

## *Fir unze fänken*

<b>Knuppekéil, Kicherierzen, Kéis, Sesam</b>	17.00 €
Choux rave, pois chiche, fromage, sésame (De Chef proposéiert derbäi ee Glas Riesling, Wellestein Kurschels, Domaine Bastian )	
<b>Poulet (lëtz), Champignon, „Crumble“ mat Zwiwwelen</b>	18.00 €
Poulet (lux), champignon, « crumble » d'oignon (De Chef proposéiert derbäi ee Glas Wiener Chardonnay, Wieninger )	
<b>Filet vum „Rouget“ gebak, Mango, Maracuja</b>	19.00 €
Filet de rouget croustillant, mangue-passion (De Chef proposéiert derbäi ee Glas Riesling Wellestein Kurschels, Domaine Bastian )	

## *Hauptplat*

<b>Filet vu Rand</b>	37.00 €
Filet de Bœuf (De Chef proposéiert derbäi ee Glas Château Tournefeuille, Pomerol)	
<b>Rëndsbak mat hausmaacher Gnocchien</b>	33.00 €
Joues de bœuf et gnocchis maison (De Chef proposéiert derbäi ee Glas Château Bel Evêque, Pierre Richard)	
<b>Canneloni mat Ricotta a Spinat</b>	26.00 €
Canneloni ricotta et épinard (De Chef proposéiert derbäi ee Glas Pinot Blanc, Selection 12, Domaine Ruppert)	
<b>Fësch vum Maart</b>	34.00 €
Poisson du marché (De Chef proposéiert derbäi ee Glas Blanc del Terrer, Catalonia )	

## *Schlabäizercher fir duerno*

<b>Kokosnoss mat exotéschen Friichten</b>	12.00 €
Noix de coco et fruits exotiques	
<b>Inspiratioun vun engem « Cappuccino »</b>	12.00 €
Dessert inspiration « cappuccino »	
<b>Kaffi mat Schlabäizercher</b>	15.00 €
Café gourmand	
<b>Kéisweenchen *</b>	14.00 €
Chariot de fromages	

\* Vergiesst nët, e gudde Patt Wäin ass dat bescht derbai, z.B. Äpplwäin oder ee rouden aus eisen Wäindispenser