

*Maus Kätti*  
BRASSERIE

CARTE AUTOMNE/HIVER - SOIR & WEEKEND

---

*HERBST-/WINTERMENÜ - ABEND & WOCHENENDE*  
AUTUMN/WINTER MENU - EVENING & WEEKEND



## LES SOFTS · SOFT DRINKS ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>ROSPORT BLUE</b> 50cl 	5
<b>VIVA</b> 50cl 	5
<b>ROSPORT CLASSIC</b> 25cl 	3
<b>VIVA</b> 25cl 	3
<b>LIPTON ICE TEA PÊCHE</b> 25cl	3
<b>COCA COLA</b> 20cl	3
<b>COCA ZERO</b> 20cl	3
<b>FANTA</b> 20cl	3
<b>SCHWEPES Premium Tonic</b> 20cl	3. <sup>50</sup>
<b>SCHWEPES agrumes · lemon</b> 25cl	3. <sup>50</sup>
<b>SPRITE</b> 20cl	3



À MONDORF, le Chef Pascal Wasser et son équipe privilégient le fait maison et travaillent principalement avec 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, legen Küchenchef Pascal Wasser und sein Team Wert auf eine Zubereitung im Hause. Wir arbeiten 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, the Chef Pascal Wasser and his team favour home-made dishes and work mainly with fresh and seasonal products, that guarantee you healthy and high quality dishes. We apologize if certain products are temporarily unavailable. A list of allergens is available for your perusal.

**JUS D'ORANGE** 20cl **3**  
Orangensaft · orange juice

**JUS D'ANANAS** 20cl **3**  
Ananassaft · Pineapple juice

**JUS DE TOMATE** 20cl **3**  
Tomatensaft · tomato juice

**JUS DE POMME** 20cl **3**  
Apfelsaft · apple juice

**JUS MULTIFRUIT** 20cl **3**  
Multifruchtsaft · multifruit juice

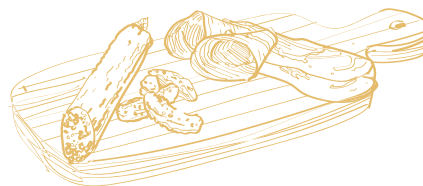
**SUPLÉMENT SIROP** **0.<sup>50</sup>**  
SIRUPZUSATZ

SYRUP SUPPLEMENT

Fraise · grenadine · menthe · citron

Erdbeere · Grenadine · Minze · Zitrone

Strawberry · grenadine · mint · lemon



### GRIGNOTAGE APÉRO KLEINE SNACKS ZUM APERITIF APERITIF NIBBLINGS

**SAUCISSON 30gr, FUSEAU LORRAIN  
FERMIER 40gr** (provenant de la Ferme Porten),  
**CORNICHONS** 

Luftgetrocknete Salami\* (30g) und  
Fuseau lorrain\* (40g) (vom Porten Bauernhof),  
Cornichons (\* Wurstwaren aus Hofherstellung)

Dry sausage (30gr), Lorraine's dry sausage  
(40gr) from the Porten's farm, gherkins

– 5 –

**FROMAGE FERMIER  
AU LAIT DE VACHE 40gr**   
Kuhmilchkäse aus Hofherstellung (40g)  
Farmer's cheese made with cow's milk (40g)






– 3 –

 PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS

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



## BIÈRES · BIER · BEER

### BELGIQUE

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



### LUXEMBOURG

<b>SIMON RÉGAL</b> 5,5° 33cl 		3.50
<b>OKULT BLANCHE</b> 4,5° 33cl 		4

### ALLEMAGNE

<b>FRANZISKANER WEISSBIER</b> 50cl		5
<b>FRANZISKANER WEISSBIER</b> Sans Alcool 50cl		5

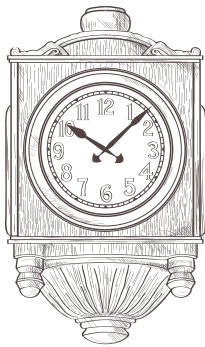
### PRESSION

<b>WËLLEN OURDALLER</b> 25cl 		3.30
<b>SIMON</b> 	25cl 3.50	50cl 6
<b>SIMON PANACHÉ</b>	25cl 3.50	50cl 6
<b>AMER PICON</b>	3cl 2	
<b>BIÈRE PICON</b>	25cl 4.80	50cl 8.80

 PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS

 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

### SALADE HIVERNALE

Salade romaine, roquette, magret fumé, poire, roquefort, œuf dur, croûtons

### WINTERLICHER SALAT

Römersalat, Rucola, geräucherte Entenbrust, Birne, Roquefort, hartgekochtes Ei, Croûtons

### WINTER SALAD

Romaine lettuce, rocket, smoked breast of duck, pear, roquefort cheese, hard-boiled egg, croutons

Petite Kleine Small

– 11,50 –

Grande Große Large

– 19,50 –

### CRÈME DE CÉLERI FAÇON WALDORF

Brunoise de Granny Smith, lait d'amande et éclats de noix

### SELLERIECREME NACH WALDORF-ART

Fein gewürfelter Granny Smith-Apfel, Mandelmilch und Nussstücke

### CREAM OF CELERY WALDORF STYLE

Diced Granny Smith apple, almond milk and chopped nuts

– 7,50 –

### FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU ET VOLAILLE À LA FORESTIÈRE

Ris de veau, suprême de volaille Label Rouge, pleurotes, morilles, champignons de Paris

### BLÄTTERTEIGTASCHE MIT KALBSBRIES UND GEFLÜGEL FÖRSTER-ART

Kalbsbries, Geflügelbrust "Label Rouge", Austernpilze, Morcheln, Paris Pilze

### VEAL SWEETBREAD AND POULTRY COUNTRY STYLE

Puff pastry stuffed with veal sweetbread, Red Label poultry supreme, oyster mushrooms, morels, Paris button mushrooms

– 14,50 –

### BOUILLON DE POULE ASIATIQUE

Nouilles de riz, shiitaké, carottes, poireaux, germes de soja, citronnelle

### ASIATISCHE HÜHNERBOUILLON

Reisnudeln, Shiitake-Pilze, Karotten, Lauch, Sojasprossen, Zitronenmelisse

### ASIAN STYLE CHICKEN SOUP

Rice noodles, shiitake mushrooms, carrots, leeks, soybean sprouts, lemongrass

– 8 –

### TATAKI DE BŒUF

Salade de légumes croquants aux saveurs asiatiques

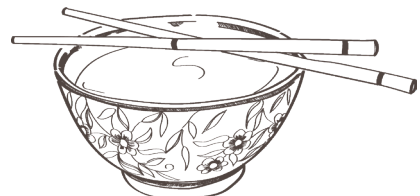
### TATAKI VOM RIND

Knuspriger Gemüsesalat mit asiatischen Aromen

### BEEF TATAKI

Crispy vegetables salad with asian flavours

– 14,50 –



 PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS

 PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS  PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH

 SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION  BIO

## LES PLATS

### DIE GERICHTE · MAIN COURSES

**ANDOUILLETTE 5A**  
**SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE** ✂  
Frites fraîches et salade verte

*ANDOUILLETTE (5A)*  
*MIT SENFSAUCE NACH TRADITIONELLER ART*  
*Frische Pommes Frites und grüner Salat*  
**ANDOUILLETTE 5A OLD STYLE MUSTARD SAUCE**  
(Pork chitterlings sausage)  
Fresh chips and green salad

– 18 –

**POT-AU-FEU DE LA MER**  
Cabillaud, moules, haricots cocos,  
minestrone de légumes et son bouillon

*MARITIMER EINTOPF*  
*Kabeljau, Miesmuscheln, weiße Bohnen,*  
*Gemüse-Minestrone und Gemüsebouillon*  
**SEAFOOD STEW**  
Codfish, mussels, coconut beans,  
vegetables minestrone soup

– 26 –

**JOUE DE BŒUF BRAISÉE**  
**Pommes purée au beurre noisette**  
*GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN,*  
*Kartoffelpüree mit Haselnussbutter*  
**BRAISED BEEF CHEEK,**  
Mashed potatoes with hazelnut butter

– 23 –

**GALETTE DE POMMES DE TERRE**  
Gallettes de pommes de terre aux herbes fraîches,  
lard fumé du terroir, fromage fermier au lait de vache,  
salade verte

