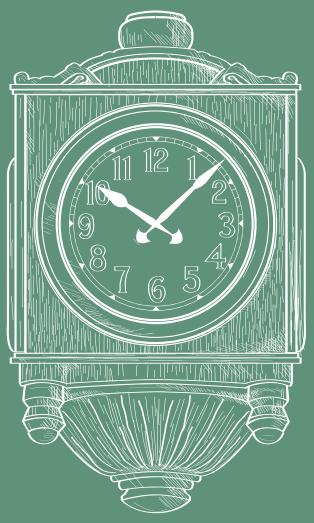


Maus Kätti

BRASSERIE

CARTE ÉTÉ - SOIR

SOMMER - ABENDMENÜ

SUMMER - EVENING MENU

LES SOFTS · SOFT DRINKS

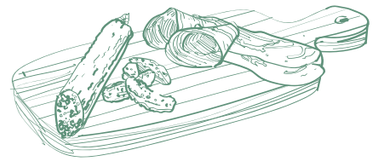
ROSPORT BLUE 50cl	5
VIVA 50cl	5
ROSPORT BLUE 20cl	3
VIVA 20cl	3
LIPTON ICE TEA PÊCHE 20cl	3
COCA COLA 20cl	3
COCA ZERO 20cl	3
FANTA 20cl	3
SCHWEPPES Tonic · agrumes · lemon 20cl	3.50
SPRITE 20cl	3

JUS D'ORANGE 20cl *Orangensaft* · orange juice	3
JUS D'ANANAS 20cl *Ananassaft* · Pineapple juice	3
JUS DE TOMATE 20cl *Tomatensaft* · tomato juice	3
JUS DE POMME 20cl *Apfelsaft* · apple juice	3
JUS MULTIFRUITS 20cl *Multifruchtsaft* · multifruit juice	3
SUPPLÉMENT SIROP *SIRUPZUSATZ* SYRUP SUPPLEMENT **Fraise · grenadine · menthe · citron** *Erdbeere · Grenadine · Minze · Zitrone* Strawberry · grenadine · mint · lemon	0.50

À MONDORF, nous privilégions le fait maison et travaillons exclusivement des produits frais et de saison vous garantissant des plats sains et de qualité. Veuillez nous excuser si certains produits sont temporairement indisponibles. Nous tenons à votre disposition une liste des allergènes.

In MONDORF, bevorzugen wir hausgemachte Produkte und wir arbeiten exklusiv mit frischen saisonalen Produkten, um Ihnen gesunde und hochwertige Gerichte servieren zu können.Wir bitten um Ihr Verständnis, falls manche Produkte zeitweise nicht verfügbar sind. Eine Liste der Allergene steht Ihnen auf Anfrage zur Verfügung.

At MONDORF, we prefer homemade products and work exclusively with fresh, seasonal products to serve healthy, quality fare. We apologize if certain products are temporarily unavailable. A list of allergens is available for your perusal.



GRIGNOTAGE APÉRO
KLEINE SNACKS ZUM APERITIF
APERITIF TITBITS

FROMAGE DE LA GRANDE RÉGION 40g
Käse aus der Großregion 40g
Cheese from the great region 40g

– 2,50 –

JAMBON CRU 30g, ROSETTE 40g ET CORNICHONS
Rohschinken 30g, Rosette-Salami 40g und Cornichons
Raw ham 30g, rosette salami 40g and gherkins

– 4 –

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

APÉRITIFS · *APERITIF* APERITIFS

10cl **COUPE DE CRÉMANT** Krier Frères	7
COUPE DE CRÉMANT Domaine Saint Martin Rosé	7.50
KIR GRAND DUCAL Krier Frères	6.70
KIR VIN BLANC Luxembourgeois	4.50
COUPE DE CHAMPAGNE Étienne Lefèvre	14.50
CRODINO BITTER ROUGE (sans alcool)	3
5cl **GRAHAM'S PORTO** Fine blanc · Tawny rouge	5.90
4cl **MARTINI** blanc · rouge	5.90
RICARD	5.90
CAMPARI	5.90
CYNAR	5.90
GLENFIDDICH 12 ans	9.30
JACK DANIEL'S	8
GIN HENDRIX	8.80
GIN GINIX Luxembourgeois	8.80
GIN BOMBAY SAPHIR	7
Long drinks **WHISKY SODA**	8.50
CAMPARI SODA	8.50
CYNAR SODA	8.50
APÉRITIF MAISON	8.50
Cocktail **APÉROL SPRITZ**	8.50

