

BLOT'Z CAFÉ

22 September 2023

**VERBRAUCHERINFORMATIONEN BEZÜGLICH VORGESCHRIEBENER ALLERGENER ZUTATEN FÜR
NICHT VORVERPACKTE NAHRUNGSMITTEL**

Tous nos vins et champagnes contiennent du sulfites, sauf indications contraires.



Gluten

Glutenhaltige Getreidesorten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme, sowie damit hergestellte Erzeugnisse

Frittierte Stockfischbällchen, Tartar-Sauce

Königinpastete Tagliatelles

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce, Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Frittierte Tintenfischringe, Tomatensauce

Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu

Mit Emmentaler, Pommes Frites und Salat

Crème brûlée mit Vanille aus Madagascar

Falafels aus Kichererbsen, Schnittlauchcrèmesauce

Fish & Chips vom Kabeljau,

Tartarsauce, Pommes Frites und Salat

Ile flottante, Salzbutterm-Karamell und Vanillesauce

Schweinshaxe in Bier gegart, Bratkartoffeln in Persillade

Gefüllte Feige mit Ziegenkäse und Dill Kochsaft und Blütenhonig

Der große Caesar,

Panierte Filetsteifen vom Hähnchen, Parmigiano-Splitter, Eier vom Bauernhof, Croutons, rote Zwiebeln, konfierte Tomaten mit Thymian, Cesarsauce, Mesclun-Salat

Die Gambas-Suppe in Blätterteig Julienne aus Gemüse der Saison und Bisque

Kaffee oder Tee mit kleinen Nachspeisen

Milchreis, Ile flottante (Schnee-Eier), Kaffee-Tiramisu, Crème brûlée, Schokoladenkuchen und Eis des Moments

Kürbiscremesuppe, Speckchips und karamellierte Erdnüsse

Fisch-Matelote, Tagliatelles und Riesling-Crème

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Schokoladenkuchen mit weichem Inneren, Milkschokoladen-Eis

Gesnackte Jakobsmuscheln, Porreegemüse, weiße Buttersauce und geröstete Haselnüsse

Onion Rings, Tomatensauce

Milcheis mit Vanilleschote Apfelkompott mit Zimt

Samosa, Schnittlauchcrèmesauce

Lammkeule, Würziger Grieß und kräftiger Saft

Tajine végan

Semoule, légumes du moment, sauce coco curry

Blätterteigkuchen mit Pilzen, Knoblauch-Emulsion und Mesclun-Salat

Kaffee-Tiramisu



Krebstiere

Krebstiere und Krebsfleischprodukte

Die Gambas-Suppe in Blätterteig Julienne aus Gemüse der Saison und Bisque



Eier

Eier und Eierprodukte

Frittierte Stockfischbällchen, Tartar-Sauce

Königinpastete Tagliatelles

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce, Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Lütticher Eiskaffee

3 boules café, sauce café, café expresso, crème vanillée, amandes effilées

Frittierte Tintenfischringe, Tomatensauce

Lütticher Eisschokolade

2 boules chocolat, 1 boule glace vanille, sauce chocolat, crème vanillée, amandes grillées

Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu

Mit Emmentaler, Pommes Frites und Salat

Crème brûlée mit Vanille aus Madagascar

Coupe Dänemark

3 boules vanille, sauce chocolat et crème vanillée

Fish & Chips vom Kabeljau,

Tartarsauce, Pommes Frites und Salat

Ile flottante, Salzbutterm-Karamell und Vanillesauce

Der große Caesar,

Panierte Filetsteifen vom Hähnchen, Parmigiano-Splitter, Eier vom Bauernhof, Croutons, rote Zwiebeln, konfierte Tomaten mit Thymian, Cesarsauce, Mesclun-Salat

Kaffee oder Tee mit kleinen Nachspeisen

Milchreis, Ile flottante (Schnee-Eier), Kaffee-Tiramisu, Crème brûlée, Schokoladenkuchen und Eis des Moments

Fisch-Matelote, Tagliatelles und Riesling-Crème

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Schokoladenkuchen mit weichem Inneren, Milkschokoladen-Eis