*GROMPEREKICHELCHER*  
*Kartoffelküchlein mit frischen Kräutern, Räucherspeck*  
*aus der Region, Kuhmilchkäse aus Hofherstellung,*  
*grüner Salat*  
**POTATO PATTY**  
Potato patty with fresh herbs, local smoked bacon,  
farmer's cheese made with cow's milk, green salad

– 17,<sup>50</sup> –

**BURGER VEGAN** ✓

Flaguette tomates olives, steak de quinoa, salade,  
tomates confites, compotée d'oignons, frites fraîches et  
salade verte

*VEGANER BURGER*  
*Tomaten-Oliven-Flaguette, Quinoa-Steak, grüner Salat,*  
*Tomaten-Confit, Zwiebelkompott, Frische Pommes*  
*Frites und grüner Salat*

**VEGAN BURGER**  
Tomato and olive flaguette bread, quinoa steak, tomato  
confit, salad, onion confit, fresh chips and green salad

– 21 –

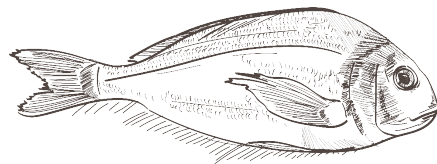
**FILET DE DAURADE ROYALE**  
Riz basmati en croûte de sésame, sauce mangue et  
coriandre

*FILET VON DER GOLDBRASSE*  
*Basmatireis mit Sesamkruste, Mango-Koriander-Sauce*  
**SEA BREAM FILLET**  
Sesame-crust basmati rice, mango sauce and coriander

– 24 –

**RISOTTO DE SAINT JACQUES SNACKÉES**  
Aux agrumes, beurre blanc  
*RISOTTO MIT SAUTIERTEN JAKOBSMUSCHELN*  
*Zitrusfrüchten, Weiße Butter*  
**SCALLOP RISOTTO**  
With citrus fruit, french butter sauce

– 32 –



## LES INCONTOURNABLES DAS WESENTLICHE · THE CLASSIC'S

### SALADE CAESAR POULET OU SAUMON

Filet de poulet ou saumon écossais "Label Rouge", salade romaine, œuf dur, tomates cerises, parmesan, croûtons, vinaigrette Caesar

### CAESAR SALAT HÜHNCHEN ODER LACHS

Hähnchenfilet oder schottischen Lachs "Label Rouge", Römersalat, hartgekochtes Ei, Kirschtomaten, Croûtons, Parmesan, Caesar-Vinaigrette

### CAESAR'S SALAD WITH CHICKEN OR SALMON

Chicken fillet or "Label Rouge" scottish salmon, romain lettuce, hard-boiled egg, cherry tomato, croutons, parmesan, Caesar dressing

Poulet Hühnchen Chicken  
Petite Kleine Small

— 12 —

Grande Große Large

— 20 —

Saumon Lachs Salmon  
Petite Kleine Small

— 14 —

Grande Große Large

— 22 —

### BOUCHÉE DE LA PETITE SOURIS

Frites fraîches et salade verte

### KÖNIGSPASTETE

Frisch zubereitete Pommes Frites und grüner Salat

### VOL-AU-VENT

Fresh chips and green salad

— 18,50 —

### CORDON BLEU DE PORC

Escalope de porc, jambon blanc, fromage fermier de vache, sauce champignons, frites fraîches et salade verte

### CORDON BLEU (SCHWEINEFLEISCH)

Schweinekotelett, Schinken, Bauernhof Kuhkäse, Pilz-sauce, Frisch zubereitete Pommes Frites und grüner Salat

### PORK CORDON BLEU

Pork escalope, white ham, farmhouse cow's cheese, mushroom sauce, fresh chips and green salad

— 21,50 —



### BURGER MAUS KÄTTI

Steak haché du terroir 200gr, pavé des grands vents (fromage fermier), compotée d'oignons, salade, tomate, frites fraîches et salade verte

### MAUS KÄTTI-BURGER

Hackfleisch 200 gr aus der Region, "Pavé des Grands Vents" (Käse aus der Region), Zwiebelkompott, Salat, Tomate, Frisch zubereitete Pommes Frites und grüner Salat

### MAUS KÄTTI BURGER

Regional minced meat 200gr, "pavé des grands vents" (regional cheese), onion compote, salad, tomato, fresh chips and green salad