BIÈRES · *BIER* · BEER

BELGIQUE

LEFFE BLONDE 6,6° 33cl	4.10
LEFFE BRUNE 6,5° 33cl	4.10
KRIEK BELLEVUE 4,1° 25cl	4
CHIMAY TRIPLE 8° 33cl	5

LUXEMBOURG

SIMON RÉGAL 5,5° 33cl	3.50
OKULT BLANCHE 4,5° 33cl	4

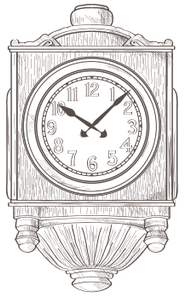
ALLEMAGNE

FRANZISKANER WEISSBIER 50cl	5
FRANZISKANER WEISSBIER Sans Alcool 50cl	5

PRESSION

WËLLEN OURDALLER 30cl				3.30
SIMON	25cl	3.50	50cl	6
SIMON PANACHÉ	25cl	3.50	50cl	6
AMER PICON	3cl	2		
BIÈRE PICON	25cl	4.80	50cl	8.80

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO



LES ENTRÉES
VORPEISEN · STARTERS

CARPACCIO DE BŒUF DU TERROIR
aux copeaux de parmesan et pesto

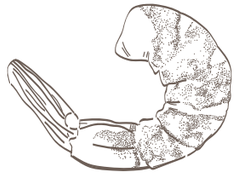
CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND
mit gehobeltem Parmesan und Pesto
LOCAL BEEF CARPACCIO
with parmesan shavings and pesto

— 14,50 —

TARTARE DE SAUMON ÉCOSSAIS
à l'aneth et huile d'olive citron

TARTAR VORM SCHOTTISCHEN LACHS
mit Dill und Zitronen-Olivenöl
SCOTTISH SALMON TARTAR
with dill and lemon olive oil

— 16 —



GASPACHO DE TOMATE
Crevettes, concombre, coriandre

TOMATEN GAZPACHO
Garnelen, Gurken, Koriander
TOMATO GAZPACHO
Shrimps, cucumber, coriander

— 12,60 —

SALADE FITNESS
Salade, carootes rapées, chou rouge, baby maïs, concombres, haricots verts, pois chiche

FITNESS-SALAT
Salat, geraspelte Karotte, Rotkohl, Mais, Gurke, grüne Bohnen, Palerbsen
FITNESS SALAD
Lettuce, grated carrots, red cabbage, baby corn, cucumbers, green beans, chickpeas

PETITE KLEINE PORTION SMALL
— 8,80 —
GRANDE GROßE PORTION LARGE
— 15,70 —

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

SALADE DES THERMES
Salade verte, fèves, feta, petits pois, chorizo, menthe, shimejis

THERMENSALAT
Grüner Salat, Saubohnen, Feta-Käse, Erbsen, Chorizo, Minze, Shimeji-Pilze
THERMAL SALAD
Green salad, beans, feta cheese, peas, chorizo, mint, shumejis mushrooms

PETITE KLEINE PORTION SMALL
— 8,80 —
GRANDE GROßE PORTION LARGE
— 21,50 —

SALADE VOSGIENNE
Salade, œuf dur, lardons, croûtons, crème fraîche

VOGESEN-SALAT
Salat, hartgekochtes Ei, Speckstreifen, Croûtons, Crème fraîche
VOSGES SALAD
Lettuce, hard-boiled egg, bacon bits, croutons, fresh cream

PETITE KLEINE PORTION SMALL
— 10,80 —
GRANDE GROßE PORTION LARGE
— 18,80 —

SALADE CAESAR SAUMON
Salade romaine, œuf dur, tomate cerise, croûtons, parmesan, vinaigrette Caesar, saumon frais écossais snacké

