennes (with melon in the season)
15,90€

Le Duo Jambon de nos Ardennes cuit et
fumé avec Salade et Frites
Das Duo von Ardennerschinken, geräuchert
+ gekocht mit Salat und Pommes
22,90€

Le Saumon Fumé Maison /
Hausmacher Räucherlachs
gerookte zalm van het huis /
Homemade smoked salmon 1A.4.6.12
1/2 portion 1 portion
17,90 € 24,90 €

la Quiche Lorraine avec sa Salade
Croquante / der Lothringer Speckkuchen
1A.3.6.7.10.18
1/2 portion 1 portion
12,60 € 17,80 €

Verschidden Zorten Fleesch haaptsächlich aus regionaler Produktioun

Du Porc / vom Schwein / van het varken / pork

L' Escalope Viennoise /
Das Wiener Schnitzel 1A.3.5
17,80 €

Les Médaillons de Porc aux Champignons
/ das Filet vom Schwein an Pilzsoβe /
varkenshaas met champignonsaus /
pork fillet, mushroom sauce 1A.5.6.9
19,80 €

kleng Zaloot

les plats de viande sont accompagnés
d'une petite salade melée / Fleischge-
richte werden mit einem kleinen ge-
mischten Salat serviert / vleesgerechten
worden met een kleine gemengde sala-
de geserveerd / we serve our meatdis-
hes with a small mixed salad 3.6.7.9.10.11

petite salade melée / kleiner gemischter
Salat/ kleine gemengde salade /
small mixed salad 3.6.7.9.10.11
4,50 €

Fesch, als Entrée oder grouss Portioun

L'Assiette du Pêcheur au Riesling
Verschiedene Sorten Fisch an Rieslingsoβe
verschillende soorten vis met Rieslingsaus/
different types of fish with Riesling sauce
2.4.6.9.

1/2 portion 1 portion
19,20 € 26,20 €

Les Scampis à l' Ail /
Riesengarnelen an Knoblauchbutter
Scampi's met knoflookboter/
shrimps in garlic butterm 2.6