— 22,80 —

### TARTARE DE BŒUF 200gr

Condiments pour l'assaisonner à votre guise, frites fraîches, salade verte

### TARTAR VOM RIND

Tartar-Beilagen, Frisch zubereitete Pommes Frites und grüner Salat

### STEAK TARTARE (raw meat)

Condiments to season it to your liking, fresh chips and green salad

— 19 —

### ENTRECÔTE DE BŒUF DU TERROIR 300gr

Os à moelle, sauce au choix, frites fraîches et salade verte

### BEEF STEAK AUS DER REGION 300gr

Markknochen, Sauce Ihrer Wahl, Frisch zubereitete Pommes Frites und grüner Salat

### REGIONAL SIRLOIN STEAK 300gr

Roasted bone narrow, sauce of your choice, fresh chips and green salad

— 28 —

### PIÈCE DE BŒUF MATURÉE

Prix au 100gr, os à moelle, sauce et garnitures au choix

### GEREIFTES STÜCK RINDFLEISCH

Preis je 100gr, Markknochen, Sauce und Beilagen Ihrer Wahl

### MATURED PIECE OF BEEF

Price per 100gr, roasted bone narrow, sauce and side orders of your choice

### NOS GARNITURES

Frites fraîches, gratin dauphinois,  
légumes du moment, salade verte, pomme purée,  
riz basmati en croûte de sésame, risotto aux  
agrumes

### UNSERE BEILAGEN

Frisch zubereitete Pommes Frites, Gratin dauphi-  
nois, Gemüse der Saison, grüner Salat, Kartof-  
felpüree, Basmatireis mit Sesamkruste, Risotto mit  
Zitrusfrüchten

### SIDE ORDERS

Fresh chips, potato gratin, vegetables of the mo-  
ment, green salad, mashed potatoes, sesame-crus-  
ted basmati rice, risotto with citrus

### Supplément garniture

Zusätzliche Beilage

Side orders price

— 4 —

### SAUCE AUX CHOIX

#### AVEC NOS PIÈCES DE BŒUF GRILLÉES

Poivre vert

Sauce champignons

Beurre maître d'hôtel

BITTE WÄHLEN SIE ZU GEGRILTEM RINDFLEISCH  
EINE DER FOLGENDEN SAUCEN AUS

Grüner Pfeffer

Pilzsauce

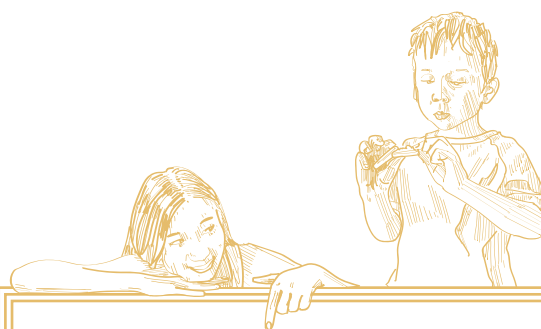
Maitre d'hôtel-Butter

SAUCE OF YOUR CHOICE  
WITH OUR GRILLED BEEF STEAKS

Green pepper

Mushroom sauce

Maitre d'hôtel butter



## MENU ENFANTS

— 13 —

**NUGGETS DE POULET**  
**HÄHNCHEN-NUGGETS**  
**CHICKEN NUGGETS**

**FISH & CHIPS**

**STEAK HACHÉ** ✂  
**HACKSTEAK**  
**LOCAL BEEF PATTIES**

.....

### ACCOMPAGNEMENT · BEILAGEN · SIDE ORDERS

Frites fraîches, gratin dauphinois,  
légumes du moment, salade verte, pomme purée,  
riz basmati en croûte de sésame, risotto aux agrumes  
Frisch zubereitete Pommes frites, Gratin dauphinois,  
Gemüse der Saison, grüner Salat, Kartoffelpüree, Basma-  
tireis mit Sesamkruste, Risotto mit Zitrusfrüchten  
Fresh chips, potato gratin, vegetables of the moment,  
green salad, mashed potatoes, sesame-crusted basmati  
rice, risotto with citrus

.....