THERMEN-SALAT
Grüne Bohnen, Dinkel, Rettich, Blumenkohl, Brokkoli, geröstete Kerne
THERMAL BATHS' SALAD
Green beans, spelt, radish, cauliflower, broccoli, roasted seeds

PETITE KLEINE PORTION SMALL
— 14 —
GRANDE GROßE PORTION LARGE
— 21,80 —

SALADE WELLNESS
Haricots verts, épeautre, radis, choux fleur, brocolis, graines torréfiées, haloumi grillé

WELLNESS-SALAT
Grüne Bohnen, Dinkel, Radieschen, Blumenkohl, Brokkoli, geröstete Samen, gegrillter Haloumi
WELLNESS SALAD
Green beans, spelt, radish, cauliflower, broccoli, roasted seeds, grilled haloumi cheese

PETITE KLEINE PORTION SMALL
— 9,50 —
GRANDE GROßE PORTION LARGE
— 17 —

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

LES INCONTOURNABLES
DAS WESENTLICHE · THE CLASSIC'S

SALADE CAESAR POULET
Salade romaine, œuf dur, tomate cerise, croûtons, parmesan, vinaigrette Caesar, filet de poulet

CAESAR SALAD
Römersalat, hartgekochtes Ei, Kirschtomaten, Croûtons, Parmesan, Caesar-Vinaigrette, Hühnchenfilet
CAESAR'S SALAD
Romain lettuce, hard-boiled egg, cherry tomato, croutons, parmesan, Caesar dressing, chicken fillet

PETITE KLEINE PORTION SMALL
— 11,⁸⁰ —
GRANDE GROßE PORTION LARGE
— 19,⁶⁰ —

TARTARE DE BŒUF DU TERROIR 200g
Condiments, Frites fraîches, salade

TARTAR VOM RIND AUS DER REGION
Tartar-Beilagen, Frisch zubereitete Pommes frites und Salat
REGIONAL STEAK TARTARE
Condiments, Fresh chips, salad

— 19,²⁰ —

BOUCHÉE DE LA PETITE SOURIS
Frites fraîches et salade verte

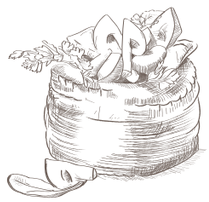
KÖNIGSPASTETE
Frisch zubereitete Pommes frites und grüner Salat
VOL-AU-VENT
Fresh chips, green salad

— 18 —

CORDON BLEU (PORC)
sauce champignons, Frites fraîches, salade verte

CORDON BLEU (SCHWEINEFLEISCH)
Pilzsauce, Frisch zubereitete Pommes frites und grüner Salat
CORDON BLEU (PORK)
mushroom sauce, Fresh chips, green salad

— 21 —



BURGER MAUS KÄTTI
Steak haché du terroir (200gr), tomate, compotée d'oignons au jus de veau, pavé des grands vents *(fromage du terroir)*, Frites fraîches, salade verte

MAUS KÄTTI-BURGER
Hackfleisch aus der Region, Salatblatt, Tomate, Zwiebelkompott mit Kalbsjus, "Pavé des Grands Vents„ (Käse aus der Region), Frisch zubereitete Pommes frites, grüner Salat
MAUS KÄTTI BURGER
Regional minced meat, lettuce, tomato, onion compote with veal juice, "pavé des grands vents" (regional cheese), Fresh chips, green salad

— 22,⁵⁰—

***ENTRECÔTE DE BŒUF DU TERROIR** 300g
Frites fraîches, salade verte

** ENTRECÔTE VOM RIND AUS DER REGION 300g*
Frisch zubereitete Pommes frites, grüner Salat
* REGIONAL SIRLOIN STEAK 300g
Fresh chips, green salad

— 27 —

PIÈCE DE BOEUF MATURÉ
Garniture et sauce au choix

STÜCK GEREIFTES RINDFLEISCH (Preis pro kg)
Topping und Sauce nach Wahl
MATURED PIECE OF BEEF (Price per kg)
Sides orders and sauce of your choice

— Prix au kg —

*** TOUTES NOS VIANDES ROUGES SONT SERVIES AVEC UN OS À MOELLE**
**Alle unsere Fleischstücke werden mit einem Markknochen serviert*
*All our meats are served with roasted bone marrow

