

## Weine und Sekte

€

### WEISSWEIN

#### ✘ Jérôme Calmes - Vent de mer

Glas	6,50
Karaffe 50 cl	19,00
Flasche	29,00

#### ✘ Fumé Blanche - Sauvignon

Glas	7,50
1/2 Flasche 37 cl	22,50
Flasche	33,00

### ROSÉWEIN

#### ✘ Domaine Ferrandière

Glas	6,50
Karaffe 50 cl	19,00
Flasche	29,00

#### ✘ Mas de la doux

Glas	7,50
Karaffe 50 cl	22,50
Flasche	33,00

### ROTWEIN

#### ✘ Senorio de sarria - Crianza '13

Glas	6,50
Karaffe 50 cl	19,00
Flasche	29,00

#### ✘ Chateau Bel-Air Saint-Émilion

Glas	8,50
Karaffe 50 cl	29,50
Flasche	44,00

### SEKTE

#### CAVA

#### ✘ Torito Bravo

Glas	8,50
Flasche	35,00

#### CHAMPAGNE

#### ✘ Nicaise et fils

Glas	12,50
Flasche	60,00

#### ✘ Gobillard Brut - Rosé millésimé

Flasche	65,00
---------	-------

#### ✘ Bitten Sie um Unsere Champagne Karte

## Aperitive

€

✘ Limoncello / Arancello 13,00  
mit Fever Tree tonic

✘ Hausgemachte Sangria 13,00  
mit frischen Früchten

✘ Aperò des roi 11,00

✘ Aperol spritz 11,00

✘ Hugo 11,00

✘ Picon Weißwein 10,00

✘ Pimms ginger ale / tonic 11,00

✘ Kir maison 10,00

✘ Kir Royale 13,00

✘ Martini weiß - rot 8,50

✘ Porto weiß - rot 8,00

✘ Sherry tinto fino 8,00

✘ Campari 8,00

## Finger Food

€

### KALT

✘ Assortiment toast 16,50  
Garnelen, Lachs und Krabben

✘ Portion Serranoschinken 13,00  
18 Monate

### WARME HÄPPCHEN

✘ Hausgemachte "Kibbelingen" 16,00

✘ Assortiment Frühlingsrollen 12,00

✘ Assortiment Fleischkroketten 13,00

✘ Assortiment mini Garnelen- 16,00

✘ Calamares 12,00

+ Brot + 2,50

## Mocktails

✘ Royal summer Lemonaid 11,00  
Ingwer Sirup, Minze, Limette

✘ Lemon Squash 10,00

✘ Zitronensaft 8,50

✘ Orange Himbeere 9,00

✘ Orangensaft 8,50

✘ frischer Grapefruit-Saft 9,50

✘ Pom Tom 11,00

✘ Aromatisiertes Wasser 4,80

## Liquor

### GIN

✘ Tanqueray rangpur 10,00

✘ Hendricks 11,00

✘ Copperhead 12,00

✘ Ferdinand Dry gin 12,00

✘ Geranium 11,00

✘ Mare 11,00

### RUM

✘ Kraken Spiced Rum 9,00

✘ Barbados - 5/9/12 yr 9/12/17,00

✘ Havana Club 7 ànos 9,00

### WODKA

✘ Absolute 9,00

✘ Crystal Skull 13,00

✘ Zubrowka 11,00

### ZUSCHLAG

✘ Softdrinks + 3,00

✘ Orangensaft + 5,00

Fragen Sien nach unserem "Take-away" Menu  
Montags geschlossen

## Herzhafte Gerichte €

Teller mit 3 herzhaften Gerichten (warm und kalt)  
mit Salat, Brot und Butter

- |  |       |
|--|-------|
| ✘ <b>Le Roi</b>  | 24,00 |
| Garnelenkrokette, warmer Ziegenkäse, Lasagne           |       |
| ✘ <b>Lorraine</b>                                      | 24,00 |
| Käsekrokette, Lasagne, Foccacia, Serranoschinken       |       |
| ✘ <b>Capri</b>   | 26,00 |
| Kibbeling, Lasagne, Foccacia Serranoschinken           |       |
| ✘ <b>Gustav</b>  | 29,00 |
| Tomate mit Garnelen, Toast mit Lachs, Garnelenkrokette |       |
| ✘ <b>Vegetarisch</b>                                   | 24,00 |
| Käsekrokette, Lasagne, warmer Ziegenkäse               |       |