1/2 portion 1 portion
18,20 € 25,50 €

La Truite meunière / Die Forelle Müllerin
gebakken forel / baked trout 1A.4.6

20,80 €

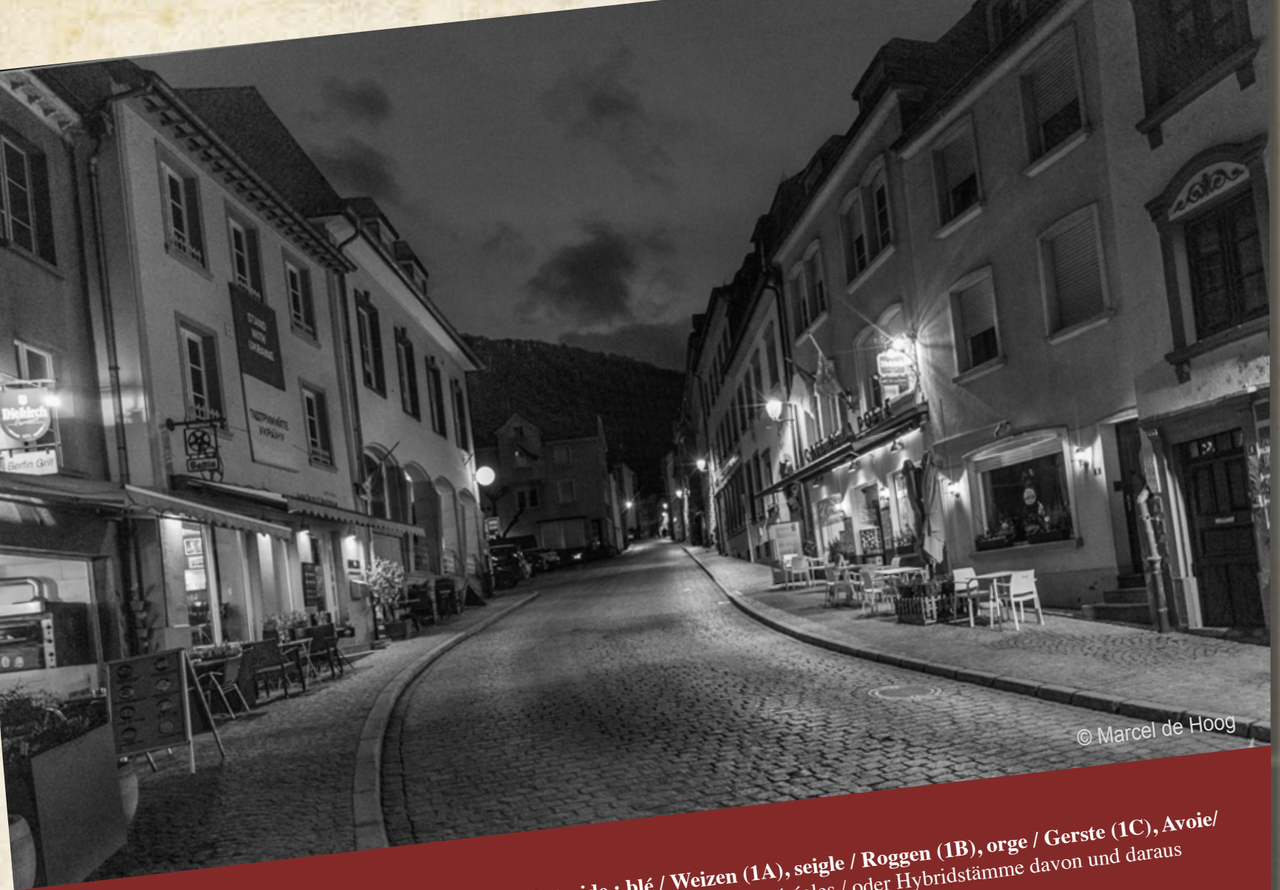
La Truite aux AmandesDie Forelle an
Mandeln/
forel met Amandelen/trout with almonds
1A.4.6.8A

21,90 €

Le Gratin de Poissons / Das Fischgratin /
verschillende soorten vis gegratineerd /
gratinated fishplate 1A.2.4.6

26,80 €

SEAFOODS



- **(1) Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide : blé / Weizen (1A), seigle / Roggen (1B), orge / Gerste (1C), Avoie/** Hafer (1D), épeautre / Dinkel (1E), Kamut (1F) et les produits à base de ces céréales / oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse
- (2) Crustacés / Krebstiere et produits à base de crustacés / und Krebserzeugnisse,
- (3) Oeufs / Eier et produits à base d'œuf / und Eiererzeugnisse
- (4) Poisson / Fisch et produits à base de poisson / und Fischerzeugnisse
- (5) Arachide / Erdnüsse et produits à base d'arachide / und Erdnusserzeugnisse
- (6) Lait / Milch et produit à base de lait / und Milcherzeugnisse
- (7) Soja et produit à base de soja / und Sojaerzeugnisse
- (8) Fruits à coque / Schalenfrüchte amande / Mandeln (8A), noisette / Haselnuss (8B), noix de cajou / Cashewnüsse (8C), noix de pécan / Pecannüsse (8D), noix du brésil / Paranüsse (8E), pistache / Pistazien (8F), noix de macadamia / Makadamianüsse (8G), noyer / Walnüsse (8H) et produits à base de ces fruits / und daraus hergestellte Erzeugnisse,
- (9) Céleri / Sellerie et produits à base de céleri / und Sellerieerzeugnisse
- (10) Moutarde / Senf et produit à base de moutarde / und Senferzeugnisse
- (11) Graines de sésames / Sesamsamen et produits à base de sésame /
- (12) Anhydride sulfureux et sulfites / Schwefeldioxid und Sulfite en concentration de plus de 10mg/kg ou mg/l exprimés en SO2 / >10 mg/kg (SO2)
- (13) Lupins / Lupinen
- (14) Mollusques / Weichtiere
- (15) Agent de conservation / Konservierungsstoffe
- (16) Colorants / Farbstoffe
- (17) Antioxydant / Antioxidationsmittel
- (18) Sel nitrité pour salaison / Nitritpökelsalz
- (19) Exhausteur de goût / Geschmacksverstärker
- (20) Sulfuré / geschwefelt
- (21) Noirci / geschwärzt
- (22) Ciré / gewachst
- (23) Édulcorant / Süssungsmittel
- (24) Source de phénylalanine / enthält Phenylalaninquelle
- (25) Phosphate / Phosphat
- (26) Contient de la caféine / koffeinhaltig
- (27) Contenant de l'alcool / alkoholhaltig