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

NOS GARNITURES
Frites fraîches, salade verte, gratin dauphinois, poêlée de légumes du moment, pâtes, fregola sarda en risotto, riz sauvage

UNSERE BEILAGEN
Frisch zubereitete Pommes frites, grüner Salat, Gratin dauphinois, Gemüsepfännchen , Pasta, Fregola sarda-Risotto, Wildreis
SIDE ORDERS
Fresh chips, green salad, potato gratin, pan-fried vegetables of the moment, pasta, fregola sarda in risotto, wild rice

Supplément garniture
Zusätzliche Beilage
Side orders price
— 4 —

SAUCE AUX CHOIX
AVEC NOS PIÈCES DE BŒUF GRILLÉES
Beurre maître d'hôtel,
Mayonnaise aux herbes fraîches et ail,
Champignons,
Poivre vert

BITTE WÄHLEN SIE ZU GEGRILLTEM RINDFLEISCH EINE DER FOLGENDEN SAUCEN AUS
Beurre maître d'hôtel,
Mayonnaise mit frischen Kräutern und Knoblauch,
Pilze,
Grüner Pfeffer
SAUCE OF YOUR CHOICE
WITH OUR GRILLED BEEF STEAKS
Beurre maître d'hôtel,
Mayonnaise with fresh herbs and garlic,
Mushrooms,
Green pepper

LES PLATS
DIE GERICHTE · MAIN COURSES

CARPACCIO DE BŒUF DU TERROIR
copeaux de parmesan et pesto, Frites fraîches

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND
mit gehobeltem Parmesan, Pesto und Frisch zubereitete Pommes frites
LOCAL BEEF CARPACCIO
with parmesan shavings and pesto, Fresh chips

— 18,⁵⁰ —
+6€ OPTION 2E ASSIETTE

*** BŒUF BLACK ANGUS DE CASTILLE**
(200g), finition aux grains 300 jours, Frites fraîches, salade verte

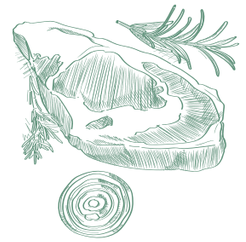
** STÜCK VOM KASTILLISCHEN BLACK ANGUS-RIND*
(200 g), 300 Tage mit Getreide gefüttert, Frisch zubereitete Pommes frites, grüner Salat
* ANGUS BLACK BEEF FROM CASTILLIA
(200g), grain-fed the last 300 days, Fresh chips, green salad

— 28,⁶⁰ —

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER GRILLÉ
contisé au chorizo Cular, piperade et taglioni

SUPRÊME GEFLÜGELBRUST VOM GRILL
gespickt mit Chorizo cular, Paprika-Tomaten-Omelette und Taglioni
GRILLED FREE-RANGE CHICKEN SUPRÊME
scored with chorizo Cular, piperade and taglioni pasta

— 18,⁸⁰ —



PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

MENU ENFANTS

— 13 —

NUGGETS DE POULET
HÄHNCHEN-NUGGETS
CHICKEN NUGGETS

-

FISH AND CHIPS
FISH & CHIPS
FISH AND CHIPS

-

STEAK HACHÉ
HACKSTEAK
GROUND BEEF

ACCOMPAGNEMENT · *BEILAGEN* · *SIDE ORDERS*

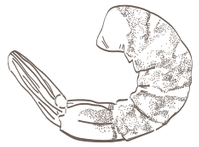
Frites fraîches ou riz ou légumes du jour ou tagliatelles
Frisch zubereitete Pommes frites oder Reis oder Gemüse des Tages oder Tagliatelle
Fresh chips or wild rice or vegetables of the day or tagliatelle

DESSERT

COUPE DE GLACE 2 BOULES
EISBECHER MIT ZWEI KUGELN EIS
2 SCOOPS OF ICE-CREAM

CRÈPE AU SUCRE
CRÈPE MIT ZUCKER
CRÈPE WITH SUGAR

MENÜ FÜR KINDER · CHILDREN'S MENU



LES PLATS
DIE GERICHTE · DISHES

SCAMPI KING SIZE À LA PLANCHA
Beurre ailé, taglioni et légumes

KING SIZE-SCAMPI À LA PLANCHA
Knoblauchbutter, Taglioni und Gemüse
KING-SIZED SCAMPI "À LA PLANCHA"
garlic butter, Taglioni pasta and vegetables

