

le Café du Village



VORSPEISEN MIMOSA-EIER, GRÜNER SALAT 9.00

BROTSCHECKEN 12.00

LACHSGRAVLAX 12.00

SALATE SAINT-MARCELLIN-SALAT 18.00

Grüner Salat, Käse auf Toast, Rohschinken

THAI HÄHNCHEN SALAT 19.00

*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

TEIL RINDFLEISCH 26.00

Serviert mit Pommes und Salat

ENTENBRUST Honig-Thymian- 27.00

Sauce, 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

Oktopus -Tentakelfisch in PESILLADE serviert mit Pommes und Salat 26.00

MEER-BURGER 21.00

Eingelegtes Zitronenbrot, Schwertfischscheibe, hausgemachte Remoulade,

Salat, Tomate, Zwiebel, serviert mit Pommes und Salat

PLATZIRTER SCHWERTFISCH 21.00

Virgin-Sauce, serviert mit Reis und Gemüse

THUNFISCH TATAKI 23.00

Japanischer Salat und Duftreis

100 % HAUSGEMACHTE DESSERTS – SEHEN SICH UNSERE SLATES AN

FORMEL DES TAGES

20.00

HEUTIGE SPEZIALITÄT
+ DESSERT NACH WAHL
+ KAFFEE

VORSCHLÄGE ZU Schiefertafeln

KINDERMENÜ (-10 Jahre)

12.00

Sirup

Hausgemachte Nuggets und Pommes

oder Bolognese-Nudeln

Kleine Schokoladencreme

oder 1 Kugel Eis

SIGNATURE-COCKTAILS - 10.00 Uhr**BORÉALIS** ý Detox Vodka 18 cl ý 8°

ý Limette – Gurke

Minze – Weißer Pfeffer – Mineralwasser

VOD'KALYPSO ý Fruchtig 18 cl ý 8°Wodka ý Orange – Granatapfel – Ananas
Passionsbeere – Mandel**EXPRESSO MARTINI** ý Detox 11 cl ý 13°

Wodka ý Kaffee – Macadamia-Nüsse

Vanille aus Madagaskar

VÉGÉTAL STREAM ý Detox 21 cl ý 8°

Rum ý Limette - Gurke - Minze

Weißer Pfeffer – Mineralwasser

SPICE ROAD ý Würzig 20 cl ý 12°

Rum ý Ingwer – Orangenblüte

Honig – Zitrone – Mineralwasser

BOHEMIAN ý Blumig 14 cl ý 12°**HIMBEERE**

Rum ý Grapefruit – Himbeere

Sakura-Blume – Holunderblüte

DR ANANAS ý Fruchtig 18 cl ý 10°

Rum ý Passionsbeere – Granatapfel

Ananas - Orange - Mandel

GAO ý Fruchtig 18 cl ý 10°

Gin ý Orange – Passionsbeere – Granatapfel

Ananas - Mandel

BACKSTAGE ý Geröstet 13 cl ý 11°

Cognac ý Kaffee – Macadamia-Nüsse

Vanille aus Madagaskar

CARMEN ý Blumig 18 cl ý 9°

Cognac ý Himbeere – Grapefruit

Sakura-Blume – Sprudelndes Wasser

BORA SALSA ý Fruchtig 18 cl ý 8°

Cognac ý Passionsbeere – Orange

Granatapfel – Ananas – Mandel

MOJITO ý Der Klassiker 18 cl ý 12°

Rum ý Minze - Limette

Zucker – Mineralwasser

MOCKTAILS (0% ALKOHOL) - 8,00**ASTRAL** ý Würziger 20cl

Ingwer – Zitrone – Honig

Orangenblüte – Sprudelndes Wasser

GEISHA SAGT NEIN! ý Blumige 13 cl

Himbeere – Grapefruit

Sakura-Blume – Holunderblüte

KOSMISCHER GARTEN ý Entgiftung 13 cl

Limette - Gurke - Minze

Weißer Pfeffer – Mineralwasser

CALICO JACK ý Fruchtig 20cl

Orange – Granatapfel – Ananas

Passionsbeere – Mandel

VIRGIN ESPRESSO ý Geröstet 18cl

Kaffee - Macadamia-Nüsse

Milch - Madagaskar-Vanille

MOJITO ý Der Klassiker 20 cl

Minze – Limette – Zucker – Mineralwasser

**Entdecken
unsere schöne Auswahl
Weine im Glas**

Nettopreise in Euro - Service inklusive.

Unsere Rezepte können Hauptallergene enthalten (EU-Verordnung Nr. 1169/2011),

Eine Liste davon ist auf Anfrage erhältlich.

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich,
konsumieren Sie ihn in Maßen.**BIER VOM FASS**

Jupiler 25 cl 3,80

blond 50 cl 7,60

Maredsous 25 cl 4,80

50cl 9,60

L'Amista (Bio) 25 cl 5,00

handwerklich hergestellter Weißwein 50 cl 10,00

Picon 25 cl 4,80

50cl 9,60

FLASCHENBIER

Duvel 33cl . . 6,00

Corona 33cl . . 6,00

Jupiler ohne Alkohol 25 cl . . 5,50

BIO-Apfelwein

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

VORSPEISEN

Kir Royal 12cl . 10,00

Kir Weißwein 12cl . . 6,00

Mirabelle, schwarze Johannisbeere, Sauerkirschen

Spritz 10,00

Glas Champagner Pastis, 12cl . . 9,00

Ricard, Casanis 4 cl . . 3,50

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

Ballantines Whisky 4 cl . . 6,00

Jack Daniels 4cl . . 8,00

Gin Bombay Saphir 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 . . 100cl . . 4,00

5,00

Ausgepresste Zitrone / Ausgepresste Orange . . 5,00

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

Fruchtsaft und 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, Erdbeere*

Sirupzusatz, Zitronenscheibe . . 0,20

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 1,80

Doppelter Espresso 3,60

Entkoffeiniert – Haselnuschkaffee 2,00

Sahne, heiße Schokolade 4,00

Cappuccino 4,50

Tee, Aufguss 4,00

Milchzusatz 0,30