Gesnackte Jakobsmuscheln, Porreegemüse, weiße Buttersauce und geröstete Haselnüsse

Onion Rings, Tomatensauce

Samosa, Schnittlauchcrèmesauce

Kaffee-Tiramisu



Fische

Fisch und Gerichte mit Fisch

Frittierte Stockfischbällchen, Tartar-Sauce

Sauerkraut an drei Fischen, Buttersauce

Fisch-Matelote, Tagliatelles und Riesling-Crème



Erdnüsse

Erdnüsse und Produkte aus Erdnüssen

Frittierte Stockfischbällchen, Tartar-Sauce

Käseplatte mit reifen Käsesorten von Käsemeister Antony
Auswahl des Käsemeisters und Konfitüre aus Saisonobst

Königinpastete Tagliatelles

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce,
Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Lütticher Eiskaffee

3 boules café, sauce café, café expresso,
crème vanillée, amandes effilées

Frittierte Tintenfischringe, Tomatensauce

Lütticher Eisschokolade

2 boules chocolat, 1 boule glace vanille,
sauce chocolat, crème vanillée, amandes grillées

Crème brûlée mit Vanille aus Madagascar

Coupe Dänemark

3 boules vanille, sauce chocolat et crème vanillée

Falafels aus Kichererbsen, Schnittlauchcrèmesauce

Ile flottante, Salzbuttermilch-Karamell und Vanillesauce

Gefüllte Feige mit Ziegenkäse und Dill Kochsaft und Blütenhonig

Die Gambas-Suppe in Blätterteig Julienne aus Gemüse der Saison und Bisque

Kaffee oder Tee mit kleinen Nachspeisen

Milchreis, Ile flottante (Schnee-Eier), Kaffee-Tiramisu, Crème brûlée, Schokoladenkuchen und Eis des Moments

Kürbiscrèmesuppe, Speckchips und karamellierte Erdnüsse

Fisch-Matelote, Tagliatelles und Riesling-Crème

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Schokoladenkuchen mit weichem Inneren, Milchsokoladen-Eis

Gesnackte Jakobsmuscheln, Porreegemüse, weiße Buttersauce und geröstete Haselnüsse

Onion Rings, Tomatensauce

Milchreis mit Vanilleschote Apfelkompott mit Zimt

Samosa, Schnittlauchcrèmesauce

Lammkeule, Würziger Grieß und kräftiger Saft

Tajine végan

Semoule, légumes du moment, sauce coco curry

Blätterteigkuchen mit Pilzen, Knoblauch-Emulsion und Mesclun-Salat

Kaffee-Tiramisu



Soja

Sojaprodukte und damit hergestellte Produkte

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce,
Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Tajine végétarien

Semoule, légumes du moment, sauce coco curry



Milch

Milch und Milchprodukte, sowie Laktose

Frittierte Stockfischbällchen, Tartar-Sauce

Käseplatte mit reifen Käsesorten von Käsemeister Antony
Auswahl des Käsemeisters und Konfitüre aus Saisonobst

Königinpastete Tagliatelles

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce,
Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Kaffee & Schokoladengetränke

Lütticher Eiskaffee

3 boules café, sauce café, café expresso,
crème vanillée, amandes effilées

Frittierte Tintenfischringe, Tomatensauce

Kappucino

Heiße Schokolade

Lütticher Eisschokolade

2 boules chocolat, 1 boule glace vanille,
sauce chocolat, crème vanillée, amandes grillées

Sauerkraut an drei Fischen, Buttersauce

Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu

Mit Emmentaler, Pommes Frites und Salat

Eisbecher mit 1 Kugel

Eisbecher mit 2 Kugeln

Eisbecher, 3 Kugeln nach Wahl:

Glace : Fraise, Vanille, Chocolat, Café, Pistache,

Sorbet : Framboise, Citron, Kalamansi,

Clémentine corse, Menthe verte

Crème brûlée mit Vanille aus Madagascar

Coupe Dänemark

3 boules vanille, sauce chocolat et crème vanillée

Entrecôte an Butter Maître d'Hotel, Pommes Frites und Salat

Falafels aus Kichererbsen, Schnittlauchcrèmesauce

Fish & Chips vom Kabeljau,

Tartarsauce, Pommes Frites und Salat

Ile flottante, Salzbutterschokolade und Vanillesauce

Irish Coffee

Irish Whiskey, Rohrzucker, Espresso, Vanillecreme

Gefüllte Feige mit Ziegenkäse und Dill Kochsaft und Blütenhonig

Der große Caesar,

Panierte Filetsteifen vom Hähnchen, Parmigiano-Splitter, Eier vom Bauernhof, Croutons, rote Zwiebeln, konfierte Tomaten mit Thymian, Cesarsauce, Mesclun-Salat

Die Gambas-Suppe in Blätterteig Julienne aus Gemüse der Saison und Bisque

Latte Macchiato

Kaffee oder Tee mit kleinen Nachspeisen

Milchreis, Ile flottante (Schnee-Eier), Kaffee-Tiramisu, Crème brûlée, Schokoladenkuchen und Eis des Moments

Kürbiscremesuppe, Speckchips und karamellisierte Erdnüsse

Fisch-Matelote, Tagliatelles und Riesling-Crème

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Schokoladenkuchen mit weichem Inneren, Milchsokoladen-Eis

Gesnackte Jakobsmuscheln, Porreegemüse, weiße Buttersauce und geröstete Haselnüsse

Onion Rings, Tomatensauce

Milcheis mit Vanilleschote Apfelkompott mit Zimt

Samosa, Schnittlauchcrèmesauce

Blätterteigkuchen mit Pilzen, Knoblauch-Emulsion und Mesclun-Salat

Kaffee-Tiramisu

Virgin Colada

Jus d'ananas, purée noix de coco, rantcho lemon, crème liquide, sirop rhum



Hartschalenobst

Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse und Schalenfrucht-Produkte

Frittierte Stockfischbällchen, Tartar-Sauce

Käseplatte mit reifen Käsesorten von Käsemeister Antony
Auswahl des Käsemeisters und Konfitüre aus Saisonobst

Königinpastete Tagliatelles

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,
Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce,
Cheddar, karamellisierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Lütticher Eiskaffee

3 boules café, sauce café, café expresso,
crème vanillée, amandes effilées

Frittierte Tintenfischringe, Tomatensauce

Lütticher Eisschokolade

2 boules chocolat, 1 boule glace vanille,
sauce chocolat, crème vanillée, amandes grillées

Crème brûlée mit Vanille aus Madagascar

Coupe Dänemark

3 boules vanille, sauce chocolat et crème vanillée

Falafels aus Kichererbsen, Schnittlauchcrèmesauce

Fish & Chips vom Kabeljau,

Tartarsauce, Pommes Frites und Salat

Ile flottante, Salzbuttermilch-Karamell und Vanillesauce

Gefüllte Feige mit Ziegenkäse und Dill Kochsaft und Blütenhonig

Der große Caesar,

Panierte Filetsteifen vom Hähnchen, Parmigiano-Splitter, Eier vom Bauernhof, Croutons, rote Zwiebeln, konfierte Tomaten mit Thymian, Cäsarsauce, Mesclun-Salat

Die Gambas-Suppe in Blätterteig Julienne aus Gemüse der Saison und Bisque

Kaffee oder Tee mit kleinen Nachspeisen

Milchreis, Ile flottante (Schnee-Eier), Kaffee-Tiramisu, Crème brûlée, Schokoladenkuchen und Eis des Moments

Kürbiscremesuppe, Speckchips und karamellisierte Erdnüsse

Fisch-Matelote, Tagliatelles und Riesling-Crème

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Schokoladenkuchen mit weichem Inneren, Milchsokoladen-Eis

Gesnackte Jakobsmuscheln, Porreegemüse, weiße Buttersauce und geröstete Haselnüsse