— 32 —

ST JACQUES SNACKÉES
Frégola sarda comme un risotto, pesto et légumes du moment

SAUTIERTE JAKOBSMUSCHELN
Fregola sarda als Risotto zubereitet, Pesto und Gemüse der Saison
SNACKED SCALLOPS
Fregola sarda as a risotto, pesto and seasonal vegetables

— 32 —

BURGER VEGAN
Flaguette tomate et olive, steak d'haricots rouges, tomates confites, salade, confit d'oignons

VEGANER BURGER
Tomaten-Oliven-Flaguette, Kidneybohnen-Steak, Tomaten-Confit, Salat, Zwiebel-Confit
VEGAN BURGER
Tomato and olive flaguette bread, kidney bean steak, tomato confit, salad, onion confit

— 21 —

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

RISOTTO DE FRÉGOLA SARDA
et légumes de saison

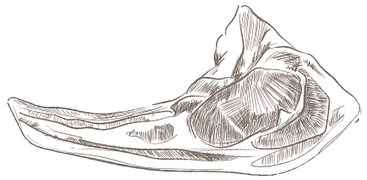
FREGOLA SARDA-RISOTTO
mit Gemüse der Saison
FREGOLA SARDA RISOTTO
and season vegetables

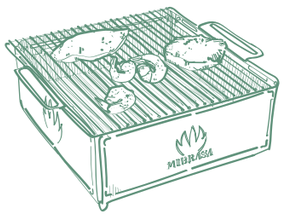
— 18 —

TARTARE DE SAUMON FRAIS 200g
saumon écossais, Frites fraîches et salade verte

TARTAR VOM FRISCHEN SCHOTTISCHEN LACHS
(200 g), Frisch zubereitete Pommes frites und grüner Salat
FRESH SCOTTISH SALMON TARTAR 200 g,
Fresh chips and green salad

— 28 —





CORNER'S GRILL

Barbecue sur table uniquement en terrasse quand le soleil brille, à partager à 2 ou à plusieurs

Kleiner Grill auf dem Tisch
Erhältlich im Freien, nur bei gutem Wetter
Small barbecue on the table
Available outdoors, only in good weather

MIN 2 PERSONNES MIN 2 PERSONEN MIN 2 PERS.

VIANDE · *FLEISCH* · VIANDE
Bœuf, veau, volaille tranchée, (300gr) supprimer
Garnitures et sauce au choix

Scheiben von Rind, Kalb und Geflügel, 300g pro Person, Wahlweise garnieren und Sauce
Beef, veal, sliced poultry 300gr per person
Choice of side orders and sauce

PAR PERSONNE PRO PERSON PER PERSON
— 32 —

POISSON · *FISCHGERICHTE* · FISH
Scampi King size (2 pièces), St Jacques (2 pièces), Truite saumonée (100gr), Garnitures au choix

King size-Scampi (2 Stck.), Jakobsmuscheln (2 Stck.), Lachsforelle (100g), Beilagen nach Wahl
King size scampi (2 pieces), scallops (2 pieces), salmon trout (100gr) side orders of your choice

PAR PERSONNE PRO PERSON PER PERSON
— 34 —

MIXTE · *GEMISCHT* · MIXED
Boeuf, volaille (150gr), truite saumonée (100gr), Scampi King size (2 pièces), Garnitures et sauce au choix

Rind, Geflügel, Lachsforelle (100 g), King size-Scampi (2 Stck.) Wahlweise garnieren und Sauce
Beef, chicken (150gr), salmon trout (100gr), king size scampi (2 pieces)
Choice of side orders and sauce

