

le Café du Village



VORSPEISEN MIMOSA-EIER, ENSALADA GRÜNER	9.00
BROTSCHECKEN	12.00
LACHSGRAVLAX	12.00
KÖRNIGE MARKKNOCHEN	13.00

SALATE SAINT-MARCELLIN-SALAT	18.00
Ensalada verde, Käse auf Toast, Rohschinken	
SALAT HÄHNCHEN TAILANDÉS	18.00
Julienne von knackigem Gemüse, Salat, Hähnchenfilet marinado, Kräuter fresco	
POKE BOWL	19.00
Quinoa, Pescado Real, Guacamole, Gemüse Roja, Edamame, Salsa Ponzu	

ANDOUILLETTE- PARRILLAS - Maison Filière	20.00
Servido con manzanas y ensalada	
Entrecot	23.00
Servido con manzanas y ensalada	
RINDERFILET servido	26.00
con manzanas y ensalada	
ENTENBRUST Honig und	27.00
Salsa de Thymians, servida con Dauphinois gratinado	
SALSA: Steinpilze, Pfeffer, Senf, Roquefort.	2.00

GERICHTE	HAMBURGUESA DORF	20.00
Bäckerbrot, salsa Steinpilz, Hacksteak, Emmentaler, aderezo Pfeffer/Tabasco, servido con patatas fritas y ensalada		
RINDTARTAR MIT EINEM MESSER	20.00	
Von un zubereitet, servir con pommes und salat		
Spanferkel	23.00	
Cerdo desmenuzado con Landbrot, Honig y Rosmarinsaft, servidos con Kartoffelpuree		

FISCHBURGER AUS DEM MEER	22.00
Eingelegtes Zitronenbrot, Schwertfischscheibe, Hausgemachte Remoulade, Salat, tomate, Zwiebel, servido con Salatpommes	
PLATZIERTER SCHWERTFISCH	21.00
Salsa Virgen, servida con Reis y Gemüse	
TATAKI DE THUNFISC	23.00
Salat japonés y Duftreis	

