

le Café du Village



VORSPEISEN MIMOSA-EIER, GRÜNER SALAT	9.00
BROTSCHNECKEN	12.00
LACHSGRAVLAX	12.00
KÖRNIGE MARKKNOCHEN	13.00

SALATE SAINT-MARCELLIN-SALAT	18.00
Grüner Salat, Käse auf Toast, Rohschinken	
THAI HÄHNCHEN SALAT	18.00
Julienne von knackigem Gemüse, Salat, mariniertes Hähnchenfilet, frische Kräuter	
POKE BOWL	19.00
Quinoa, aktueller Fisch, Guacamole, rohes Gemüse, Edamame, Ponzu-Sauce	

ANDOUILLETTE- GRILLS - Maison Fillière	20.00
Serviert mit Pommes und Salat	
Entrecote	23.00
Serviert mit Pommes und Salat	
RINDERFILET serviert	26.00
mit Pommes und Salat	
ENTENBRUST Honig und	27.00
Thymiansauce, serviert mit gratiniertem Dauphinois	
SAUCE: Steinpilze, Pfeffer, Senf, Roquefort.	2,00

GERICHTE DORF-BURGER	20.00
Bäckerbrot, Steinpilzsauce, Hacksteak, Emmentaler, Pfeffer-/Tabasco-Topping, serviert mit Pommes Frites und Salat	
RINDTARTAR MIT EINEM MESSER	20.00
Von uns zubereitet, serviert mit Pommes und Salat	
Spanferkel	23.00
Pulled Pork auf Landbrot, Honig und Rosmarinensaft, serviert mit Kartoffelpüree	

FISCHBURGER AUS DEM MEER	22.00
Eingelegtes Zitronenbrot, Schwertfischscheibe, hausgemachte Remoulade, Salat, Tomate, Zwiebel, serviert mit Salatpommes	
PLATZIRTER SCHWERTFISCH	21.00
Virgin-Sauce, serviert mit Reis und Gemüse	
THUNFISCH TATAKI	23.00
Japanischer Salat und Duftreis	

100 % HAUSGEMACHTE DESSERTS – SEHEN SIE SICH UNSERE SLATES AN

FORMEL DES TAGES
20.00

**HEUTIGE SPEZIALITÄT
+ DESSERT NACH WAHL
+ KAFFEE**

VORSCHLÄGE

SEHEN SIE UNSERE SLATES

KINDERMENÜ (-10 Jahre)
12.00

Sirup

Hausgemachte Nuggets und Pommes
oder Bolognese-Nudeln
Kleine Schokoladencreme
oder 1 Kugel Eis