### DESSERTS

**CRÊPE SUCRE OU CHOCOLAT**  
**CRÊPE MIT ZUCKER ODER SCHOKOLADE**  
**CREPE WITH SUGAR OR CHOCOLATE**

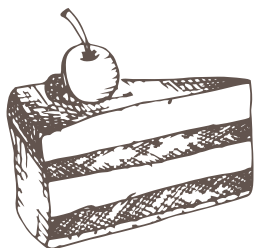
**COUPE DE GLACE 2 BOULES**  
**EISBECHER MIT ZWEI KUGELN EIS**  
**2 SCOOPS OF ICE-CREAM**

MENÜ FÜR KINDER · CHILDREN'S MENU

 PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS

 PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS  PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH

 SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION  BIO



**LES DOUCEURS DE NOTRE  
CHEF PÂTISSIER  
DIE LECKEREIEN UNSERES  
CHEF KONDITORS  
THE SWEETS OF OUR PASTRY CHEF**

---

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND 4 pièces**

Tartelette citron, mousse chocolat, financier coco,  
verrine passion et ananas

**KAFFEE MIT SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN 4 Stück**

Zitronen-Tartelette, Mousse au chocolat, Kokos-Gebäck,  
Passionsfrucht und Ananas im Glas

**GOURMET COFFEE OR TEA 4 pieces**

Lemon tartlet, chocolate mousse, coconut cake, passion  
fruit and pineapple verrine

– 10 –

**CRÈME BRÛLÉE VANILLE**

VANILLE CRÈME BRÛLÉE  
VANILLA CREME BRULEE

– 7 –

**MOELLEUX AUX CAROTTES**

KAROTTENKUCHEN  
CARROT CAKE

– 5,90 –

**TARTE TATIN**

Boule de glace vanille bourbon

TARTE TATIN  
Kugel Bourbon Vanilleeis

**TARTE TATIN**

Scoop of bourbon vanilla ice-cream

– 9 –

**TARTELETTE DU JOUR**

TORTE DES TAGES  
TART OF THE DAY

– 7,50 –

**ENTREMETS DU JOUR**

SÜSSE ÜBERRASCHUNG DES TAGES  
CAKE OF THE DAY

– 8 –

**DESSERTS À PARTAGER**

**POUR 2 PERSONNES**

FÜR 2 PERSONEN  
DESSERTS FOR TWO TO SHARE

**OMELETTE NORVÉGIENNE**

OMELETTE SURPRISE  
BAKED ALASKA

– 14 –

**FONDUE AU CHOCOLAT**

SCHOKOLADENFONDUE  
CHOCOLATE FONDUE

– 15 –





## LES CRÊPES

TOUTES NOS CRÊPES SONT FAITES MAISON

ALLE CRÊPE SIND HAUSGEMACHT  
ALL OUR CREPES ARE HOME MADE

### CRÊPE AU SUCRE

CRÊPE MIT ZUCKER  
CREPE WITH SUGAR

– 5,80 –

### CRÊPE AVEC UNE SAUCE CHOCOLAT CHAUD

CRÊPE MIT HEIÙE SCHOKOLADENSAUCE  
CREPE WITH HOT CHOCOLATE SAUCE

– 6,50 –

### CRÊPE BRETONNE

Sucre, citron, beurre demi-sel

CRÊPE BRETONNE

Zucker, Zitrone und leicht gesalzener Butter

BRETON CREPE

Sugar and lemon, semi-salted butter

– 6 –

### CRÊPE SUZETTE

Flambée au Grand Marnier ou Mandarine Napoléon

CRÊPE SUZETTE

Mandarine Napoléon oder  
Grand Marnier flambiert

SUZETTE CREPE

Flambee with Mandarine Napoleon or Grand Marnier

– 7,50 –

### CRÊPE GOURMANDE

Sauce chocolat chaud, glace vanille bourbon, chantilly

FEINSCHMECKER-CRÊPE

HeiÙe Schokoladensauce, Bourbon Vanilleeis,  
Schlagsahne

GOURMET CREPE

Hot chocolate sauce, bourbon vanilla ice-cream,  
whipped cream

– 9 –



## LES GLACES · EIS · ICE-CREAM

### DAME BLANCHE

3 boules vanille bourbon, sauce chocolat chaud, chantilly, biscuit cigarette

3 Kugeln Bourbon-Vanille, Schlagsahne, heiße Schokoladensauce, Waffelröllchen  
3 scoops of bourbon vanilla, whipped cream, hot chocolate sauce, cigarette biscuit