## Pasta €



- |  |       |
|--|-------|
| ✘ <b>Hausgemachte vegetarische Lasagne</b>                   | 18,00 |
| mit Tomaten, italienischen Kräutern, Feta Käse und Basilikum |       |
| ✘ <b>Pasta Ragù</b>  | 18,00 |
| Spaghetti mit Fleischsoße wie in Bologna                     |       |
| ✘ <b>Pasta Napoli</b>  | 18,00 |
| Spaghetti mit Tomatencoulis, Pesto und Mascarpone Käse       |       |
| ✘ <b>Pasta Seezunge</b>                                      | 29,00 |
| Seezungenfilet Meunière mit Dill und Frischrahm              |       |
| ✘ <b>Pasta Gamberi</b>                                       | 25,00 |
| Scampis mit frischen Tomaten und Zwiebeln                    |       |
| ✘ <b>Pasta Serrano</b>                                       | 22,00 |
| mit frischen Tomaten und Serranoschinken, 18 Monate          |       |

## Salat €



- |  |       |
|--|-------|
| ✘ <b>Salat Pompadour</b>   | 24,00 |
| mit Hühnerbruststreifen, Pestobutter, Parmesan und frische Früchte |       |
| ✘ <b>Salat Niçoise</b>   | 22,00 |
| Thunfisch, Anchovis, Oliven und Ei                                 |       |
| ✘ <b>Salat mit gebratenen Scampi</b>                               | 24,00 |
| und hausgemachter Curry-Limetten Vinaigrette                       |       |
| ✘ <b>Salat mit warmen Ziegenkäse auf Toast</b>                     | 21,00 |
| und karamelierten Äpfeln   |       |
| ✘ <b>Salat Caprese Büffelmozzarella</b>                            | 21,00 |
| mit frischen Tomaten   |       |

## Foccacia Salat €



- |   |       |
|---|-------|
| ✘ Italienisches Brot aus dem Ofen mit Pestobutter, Mascarpone und Ziegenkäse, serviert mit Salat      | 22,00 |
| ✘ Italienisches Brot aus dem Ofen mit Pestobutter, Serranoschinken und Mozzarella, serviert mit Salat | 24,00 |
| ✘ Italienisches Brot aus dem Ofen mit Pestobutter, Mascarpone und Lachs, serviert mit Salat           | 25,00 |

## Vorspeisen

	€
⊗ Tomate mit Garnelen (1 Stück)	Tagespreis
⊗ Hausgemachte Garnelenkroketten	2 Stück 19,00 3 Stück 23,00
⊗ Käsekroketten	2 Stück 16,00 3 Stück 19,00
⊗ Zweierlei von Garnelen- und Käsekroketten	18,00
⊗ Carpaccio von Rind	17,00
⊗ Serranoschinken, 18 Monate, mit Melone (saison)	19,00
⊗ Geräucherter Lachs "extra doux Décosse" mit Toast und Salat	22,00

⊗ *Vorspeise als Hauptspeise*

*Zuschlag + 5,00*

## Hauptspeisen

### KLASSIKER

⊗ 1/2 gekochter Hummer "belle vue" +/- 320gr	35,00
⊗ 1/2 gegrillter Hummer mit hausgemachter Pestobutter	35,00
⊗ 1/1 gekochter Hummer "belle vue" +/-650gr	59,00
⊗ 1/1 gegrillter Hummer mit hausgemachter Pestobutter	59,00

⊗ Seezungenfilets "Meunière"	29,00
⊗ Ganze Seezunge "Meunière"	39,00
⊗ Tomaten mit Garnelen, 2 Stück	Tagespreis
⊗ Gegrillte Gambas mit Pestobutter	33,00
⊗ Hühner Pastete	24,00
⊗ Belgische Rindergulash angemacht mit braunen Tongerlo Bier	24,00
⊗ Thailändisches Rotes Curry mit Hünchen und Reis	24,00

➤ *Hauptspeisen werden serviert mit einem Beilagensalat und wahlweise Pommes Frites, Reis, Kartoffelkroketten oder Couscous.*

## Für die kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

⊗ Spaghetti Bolognaise	12,00
⊗ Fischstäbchen mit Tomaten und Kroketten oder Pommes Frites	15,00
⊗ Kinderlasagne	12,00

## Eisbecher

€



- ✘ COLONEL 'RANGPUR' 14,00  
Zitronensorbet mit Rangpur Gin
- ✘ CAFÉ GLACÉ BAHIA 11,00  
Vanille Eis gemischt mit Ristretto  
und Kaffeelikör
- ✘ DAME BLANCHE 10,00  
Vanille Eis mit warme hausgemachtet  
Schokoladesoße
- ✘ COUPE DES ROIS 14,00  
Vanille, Erdbeeren und Passionsfrucht Eis  
mit Himbeercoulis
- ✘ COUPE MARIE LOUISE 10,00  
Vanille, Kaffee und Schokoladeneis  
mit Butterkaramelsoße
- ✘ COUPE MARA 14,00  
Vanille Eis mit frischen Früchten und Ganache
- ✘ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE: 2 Kugeln 7,00

## Eisbecher Ihrer Wahl

€

Bitte wählen Sie (3 Kugeln):