Onion Rings, Tomatensauce

Milchreis mit Vanilleschote Apfelkompott mit Zimt

Samosa, Schnittlauchcrèmesauce

Lammkeule, Würziger Grieß und kräftiger Saft

Blätterteigkuchen mit Pilzen, Knoblauch-Emulsion und Mesclun-Salat

Kaffee-Tiramisu



Sellerie

Sellerie und damit hergestellte Produkte

Käseplatte mit reifen Käsesorten von Käsemeister Antony
Auswahl des Käsemeisters und Konfitüre aus Saisonobst

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce,
Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Fish & Chips vom Kabeljau,

Tartarsauce, Pommes Frites und Salat

Die Gambas-Suppe in Blätterteig Julienne aus Gemüse der Saison und Bisque

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Tajine végan

Semoule, légumes du moment, sauce coco curry



Senf

Senf und Senfprodukte

Käseplatte mit reifen Käsesorten von Käsemeister Antony
Auswahl des Käsemeisters und Konfitüre aus Saisonobst

Königinpastete Tagliatelles

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce,
Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu

Mit Emmentaler, Pommes Frites und Salat

Entrecôte an Butter Maître d'Hotel, Pommes Frites und Salat

Fish & Chips vom Kabeljau,

Tartarsauce, Pommes Frites und Salat

Der große Caesar,

Panierte Filetsteifen vom Hähnchen, Parmigiano-Splitter, Eier vom Bauernhof, Croutons, rote Zwiebeln, konfierte Tomaten mit
Thymian, Cesarsauce, Mesclun-Salat

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl



Sesam

Sesamsamen und Sesamsamen-Produkte

Käseplatte mit reifen Käsesorten von Käsemeister Antony

Auswahl des Käsemeisters und Konfitüre aus Saisonobst

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce,
Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Fish & Chips vom Kabeljau,

Tartarsauce, Pommes Frites und Salat

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites
ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Tajine végétarien

Semoule, légumes du moment, sauce coco curry



Sulfite

Schwefelanhydrid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l (ausgedrückt in SO₂ total)

Affligem blanche 4.8°

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco Riccadona, eau gazeuse, tranche d'orange

Königinpastete Tagliatelles

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce, Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Champagnes et crémants

Sauerkraut an drei Fischen, Buttersauce

Green Flower's

Get 27, Crémant, jus d'ananas, purée pomme verte, sirop vanille, sirop pomme verte

Hugo

Prosecco Riccadona, fleur de sureau, eau gazeuse, citron vert, menthe

Hugo

Prosecco Riccadona, Liqueur St Germain fleur de sureau, eau gazeuse, citron vert, menthe

Schweinsaxe in Bier gegart, Bratkarkoffeln in Persillade

Le Chandon Garden Spritz

Vin pétillant Chandon, liqueur à base d'orange et d'épices

Likör: Williams-Birne, Himbeerlikör Mette

Martini Spritz

Martini Rosso, Prosecco Riccadona, Schweppes Tonic, tranche d'orange

Fisch-Matelote, Tagliatelles und Riesling-Crème

Mojito

Rhum Havana Club 3 ans, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Aroma-Mojito

Base Mojito aromatisé à la pomme ou fraise ou fruits de la passion

Mojito Royal mit Champagner

Champagner, Rhum Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, Rohrzucker

Gesnackte Jakobsmuscheln, Porreegemüse, weiße Buttersauce und geröstete Haselnüsse

Pink Orchid'

Cachaça, jus citron vert, jus banane, jus cranberry, sirop noix de coco, sirop pamplemousse

Pornstar Martini

Vodka Smirnoff, Champagne, purée passion, jus de citron vert, sirop vanille

Rose

Gin Gordon, sirop grenadine, sirop litchi, sirop d'hibiscus, jus de citron, Schweppes tonic

Saint-Germain Spritz

Liqueur Saint-Germain, Prosecco Riccadona, eau gazeuse, tranche de citron vert

Spring Black

Vodka Eristoff Black, jus ananas, jus citron vert, purée myrtille, sirop hibiscus