POSTRES 100% HAUSGEMACHTE – SEHEN SIE SICH UNSERE PIZARRAS AN

FORMAL DE TAGS
20.00

HEUTIGE ESPECIALIDAD
+ POSTRE NACH WAHL
+ CAFÉ

VORSCHLÄGE

SEHEN SIE UNSERE PIZARRAS

KINDERMENÜ (-10 años)
12.00

Jarabe

Nuggets y manzanas hausgemachte

oder Bolognese-Nudeln
poco chocolate

oder 1 Kugel Eis

Entdecken esto es una cosa Auswahl an Weinen im Glas

CÓCTELES DE AUTOR · 10.00 Uhr

BOREALIS y Vodka Detox 18 cl y 8°
y Limette – Gurke

Minze – Weisser Pfeffer – Agua mineral

VOD'KALYPSO y Fruchtig 18 cl y 8°

Wodka y Naranja – Granatapfel – Piña

Passionsbeere – Mandel

F* ME UP** y Detox 11 cl y 13°

Wodka y Kaffee – Macadamia-Nüsse

Vainilla de Madagascar

CORRIENTE VEGETAL y Detox 21 cl y 8°

Ron y Limette - Gurke - Minze

Pfeffer blanco – Agua mineral

CARRETERA DE LAS ESPECIAS en Würzig 20 cl y 12°

Ron y Ingwer – Orangenblüte

Honig – Zitrone – Mineralwasser

BOHEMIO y Floral 14 cl y 12°

HIMBERE

Ron y Pomelo - Himbeere

Sakura-Blume – Holunderblüte

DR PIÑA y Fruchtig 18 cl y 10°

Ron y Baya de la Pasión – Granatapfel

Piña - Naranja - Mandel

GAO y Fruchtig 18 cl y 10°

Ginebra y Naranja – Passionsbeere – Granatapfel

Piña - Mandel

BACKSTAGE en Geröstet 13 cl y 11°

Coñac y Kaffee - Macadamia-Nüsse

Vainilla de Madagascar

CARMEN y Blumig 18 cl y 9°

Coñac y Himbeere – Pomelo

Sakura-Blume – Sprudelndes Wasser

BORA SALSA y Fruchtig 18 cl y 8°

Coñac y Baya de la Pasión - Naranja
Granatapfel – Piña – Mandel

MOJITO y Ron Clásico y Minze - 18 cl y 12°

Limette

Zucker – Agua mineral

Cócteles sin alcohol (0% ALCOHOL) · 8.00

ASTRAL en Würzig 20cl

Ingwer – Zitrone – Honig

Azahar – Sprudelndes Wasser

¡GEISHA SAGT NEIN! y Blumen 13cl

Himbeere

Sakura-Blume – Holunderblüte

JARDÍN KOSMISCHER y Detox 13cl

Limette - Gurke - Minze

Pfeffer blanco – Agua mineral

CALICO JACK y Fruchtig 20cl

Naranja – Granatapfel – Piña

Passionsbeere – Mandel

VANILLESIDE y Geröstet 18cl

Café - Macadamia-Nüsse

Milch - Madagascar-Vainilla

MOJITO y Der Klassiker 20 cl

Minze – Limette – Zucker – Mineralwasser

Nettopreise en euros - Servicio incluido.

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

NEIN. 1169/2011),

eine Davon List ist auf Anfrage erhältlich.

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsgefährdend,
en consumo masivo.

BIER VOM FASS

Jupiler	25 cl.	3.80
	50cl.	7.60
Maredsous	25 cl.	4.80
	50cl.	9.60
picón	25 cl.	4.80
	50cl.	9.60

FLASCHENBIER

Duvel 6.00 33 cl. .

Trabajo hecho a mano con vino blanco – Brasserie Latriche

IPA artesanal – Brasserie Latriche

Jupiler sin alcohol 25 cl. . 5.50

BIO-Apfelwein

Alain Millat - Cuvée Juliette 33 cl. . 7.00

VORSPEISEN

Königlicher Kir 12cl. 10.00

weisswein 12cl. . 6.00

Mirabelle, negro Johannisbeere, Sauerkirschen

rociar . 10.00

Champán de cristal 12cl. . 9.00

Pastis, Ricard, Casanis 4 cl. . 3.50

Suze, Martini, Campari, Moscatel 6 cl. . 6.00

Whisky-Ballantines 4 cl. . 6.00

Jack Daniels 4 cl. . 8.00

Ginebra Bombay Zafiro 4 cl. . 8.00

Club Habana 4 cl. . 8.00

Ergänzung de refrescos . . 2.00

VERDAUUNGSMITTEL

Coñac, Armagnac, Calvados 4 cl. . 6.00

Ron Diplomático, Secha Silva 4 cl. . 8.00

Birne, Mirabelle, Himbeere 4 cl. . 9.00

Handworkbrennerei „Nusbaumer“.

Die breiige - Yuzu-Crema 6 cl. . 6.00

Der Knaller – Apfelcreme

Der Minzmacher – Minzcreme

Trabajo hecho a mano y Brennerei francés 15°

KALTE GETRÄNKE

Vittel/San Pellegrino 50cl. . 4.00

100 cl. . 5.00

Ausgepresste Zitrone / Ausgepresste Orange. . 5.00

Monin Eistee – Himbeere, Rhabarber . . 4.50

Fruchtsaft & Nektar PAGO 25 cl. . 4.00

ACE, Apfel, Pomelo, Naranja,

tomate, albaricoque

Limonada / Orangina 33 cl. . 4.00

Pfirsich-Eistee / Coca / Coca Cero / Perrier

Vittel 25 cl. . 4.00

Tónica Schweppes o Cítricos

Wassersirup 2.50

Minze, Funblue, Granadina, Johannisbeere negro, Kiwi,

Zitrone, Pac, Gambetta, Orgeat, Pfirsich

Syrupzusatz, Zitronenscheibe. . 0,20

HEISSE GETRÄNKE

Café 1.80

Doppelter Espresso 3.60
entkoffeiniert – Haselnusskaffee. 2.00

Sahne, heiße Chocolate. 4.00

Capuchino . 4.50

Camiseta, Aufguss 4.00