- Vanille, Kaffee, Schokolade, Erdbeer,  
Passionsfrucht, Zitrone 9,00
- ✘ Mit warmer hausgemachtet Schokoladesoße 3,00
- ✘ Mit warme Butterkaramelsoße 3,00
- ✘ mit Himbeercoulis 3,00
- ✘ mit frischen Früchten 5,00
- ✘ mit Sahne

## Kuchen

€



- ✘ TARTE MONT BLANC 12,50  
warme Apfeltorte mit Eis und Sahne
- ✘ MARQUISE 9,50  
2 Schichten SchokoladeKuchen  
mit Ganache
- ✘ JAVANAIS 9,50  
feine Schichten Mandelbiskuit  
und Sahne mit Kaffee und Ganache
- ✘ MISERABLE 9,50  
2 Schichten Mandelteig  
mit vanillierter Buttercreme

## Obstsalat

€



- ✘ GEMISCHT MIT SAISONFRÜCHTEN 11,00  
mit einer Kugel Vanille Eis 14,00
- ✘ TELLER MIT ERDBEEREN 12,00  
mit einer Kugel Vanille Eis 15,00

## Milchshakes

€



Milkshakes werden mit einer Eiskugel serviert Bitte wählen Sie zwischen: Vanille, Kaffee,  
Schokolade, Erdbeer, Passionsfrucht, Zitrone 9,50

## Time for Coffee €

serviert mit Süßigkeiten

☒ Espresso Lungo (gross)	3,90
☒ Mokka ristretto (klein und stark)	3,90
☒ Cappucino Sahne/ Milchschaum	4,80
☒ Double espresso doppio	4,80
☒ Caffé latté	4,80
☒ Heiße Schokolade (hausgemacht)	5,50
.....	
☒ <b>Sweet French Coffee</b> Remy Martin oder Grand Marnier	12,00
☒ <b>Irish Coffee</b> Jameson whiskey	12,00
☒ <b>Italian Coffee</b> Amaretto	12,00

## Time for tea €

Serviert in einem Kännchen  
mit Süßigkeiten

☒ <b>Darjeeling</b> - Sanfter und subtiler Geschmack	5,50
☒ <b>Ceylon</b> - Leicht parfümierter schwarzer Tee	5,50
☒ <b>Earl grey</b> - Indischer und Chine- sischer Tee mit Bergamotte	5,50
☒ <b>Chinesischer Grüner Tee</b>	5,50
☒ <b>Jasmin Tee</b>	5,50
☒ <b>Thé des riad</b> - Grüner Tee mit Nelken, rosa Pfeffer und Kardamom	6,00
☒ <b>Samba</b> - tropische Früchte und Feldblumen	6,00
☒ <b>Oriental</b> - Passionsfrucht, Waldbeeren und Blumen	6,00
☒ <b>Kamillentee</b> mit getrockneten Blüten	6,00
☒ <b>Tee mit frischer Minze</b>	6,00

## Unser Bierangebot €

VOM FASS

☒ Primus 25 cl	4,20
☒ Primus 50 cl	7,50
☒ Tongerlo blond 33 cl	6,50
☒ Tongerlo braun 33 cl	6,50
☒ Bier des Monats 33 cl	5,00

FLASCHEN

☒ Duvel 33 cl	6,50
☒ Omer blond 33 cl	6,50
☒ Westmalle Tripel 33 cl	6,50
☒ Liefmans Kriek brut 33 cl	5,00
☒ Liefmans Kriek süß 25 cl	4,50
☒ Tripel Karmeliet 33 cl	6,50
☒ Vedett pils 33 cl	5,00
☒ Super 8 Weiß 25 cl	4,50
☒ Rochefort 10° braun 25 cl	6,50

## Wasser und Limonade €

☒ Gerolsteiner mineral/sprudel 25 cl	3,90
☒ Gerolsteiner stil/medium/ bruisend 50 cl	6,50
☒ Cola - Cola Zero	3,90
☒ Fanta	3,90
☒ Sprite	3,90
☒ Ice Tea	3,90
☒ Tonisteiner fruitkorf Multivitaminsaft	4,30
☒ Tomatensaft	4,50
☒ Appelaere - Bio Apfelsaft	4,50
☒ Schweppes tonic	3,90
☒ Schweppes Bitter Lemon	3,90

## Digestieven €

☒ Baileys	8,00
☒ Grand Marnier	11,00
☒ Amaretto	9,00
☒ Calvados 8jr	11,00
☒ Poire	11,00
☒ Genever jung/alt	8,50
☒ Cognac Voyer	11,00
☒ Cognac Remy Martin	14,50
☒ Fernet Branca	8,50
☒ Averna	8,00
☒ Sambuca	8,00
☒ Bas- of Haut armagnac	11,00
☒ Cointreau	9,00
☒ Whiskey:	
Glenlivet - 12 jr	12,00
Oban - 14 jr	15,00
Jameson	9,00
Johnny Walker Red/Black	9,00/12,00

## Fragen Sien

nach unserem

“Take-away”

Menu