PAR PERSONNE PRO PERSON PER PERSON
— 33 —

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

DESSERTS À PARTAGER

POUR 2 PERSONNES

DESSERT FÜR ZWEI
DESSERTS FOR TWO TO SHARE

OMELETTE NORVÉGIENNE

OMELETTE SURPRISE
BAKED ALASKA
– 14 –

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

PAVLOVA MIT ROTEN FRÜCHTEN
PAVLOVA WITH RED FRUITS
– 14 –

BABA AU RHUM

IN RUM GETRÄNKTER NAPFKUCHEN
RUM BABA
– 14 –

LES DESSERTS · *DESSERTS*

TARTE DU JOUR

TORTE DES TAGES
TART OF THE DAY
– 6,40 –

ENTREMETS DU PÂTISSIER

SÜSSE ÜBERRASCHUNG AUS DER PÂTISSERIE
PASTRY COOK'S ENTREMETS
– 7,40 –

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

VANILLE-CREME BRÛLÉE
VANILLA CRÈME BRÛLÉE
– 7 –

MOUSSE AU CHOCOLAT

SCHOKOLADEN-MOUSSE
CHOCOLATE MOUSSE
– 8 –

SALADE DE FRUITS FRAIS

OBSTSALAT
FRUIT SALADS
– 8,50 –

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 4 pièces
Dacquoise noisette et praliné, gaspacho de fraise et fraise fraiche, madeleine pistache, mini mousse chocolat

KAFFEE ODER TEE MIT VIER SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN
Haselnuss-Nougat-Dacquoise, Erdbeer-Gazpacho und frische Erdbeeren, Pistazien-Madeleine, Mini-Mousse au chocolat
GOURMET COFFEE OR TEA *4 pieces*
Hazelnut and praline dacquoise, strawberry gazpacho and fresh strawberry, pistachio madeleine, mini chocolate mousse
– 10 –

LES GLACES

DAME BLANCHE
3 boules vanille, chantilly, sauce chocolat chaud, biscuit cigarette, amandes effilées

3 Kugeln Bourbon-Vanille-Eis, Schlagsahne, Schokoladensauce, Waffelröllchen, Mandelblättchen
3 scoops of vanilla, whipped cream, hot chocolate sauce, cigarette biscuit, slivered almonds
– 9.50 –

LE CAFÉ LIÉGEOIS
1 boule vanille, 2 boules café, café froid, biscuit cigarette, chantilly, amandes effilées

1 Kugel Bourbon-Vanille-Eis, 2 Kugeln Mokka-Eis, gekühlter Kaffee, Waffelröllchen, Schlagsahne, Mandelblättchen
1 scoop of vanilla, 2 scoops of coffee ice-cream, cold coffee, cigarette biscuit, whipped cream, slivered almonds
– 9.50 –

BE FRUIT
1 boule fraise, 1 boule melon, 1 boule vanille, fruits frais, coulis de fruits exotique et biscuit cigarette

1 Kugel Erdbeersorbet, 1 Kugel Melone, 1 Kugel Vanille, frisches Obst, Coulis von exotischen Früchten, Waffelröllchen
1 scoop of strawberry, 1 scoop of melon, 1 scoop of vanilla, fresh fruit, exotic fruit coulis, cigarette biscuit
– 9 –

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

COUPE VERGER
1 boule pêche de vigne, 1 boule poire, 1 boule melon, coulis de fruits exotique, biscuit cigarette

OBSTGARTEN-BECHER
1 Kugel Weinbergpfirsich, 1 Kugel Birne, 1 Kugel Melone, Coulis von exotischen Früchten, Waffelröllchen
ORCHARD CUP
1 scoop of vine peach, 1 scoop of pear, 1 scoop of melon, exotic fruit coulis, cigarette biscuit
– 9.50 –

FRUITS ROUGES
2 boules fraise, 1 boule framboise, coulis fruits rouges, chantilly, biscuit cigarette,

OTE FRÜCHTE
2 Kugeln Erdbeere, 1 Kugel Himbeere, Coulis von roten Früchten, Schlagsahne, Waffelröllchen
RED FRUITS
2 scoops of strawberry, 1 scoop of raspberry, red fruit coulis, whipped cream, cigarette biscuit
– 9.50 –

BANANA SPLIT
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes effilées

1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Banane, Schokoladensauce, Schlagsahne, Mandelblättchen
1 scoop of strawberry, 1 scoop of vanilla, 1 scoop of chocolate, banana, hot chocolate sauce, whipped cream, slivered almonds
– 9.50 –