Meat dishes

Du Veau / vom Kalb / kalfsvlees / Veal

Le Cordon Bleu à la Crème et aux Champignons /.
Das Cordon Bleu an Pilzrahmsosse / Cordon Bleu met Champignonroomsaus / Cutlet with ham, cheese and mushroom sauce 1A.5.6.9

28,50 €

Le Mignon de Veau à la Crème et au Xérès / Das Kalbsfilet an Sherryrahmsoβe / Kalfsoester met Sherryroomsaus / Filet mignon with sherry sauce 1A.5.6.9.27

31,50 €

Ragout de Boeuf Pommes Croquettes et Garnitures de la Saison
Das Rinderragout mit Kartoffelkroketten und Beilagen der Saison
runderragout met aardappelkroketten en seizoensgroenten 1A.27

22,50 €

Le Filet de Boeuf / Das Rinderfiletsteak/ Haasbiefstuk / Fillet Steak 250

Les Medaillons d Boeuf à la Béarnaise / Rinderfil et medaillons an Béarnaise haasbiefstuk met Béarnaisesaus/ beef medallion with béarnaise sauce 3.6.9

32,80 €

Le Filet de Boeuf / Das Rinderfiletsteak/ Haasbiefstuk / Fillet Steak 250 gr.

Maître d' Hôtel / an Kräuterbutter met kruidenboter / Fillet Steak with herb butter 6.9.10

32,50 €

aux deux Poivres / an zwei Pfefferarten. met 2 pepersauzen / with two different pepper sauces 1A.6.9.27

32,50 €

Rossini, sauce au Porto / Rossini an Portosoβe Rossini met Portsaus / Rossini with Port sauce 1A.6.9.12.27

33,90 €

Le Faux Filet / Das Lendensteak Lendenbiefstuk / Sirloin Steak 250 gr

Maître d' Hôtel / an Kräuterbutter met kruidenboter / with herb-flavoured butter 6.9.10

28,80 €

au Poivre vert / grüner Pfeffersoβe. met groene pepersaus / with green pepper sauce 1A.6.9.27

28,80 €

R E S T A U R A N T

MENU

Menu I à 35,00 €

Le Consommé du Chef / Die Kraftbrühe
bouillonsoep 3.6.9

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Le Ragout de Bœuf
Das Rinderragout
Runderragout

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Garnitures de la Saison
Beilagen der Saison
seizoensgroenten 1A

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Dame Blanche 1A.3.6.7.8A-H

RESTAURANT

Menu II Vallée de l'Our
Ourtalmenu 42,50 €

Le Jambon de nos Ardennes /
Ardennerschinken / Ardenner ham

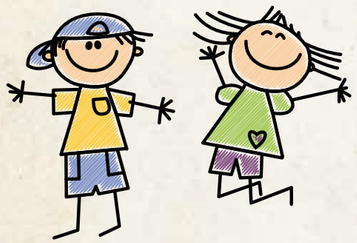
◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

La Truite Meunière de l´Our
Die Forelle Müllerin vom Ourtal
gebakken forel uit het Ourdal 1A.4.6

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Le Parfait aux Noix de Vianden et au
Coulis de Quetsches de Bettel 1A.3.8H
Eisauflauf an Viandener Nüssen und
Zwetschgensosse

ALWAYS FRESH WELCOME! DELICIOUS FOOD



Kanner-Menuer
Menus (seulement) pour enfants
Menüs (nur) für Kinder
Menu's (alleen) voor kinderen