Entdecken Sie unsere schöne Auswahl an Weinen im Glas

SIGNATURE-COCKTAILS · 10.00 Uhr

BORÉALIS **ÿ Detox Vodka** 18 cl **ÿ 8°**
ÿ Limette – Gurke

Minze – Weißer Pfeffer – Mineralwasser

VOD'KALYPSO **ÿ Fruchtig** 18 cl **ÿ 8°**

Wodka **ÿ Orange – Granatapfel – Ananas**
Passionsbeere – Mandel

F* ME UP** **ÿ Detox** 11 cl **ÿ 13°**

Wodka **ÿ Kaffee – Macadamia-Nüsse**
Vanille aus Madagaskar

VEGETAL STREAM **ÿ Detox** 21 cl **ÿ 8°**

Rum **ÿ Limette - Gurke - Minze**

Weißer Pfeffer – Mineralwasser

SPICE ROAD **ÿ Würzig** 20 cl **ÿ 12°**

Rum **ÿ Ingwer – Orangenblüte**

Honig – Zitrone – Mineralwasser

BOHEMIAN **ÿ Floral** 14 cl **ÿ 12°**

HIMBEERE

Rum **ÿ Grapefruit - Himbeere**
Sakura-Blume – Holunderblüte

DR ANANAS **ÿ Fruchtig** 18 cl **ÿ 10°**

Rum **ÿ Passion Berry – Granatapfel**

Ananas - Orange - Mandel

GAO **ÿ Fruchtig** 18 cl **ÿ 10°**

Gin **ÿ Orange – Passionsbeere – Granatapfel**
Ananas - Mandel

BACKSTAGE **ÿ Geröstet** 13 cl **ÿ 11°**

Cognac **ÿ Kaffee - Macadamia-Nüsse**
Vanille aus Madagaskar

CARMEN **ÿ Blumig** 18 cl **ÿ 9°**

Cognac **ÿ Himbeere – Grapefruit**
Sakura-Blume – Sprudelndes Wasser

BORA SALSA **ÿ Fruchtig** 18 cl **ÿ 8°**

Cognac **ÿ Passion Berry - Orange**
Granatapfel – Ananas – Mandel

MOJITO **ÿ Der klassische Rum** 18 cl **ÿ 12°**

ÿ Minze - Limette
Zucker – Mineralwasser

MOCKTAILS (0% ALKOHOL) · 8,00

ASTRAL **ÿ Würzig** 20 cl

Ingwer – Zitrone – Honig
Orangenblüte – Sprudelndes Wasser

GEISHA SAGT NEIN! **ÿ Blumen** 13 cl

Himbeere
Sakura-Blume – Holunderblüte

KOSMISCHER GARTEN **ÿ Detox** 13 cl

Limette - Gurke - Minze

Weißer Pfeffer – Mineralwasser

CALICO JACK **ÿ Fruchtig** 20 cl

Orange – Granatapfel – Ananas
Passionsbeere – Mandel

VANILLESIDE **ÿ Geröstet** 18cl

Kaffee - Macadamia-Nüsse
Milch - Madagaskar-Vanille

MOJITO **ÿ Der Klassiker** 20 cl

Minze – Limette – Zucker – Mineralwasser

Nettopreise in Euro - Service inklusive.

Unsere Rezepte können schwere Allergene enthalten (EU-Verordnung).

NEIN. 1169/2011),

eine Liste davon ist auf Anfrage erhältlich.

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsgefährdend,
in Maßen konsumieren.

BIER VOM FASS

Jupiler	25cl. 3,80
	50 cl. 7,60
Maredsous	25cl. 4,80
	50 cl. 9,60
Picon	25cl. 4,80
	50 cl. 9,60

FLASCHENBIER

Duvel 6.00 33cl. .

Handwerklich hergestellter Weißbier – Brasserie Latriche

Craft IPA – Brasserie Latriche

Jupiler ohne Alkohol 25cl. . 5,50

BIO-Apfelwein

Alain Millat - Cuvée Juliette 33 cl. . 7,00

VORSPEISEN

Königlicher Kir 12 cl. 10,00

Weißbier 12 cl. . 6,00

Mirabelle, schwarze Johannisbeere, Sauerkirschen

Spritz . 10,00

Glas Champagner 12 cl. . 9,00

Pastis, Ricard, Casanis 4 cl. . 3,50

Suze, Martini, Campari, Muscat 6 cl. . 6,00

Whisky-Ballantines 4cl. . 6,00

Jack Daniels 4cl. . 8,00

Bombay Sapphire Gin 4cl. . 8,00

Havana Club 4cl. . 8,00

Soda-Ergänzung . . . 2,00

VERDAUUNGSMITTEL

Cognac, Armagnac, Calvados 4 cl. . 6,00

Rum Diplomatico, Secha Silva 4 cl. . 8,00

Birne, Mirabelle, Himbeere 4 cl. . 9,00

Handwerksbrennerei „Nusbaumer“.

Die breiige - Yuzu-Creme 6 cl. . 6,00

Der Knaller – Apfelcreme

Der Minzmacher – Minzcreme

Handwerkliche und französische Brennerei 15°

KALTE GETRÄNKE

Vittel / San Pellegrino 50 cl. . 4,00

100cl. . 5,00

Ausgepresste Zitrone / Ausgepresste Orange. . 5,00

Monin Eistee – Himbeere, Rhabarber . . . 4,50

Fruchtsaft & Nektar PAGO 25 cl. . 4,00

ACE, Apfel, Grapefruit, Orange,

Tomate, Aprikose

Limonade / Orangina 33 cl. . 4,00

Pfirsich-Eistee / Coca / Coca Zero / Perrier

Vittel 25 cl. . 4,00

Schweppes Tonic oder Citrus

Wassersirup 2,50

Minze, Funblue, Grenadine, schwarze Johannisbeere, Kiwi,

Zitrone, Pac, Gambetta, Orgeat, Pfirsich

Sirupzusatz, Zitronenscheibe. . 0,20

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 1,80

Doppelter Espresso 3,60
entkoffiniert – Haselnusskaffee. 2,00

Sahne, heiße Schokolade. 4,00

Cappuccino . 4,50

Tee, Aufguss 4,00