LA FORÊT NOIRE
2 boules chocolat, 1 boule amarena, cerises amarena, copeaux de chocolat, Kirsch, chantilly

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Amarena-Eis, Amarena-Kirschen, Schokoladenstückchen, Kirschwasser, Schlagsahne
2 scoops of chocolate, 1 scoop of amarena, amarena cherries, chocolate shavings, Kirsch, whipped cream
– 12 –

SICILIENNE
2 boules citron, limoncello, biscuit cigarette

2 Kugeln Zitronensorbet, Limoncello, Waffelröllchen
2 scoops of lemon, limoncello, cigarette biscuit
– 10.50 –

COLONEL
2 boules citron, vodka, biscuit cigarette

2 Kugeln Zitronensorbet, Wodka, Waffelröllchen
2 scoops of lemon, vodka, cigarette biscuit
– 10.50 –

GET 27
2 boules menthe chocolat, get 27

2 Kugeln Minze und Schokolade, Get 27
2 scoops of chocolate mint, get 27
– 10.50 –

COMPOSEZ VOTRE GLACE

ERSTELLEN SIE IHR EIS · CREATE YOUR OWN

1 BOULE *EISKUGEL* · SCOOP
2 BOULES *EISKUGELN* · SCOOPS
3 BOULES *EISKUGELN* · SCOOPS

SUPPLÉMENTS · *ERGÄNZUNGEN* · SUPPLEMENTS	
Chantilly · *Sahne* · whipped cream	**2.50**
Sauce chocolat chaud	**5**
Schokoladensauce · hot chocolate sauce	**7.20**
Coulis de fruits · *Frucht-Coulis* · Fruit coulis	

LES PARFUMS DE GLACES *EIS* · ICE CREAM FLAVOURS	
	2.50
	2.50
Vanille bourbon · *Bourbon-Vanille* · bourbon vanilla	**2.50**
Chocolat Valhrona	
Valhrona-Schokolade · Valhrona chocolate	
Café · *Kaffee* · coffee	
Menthe chocolat · *Minze Schokolade* · chocolate mint	
Fraise · *Erdbeere* · strawberry	
Amarena	

LES PARFUMS DE SORBETS
SORBET · SORBET FLAVOURS
Fraise · *Erdbeere* · strawberry
Citron · *Zitrone* · lemon
Framboise · *Himbeere* · *raspberry*
Melon · *Melone* · cantaloupe
Pêche de vigne · *Weinbergpfirsich* · vine peach
Poire · *Birne* · pear
Amarena

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

L'INSTANT CAFÉ

RECETTES NESPRESSO

LUNGO	2.70
ESPRESSO, ESPRESSO MACHIATTO	2.70
RISTRETTO	2.70
DOUBLE ESPRESSO	3.30
CAPPUCCINO ITALIEN ou CHANTILLY	3.60
LATTE MACHIATTO	3.60
CHOCOLAT CHAUD	3.60

RECETTES SPÉCIALES

CAFÉ AFFOGATO 3.60
espresso & boule glace vanille
Espresso & Vanilla Eis
espresso & vanilla ice-cream

AMARETTO CON PANNA 5.70
espresso, amaretto, pointe de chantilly
Espresso, amaretto & Schlagsahne
Espresso , *amaretto* & whipped cream

ALCOOLISÉS

IRISH COFFEE	7.90
FRENCH COFFEE	7.90

L'HEURE DU THÉ

SÉLECTION DE THÉS ET TISANES BIO AB

– 3 –

THÉS NOIRS
SCHWARZER TEE · BLACK TEA

Grand Earl Grey, fruits rouges
Grand Earl Grey, Früchtetee
Grand Earl Grey, red berries

THÉS VERTS
GRÜNER TEE · GREEN TEA

Sencha, menthe
Sencha, Minze
Sencha, mint

THÉ ROUGE ROOIBOS AUX ÉPICES

ROTER TEE · RED TEA
Rooibos mit Gewürzen
Rooibos with spices

TISANES CERTIFIÉES BIO AB
Camomille, verveine, tilleul, menthe poivrée

Kamille, Verbena, Linde, Pfefferminze
chamomile, verbena, lime tree, peppermint

– 3 –

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO

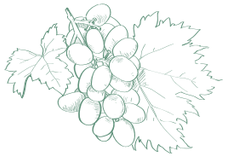
DIGESTIFS · *ABSACKER*

DIGESTIF 4cl

MIRABELLE Zenner	7
POIRE WILLIAMS Zenner	7
FRAMBOISE Zenner	7
AMARETTO Disaronno	7
SAMBUCCA Molinari	7
GRAPPA Berta Giulia Chardonnay	7
COGNAC VSOP Rémy Martin	7
ARMAGNAC Sempé Fine	7