— 9.50 —

### CAFÉ LIÉGEOIS

1 boule vanille bourbon, 2 boules café, café froid, chantilly, biscuit cigarette, amandes effilées

1 Kugel Bourbon-Vanille, 2 Kugeln Mokka, gekühlter Kaffee, Schlagsahne, Waffelröllchen, Mandelblättchen

1 scoop bourbon vanilla, 2 scoops coffee, cold coffee, whipped cream, cigarette biscuit, slivered almonds

— 9.50 —

### PETIT NICOLAS

1 boule chocolat nuty, 1 boule pistache, 1 boule caramel, sauce chocolat chaud, chantilly, biscuit cigarette, amandes effilées

1 Kugel Nutty-Schokolade, 1 Kugel Pistazie, 1 Kugel Karamell, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne, Waffelröllchen, Mandelblättchen

1 scoop nutty chocolate, 1 scoop pistachio, 1 scoop caramel, hot chocolate sauce, whipped cream, cigarette biscuit, slivered almonds

— 9.50 —

### COOKIES

1 boule vanille bourbon, 2 boules cookies noisette, sauce chocolat chaud, chantilly, biscuit cigarette, amandes effilées

1 Kugel Bourbon-Vanille, 2 Kugeln Cookies-nuss, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne, Waffelröllchen, Mandelblättchen

1 scoop bourbon vanilla, 2 scoops cookies nuts, hot chocolate sauce, whipped cream, cigarette biscuit, slivered almonds

— 9.50 —

### VELOURS

1 boule sorbet citron, 2 boules sorbet framboise, coulis fruits rouges, chantilly, biscuit cigarette

1 Kugel Zitrone Sorbet, 2 Kugeln Himbeere Sorbet, Coulis von roten Früchten, Schlagsahne, Waffelröllchen

1 scoop lemon sorbet, 2 scoops raspberry sorbet, red fruit coulis, whipped cream, cigarette biscuit

— 9.50 —

 PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS

 PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS  PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH

 SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION  BIO

### FRAMBOISINE

2 boules sorbet framboise, crémant rosé, biscuit cigarette

2 Kugeln Himbeere Sorbet, Crémant rosé, Waffelröllchen  
2 scoops raspberry sorbet, rosé sparkling wine, cigarette  
biscuit

— 10 —

### LA PÉTILLANTE

2 boules cassis de Bourgogne, crémant, biscuit cigarette

2 Kugeln Burgund Schwarze Johannisbeere, Crémant,  
Waffelröllchen  
2 scoops Burgundy blackcurrant, sparkling wine,  
cigarette biscuit

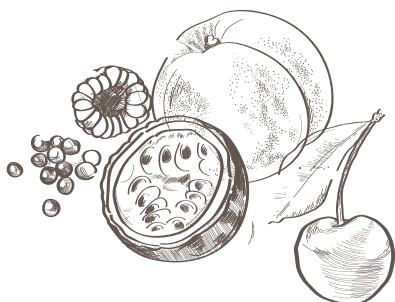
— 10 —

### COLONNEL

2 boules sorbet citron, vodka, biscuit cigarette

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

— 10 —



## COMPOSEZ VOTRE GLACE

ERSTELLEN SIE IHR EIS · CREATE YOUR OWN

1 BOULE	EISKUGEL · SCOOP	2
2 BOULES	EISKUGELN · SCOOPS	3. <sup>90</sup>
3 BOULES	EISKUGELN · SCOOPS	5. <sup>80</sup>

### SUPPLÉMENTS · ERGÄNZUNGEN · SUPPLEMENTS

Chantilly	· Schlagsahne · whipped cream	2
Sauce chocolat chaud	·	2
heiße Schokoladensauce	· hot chocolate sauce	
Coulis de fruits rouges	·	2
Rotesbeeren-Coulis	· Red fruits coulis	

### LES PARFUMS DE GLACES

#### EISGESCHMACK · ICE CREAM FLAVOURS

Vanille bourbon	· Bourbon-Vanille · bourbon vanilla
Chocolat nuty	· Nutty-Schokolade · nutty chocolate
Café	· Kaffee · coffee
Pistache	· Pistazie · pistachio
Caramel	· Karamel · caramel
Fraise	· Erdbeere · strawberry
Cookie noisette	· Cookies-nuss · cookie nut's