Sunlight

Passoa, purée rhubarbe, jus de mangue, fruit de la passion

Tajine végan

Semoule, légumes du moment, sauce coco curry

Blätterteigkuchen mit Pilzen, Knoblauch-Emulsion und Mesclun-Salat

vin blanc

vin rosé

vin rouge



Lupine

Bar Blot'z Café - 777 Allée du Casino, 68730 Blotzheim, France

menuonline.fr / Droits réservés

Lupine und Produkte aus Lupinen

Frittierte Stockfischbällchen, Tartar-Sauce

Affligem blanche 4.8°

Käseplatte mit reifen Käsesorten von Käsemeister Antony

Auswahl des Käsemeisters und Konfitüre aus Saisonobst

Bleuet

Redbull myrtille, crème liquide, jus de citron, purée myrtille

Königinpastete Tagliatelles

„Blot'z Café“-Burger und Pommes Frites,

Brioche Burger Bun, Hacksteak vom Salers-Rind, Burger-Sauce,

Cheddar, karamellierte Zwiebeln, Mesclun-Salat, Gewürzgurken, Aufpreis Speck + 0,50€

Frittierte Tintenfischringe, Tomatensauce

Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu

Mit Emmentaler, Pommes Frites und Salat

Falafels aus Kichererbsen, Schnittlauchcrèmesauce

Fish & Chips vom Kabeljau,

Tartarsauce, Pommes Frites und Salat

Green Flower's

Get 27, Crémant, jus d'ananas, purée pomme verte, sirop vanille, sirop pomme verte

Hugo

Prosecco Riccadona, fleur de sureau, eau gazeuse, citron vert, menthe

Hugo

Prosecco Riccadona, Liqueur St Germain fleur de sureau, eau gazeuse, citron vert, menthe

Der große Caesar,

Panierte Filetsteifen vom Hähnchen, Parmigiano-Splitter, Eier vom Bauernhof, Croutons, rote Zwiebeln, konfierte Tomaten mit

Thymian, Cesarsauce, Mesclun-Salat

Kaffee oder Tee mit kleinen Nachspeisen

Milchreis, Ile flottante (Schnee-Eier), Kaffee-Tiramisu, Crème brûlée, Schokoladenkuchen und Eis des Moments

Le Chandon Garden Spritz

Vin pétillant Chandon, liqueur à base d'orange et d'épices

Le Green

Jus de pomme, sirop de concombre et sirop de basilic, concombre, groseille et menthe

Kürbiscrèmesuppe, Speckchips und karamellierte Erdnüsse

Fisch-Matelote, Tagliatelles und Riesling-Crème

Kinder-Menü

Steak haché des Vosges, sauce burger, accompagné de frites

ou Aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, accompagnées de frites

2 boules de glace au choix

(Licorne, Duo Choc, Bubble gum, Barbe à papa, Ourson, Bimbo)

Boisson incluse : 1 soda 25cl ou jus de fruits 25cl ou eau 50cl

Mojito

Rhum Havana Club 3 ans, menthe, citron vert, cassonade, eau gazeuse

Aroma-Mojito

Base Mojito aromatisé à la pomme ou fraise ou fruits de la passion

Mojito Royal mit Champagner

Champagner, Rhum Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, Rohrzucker

Gesnackte Jakobsmuscheln, Porreegemüse, weiße Buttersauce und geröstete Haselnüsse

Onion Rings, Tomatensauce

Pink Orchid'

Cachaça, jus citron vert, jus banane, jus cranberry, sirop noix de coco, sirop pamplemousse

Rose

Gin Gordon, sirop grenadine, sirop litchi, sirop d'hibiscus, jus de citron, Schweppes tonic

Rose & child

Jus de pomme, sirop litchi, sirop rose, eau gazeuse

Samosa, Schnittlauchcrèmesauce

Spring Black

Vodka Eristoff Black, jus ananas, jus citron vert, purée myrtille, sirop hibiscus

Sunlight

Passoa, purée rhubarbe, jus de mangue, fruit de la passion

Tajine végan

Semoule, légumes du moment, sauce coco curry

Virgin Mojito

Limonade, sirop mojito, sirop de rhum, menthe, citron vert, cassonade



Meeresmuscheln

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Frittierte Tintenfischringe, Tomatensauce

Gesnackte Jakobsmuscheln, Porreegemüse, weiße Buttersauce und geröstete Haselnüsse