


Maus Kätti

BRASSERIE

CARTE AUTOMNE/HIVER - MIDI

HERBST/WINTER - MITTAGSKARTE

AUTUMN/WINTER - LUNCH MENU



LES SOFTS · SOFT DRINKS ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

SUPPLÉMENT SIROP 0.⁵⁰
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		
COUPE DE CRÉMANT Krier Frères 		7
COUPE DE CRÉMANT 		7.50
Domaine Saint Martin Rosé		
KIR GRAND DUCAL Krier Frères 		7.50
KIR VIN BLANC 		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 		8.80
GIN BOMBAY SAPHIR		7
Long drinks		
WHISKY SODA		8.50
CAMPARI SODA		8.50
CYNAR SODA		8.50
Cocktails		
APÉRITIF MAISON		8.50
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 25cl 		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 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

Nos suggestions du midi du lundi au vendredi,
hors jours fériés.

Unsere Mittagsempfehlungen von Montag bis Freitag,
außer an Feiertagen.

Our lunch suggestions from monday to friday,
except bank holidays.

EXPRESS LUNCH

FÜR EILIGE GÄSTE

PLAT LUNCH OU PLAT ÉQUILIBRE + CAFÉ

TAGESGERICHT + CAFÉ

Klassisches oder leichtes Mittagsgericht

DISH OF THE DAY + COFFEE

Lunch dish or balanced diet dish

– 14,90 –

NOTRE SUGGESTION DE PÂTES DE LA SEMAINE

Unsere Pasta-Wochenempfehlung

Our pasta suggestion of the week

– 14,50 –

LA PIÈCE DU BOUCHER

Frites fraîches et salade verte

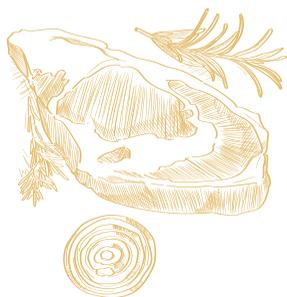
EMPFEHLUNG DES METZGERS

Frische Pommes Frites und grüner Salat

BUTCHER'S PIECE

Fresh chips and green salad

– 18,50 –



LES ENTRÉES VORPEISEN · STARTERS

ŒUFS COCOTTES FORESTIERS PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉ

EI AUS DEM OFEN FÖRSTER-ART,
GERÖSTETES LANDBROT
BAKED EGG IN A CASSEROLE WITH MUSHROOMS,
TOASTED COUNTRY BREAD

– 8,50 –

SALADE HIVERNALE

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

WINTERLICHER SALAT

Römersalat, Rucola, geräucherte Entenbrust, Birne, Ro-
quefort, 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 –

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 € –

RAVIOLIS VÉGANS ✓
Accompagnés de pistou et piperade

*VEGANE RAVIOLI
mit Pistou und Paprika-Tomaten-Omelette*
VEGAN RAVIOLI
With pistou and piperade

– 19 –



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 –

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 –

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 aux 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

Maître 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 2 pièces
Tartelette citron, mousse au chocolat

KAFFEE MIT SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN 2 Stück
Zitronen-Tartelette, Mousse au chocolat
GOURMET COFFEE OR TEA 2 pieces
Lemon tartlet, chocolate mousse

– 6 –

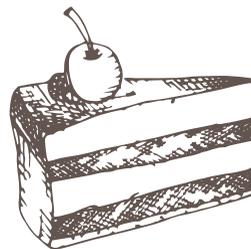
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 4 pièces
Tartelette citron, mousse chocolat, financier coco,
verrine passion et ananas

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 JAGES
TART OF THE DAY

– 7,50 –

ENTREMETS DU JOUR

SÜSSE ÜBERRASCHUNG DES JAGES
CAKE OF THE DAY

– 8 –



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 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. ⁹⁰
3 BOULES	EISKUGELN · SCOOPS	5. ⁸⁰

SUPPLÉMENTS · ERGÄNZUNGEN · SUPPLEMENTS

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

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



L'INSTANT CAFÉ

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

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 Kohl-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  AB BIO



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



	verre	37,5 cl	75 cl
PUJOL	5.5°		25
Languedoc			
PERLE DE ROSELINE		20.5°	32
Provence			
PINOT GRIS DE GRIS	10		38
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 · Avenue des Bains · L-5601 Mondorf-les-Bains
T (+352) 23 666-666 · domaine@mondorf.lu · www.mondorf.lu   