Escalope Viennoise Benjamin / kleines Wiener Schnitzel: 1A.3.5. 10,80 €
Spaghetti: 1A.3.17 Napoli 1A.3.17 9,00 € Bolognese 1A.3.17 9,00 €
Penne: Napoli 1A.3.17 9,00 € Prosciutto 1A.3.18 10,00 €
Pizza: Margherita 1A.3.17 7,50 € Salami 1A.3.17.18 11,30 €

Fir d'Schnékerten

Le Café Gourmand 13,50 €
Kaffee mit 3 verschiedenen Nachtischen
1A.3.6.7.8.26.27

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Mousse au Chocolat 9,60 €
1A.3.6.8A-H.26

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Le Panna Cotta aux Fruits rouges 6 8,50 €

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Salade de Fruits /Obstsalat 9,50 €

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Crêpe glacée Vanille au Chocolat 10,50 €
Pfannkuchen an Vanilleeis mit
Schokoladensosse 1A.3.6.

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Tiramisu 9,70 €
1A.3.6.27

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Coupe Vanille aux Cerises chaudes 8,90 €
Vanilleeisbecher an warmen Kirschen
1A.3.6.

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Café Glacé / Eiskaffee 7,80 €
1A.3.6.26

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Coupe Tutti Frutti 8,50 €
1A.3.6

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Banana Split 8,50 €
1A.3.6

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Dame Blanche 8,30 €
1A.3.6

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Parfait aux Noix de Vianden avec 10,80 €
son coulis aux Quetsches de Bettel
Eisauflauf an Viandener Nüssen und
Betteler Zwetschgensosse
1A.3.6.8H

DELICIOUS WINES

VINS AUX VERRES Wein pro glas 15 cl

Vin-vittel / Weiswein gespritzt 12, 20, 27	3,20 €
Rivaner 12, 20, 27	3,80 €
Auxerrois 12, 20, 27	3,90 €
Riesling 12, 20, 27	3,90 €
Pinot Gris grand 1-er cru 12, 20, 27	6,90 €
Rosé 12, 20, 27	3,90 €
Rouge / Rotwein 12, 20, 27	4,20 €

VINS EN PICHET Karaffen Weine

0,25 L Riesling/ Auxerrois 12, 20, 27	6,50 €
0,50 L Riesling/ Auxerrois 12, 20, 27	12,80 €
0,25 L Vin Rouge 12, 20, 27	6,90 €
0,50 L Vin Rouge 12, 20, 27	13,50 €
0,25 L Vin Rosé 12, 20, 27	6,50 €
0,50 L Vin Rosé 12, 20, 27	12,80€
0,25 L Pinot Gris grand 1-er cru 12, 20, 27	11,50 €
0,50 L Pinot Gris grand 1-er cru 12, 20, 27	21,50 €

DESSERTS

Coupe avocat
8,50
1A.3.6.15.16.27

Pêche melba
8,50
1A. 3.6.15

Coupe waarm Kiischten
Hot Cherrys
8,90
1A. 3.6

Coupe Hawaï
8,50
1A. 3.6.15

saison / seizoen

Coupe fraise
8,50
1A. 3.6

Café glacé
7,80
1A. 3.6.26

Banana Split
8,50
1. 1A. 3.6.7.8

Dame Blanche
8,30
1A. 3.6

Gaufre chantilly/ mit Sahne **4,70** 1A.1.3.6.8

Chantilly + fraises/ Sahne + Sahne Erdbeeren **6,50** 1A.1.3.6.8

DESSERTS

Coupe colonel (Vodka)
8,50
1A. 13

Pinocchio
3,80
1A. 3.6.

Schwarzwälde
8,80
1A. 3.6.

Sorbets panachés
8,50
1A.

Coupe aux noix de Vianden
8,50
1A. 3.6.7.8H.8

Tutti Frutti
8,50
1A. 3.6.

Poire belle Hélèn
8,50
1A. 3.6.15

Brésilienne
8,30
1A. 3.6.7.8E.8.15

6,20
1A.3.6.8.9

7,50
1A.3.6.8.9