CALVADOS Père Magloire	7
GET 27	7
LIMONCELLO Di Sorrento	7
COINTREAU	7
GRAND MARNIER	7
BAILEYS	7
AVERNA	7

PRODUITS DU TERROIR · *LOKALE PRODUKTE* · LOCAL PRODUCTS
PLAT VÉGÉTARIEN · *VEGETARISCHES GERICHT* · VEGETARIAN DISH
SUGGESTION ÉQUILIBRE · *BALANCE EMPFEHLUNG* · BALANCED DIET SUGGESTION
BIO



SÉLECTION DE VINS AU PICHET

	25 cl	46 cl
ROSÉ Réserve Languedoc Roussillon · Petit Pont	8	14
BLANC ≈ Auxerrois · Kelterberg Kohll-Reuland	10	18
ROUGE Réserve Languedoc Roussillon · Petit Pont	8	14

CHAMPAGNE & CRÉMANTS

	VERRE	37,5 cl	75 cl
ÉTIENNE LEFÈVRE Carte Blanche Champagne	14.50		63
KRIER FRÈRES SAINT CUNIBERT ≈	7		35
DOMAINE SAINT MARTIN ROSÉ ≈ Caves Gales	7.50		42

VINS ROUGES

	VERRE	37,5 cl	75 cl
PINOT NOIR CEP D'OR ≈		27 50 cl	35
ÉCLIPSE XIV JEFF CARREL Pays d'Oc	8.50		36
CÔTES DE VENTOUX Vallée du Rhône	6.50		27
SANCERRE CELLIERS DE LA PAULINE · Loire		29	49
MONTEPULCCIANO D'ABRUZZO · Italie	7		28
HAUTES CÔTES DE NUIT Dame de Vergy · Bourgogne		33	59
CHÂTEAU BEAU RIVAGE Premium Grande réserve · Bordeaux			31
CHAPELLE DE LA TRINITÉ Saint-Émilion · Bordeaux			45

NOS COUPS DE CŒUR · BIO

VINS BLANCS

	VERRE	37,5 cl	75 cl
AUXERROIS KELTERBERG ≈ Caves Kohll Reuland	6.20		27
PINOT BLANC COTEAUX DE REMICH ≈ Caves Bastian	8		30
PINOT GRIS KRIER AB ≈ BECH KLEINMACHER NAUMBERG Caves Krier Welbes	10		38
PINOT GRIS ≈ WELLENSTEIN FOULSCHETTE Caves Bastian		25	37
RIVANER AB ≈ CÔTES STADTBREDIMUS Caves Krier Welbes	4		
LA PLUME BLANCHE ≈ Caves Henri Ruppert	5		
CHARDONNAY CALVET Calvet · Pays d'Oc	6		26.90
RIESLING ≈ WELLENSTEIN FOULSCHETTE Caves Bastian		28 50 cl	37
CÔTES DE GASCOGNE Soleil Gascon	6.80		31
RIESLING AB ≈ BECH KLEINMACHER KRIER WELBES			38
PINOT BLANC AB ≈ WELLENSTEIN KURSCHELS KRIER WELBES			45

VINS ROSÉS

	VERRE	37,5 cl	75 cl
PUJOL Languedoc	5.50		25
PERLE DE ROSELINE Provence		20.50	32
PINOT GRIS DE GRIS ≈ Luxembourg · Caves J. Leuck - Thull	10		38

NOS COUPS DE CŒUR · BIO

MONDORF
Domaine Thermal

MONDORF Domaine Thermal · Avenue des Bains · L-5601 Mondorf-les-Bains
T (+352) 23 666-666 · domaine@mondorf.lu · **www.mondorf.lu**