### LES PARFUMS DE SORBETS

#### SORBET GESCHMACK · SORBET FLAVOURS

Framboise	· Himbeere · raspberry
Citron	· Zitrone · lemon
Poire	· Birne · pear
Cassis de bourgogne	· Burgund Schwarze Johannisbeere · Burgundy blackcurrant

 PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS



PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS



PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH



SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION



BIO



## L'INSTANT CAFÉ

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

**CAFÉ AFFOGATO** **3.60**  
espresso & boule de 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

**IRISH COFFEE** **7.90**

**FRENCH COFFEE** **7.90**

## L'HEURE DU THÉ

SÉLECTION DE THÉS ET TISANES 

AUSWAHL AN TEES UND KRÄUTERTEES  
SELECTION OF TEAS AND HERBAL TEAS

— 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, maté aromatisés**  
*Sencha, Minze, aromatisierter Mate*  
Sencha, mint, flavored yerba mate



### THÉ ROUGE ROOIBOS AUX ÉPICES

ROTER TEE · RED TEA

*Rooibos mit Gewürzen*  
Rooibos with spices

### TISANES BIO

KRÄUTERTEES · HERBAL TEAS

**Camomille, verveine, tilleul, menthe poivrée**

*Kamille, Verbena, Linde, Pfefferminze*  
Chamomile, verbena, lime tree, peppermint

— 3 —

 PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS

 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



## SÉLECTION DE VINS AU PICHET KRUG WEINAUSWAHL WINE PITCHER SELECTION

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



	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	7		28
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	6		31
CHAPELLE DE LA TRINITÉ Saint-Émilion · Bordeaux			55

 NOS COUPS DE CŒUR

 PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS

 PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS  PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH

 SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION  BIO



	verre	37,5 cl	75 cl
<b>AUXERROIS KELTERBERG</b>	<b>6.2°</b>		<b>27</b>
Caves Kohll Reuland			
.....			
<b>PINOT BLANC COTEAUX DE REMICH</b>	<b>8</b>		<b>30</b>
Caves Bastian			
.....			
<b>PINOT GRIS KRIER</b>	<b>10</b>		<b>38</b>
BECH KLEINMACHER NAUMBERG			
Caves Krier Welbes			
.....			
<b>PINOT GRIS</b>	<b>25</b>		<b>37</b>
WELLENSTEIN FOULSCHETTE			
Caves Bastian			
.....			
<b>RIVANER</b>	<b>4</b>		
CÔTES STADTBREDIMUS			
Caves Krier Welbes			
.....			
<b>LA PLUME BLANCHE</b>	<b>5</b>		
Caves Henri Ruppert			
.....			
<b>CHARDONNAY CALVET</b>	<b>6</b>		<b>26.9°</b>
Pays d'Oc			
.....			
<b>RIESLING</b>		<b>28</b>	<b>37</b>
WELLENSTEIN FOULSCHETTE			
Caves Bastian			
.....			
<b>LA DEMOISELLE</b>	<b>6.8°</b>		<b>31</b>
Côtes de Gascogne			
.....			
<b>RIESLING</b>			<b>38</b>
BECH KLEINMACHER KRIER WELBES			
.....			
<b>PINOT BLANC</b>			<b>45</b>
WELLENSTEIN KURSCHELS KRIER WELBES			
.....			



	verre	37,5 cl	75 cl
<b>PUJOL</b>	<b>5.5°</b>		<b>25</b>
Languedoc			
.....			
<b>PERLE DE ROSELINE</b>		<b>20.5°</b>	<b>32</b>
Provence			
.....			
<b>PINOT GRIS DE GRIS</b>	<b>10</b>		<b>38</b>
Luxembourg · Caves J. Leuck - Thull			
.....			



NOS COUPS DE CŒUR

PRODUITS LUXEMBOURGEOIS · LUXEMBURGISCHE PRODUKTE · LUXEMBOURGISH PRODUCTS

PRODUITS DU TERROIR · LOKALE PRODUKTE · LOCAL PRODUCTS PLAT VÉGÉTARIEN · VEGETARISCHES GERICHT · VEGETARIAN DISH

SUGGESTION ÉQUILIBRE · BALANCE EMPFEHLUNG · BALANCED DIET SUGGESTION BIO



**MONDORF**

Domaine Thermal

---

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