

Liebe Gäste

Wir freuen uns, sie in unserem Café / Bistro / Weinbar

MATHIJO

begrüßen zu dürfen.

Wir haben uns auf regionale und französische Produkte
spezialisiert

Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre ein Glas Wein
oder einen Kaffee oder

Zur Stärkung bieten wir auch kleinere Speisen an

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit bei uns und
freuen uns über ihr Lob, Anregungen oder Kritik

Gerne bieten wir ihnen auch eine Weinprobe nach
Vorbesprechung und Reservierung ab 6 Personen an

Ihr MATHIJO - Team

Unsere Öffnungszeiten

Donnerstag bis Samstag : 9 – 11:30 Uhr und 18 -22 Uhr

Sonntag bis Mittwoch : Ruhetag

Ab 10 Personen öffnen wir auch gerne außerhalb der
Öffnungszeiten bzw. gestalten wir auch gerne Ihre Familien- oder
Firmenfeier mit Ihnen im MATHIJO

Heißgetränke

Kaffeespezialitäten der regionalen Rösterei „Mondo del Caffè“

- | | |
|--|--------|
| - Espresso ¹ | 2,20 € |
| - Doppelter Espresso ¹ | 3,20 € |
| - Espresso macchiato ^{1,2} | 2,50 € |
| - Espresso corretto ¹ | 5,00 € |
| - Cappuccino ^{1,2} , Milchkaffee ^{1,2} | 2,90 € |
| - Café crème (1 Tasse Kaffee) ¹ | 2,50 € |
| - Latte macchiato ^{1,2} | 3,50 € |
| - Flat white coffee (dopp. Espresso mit Milchschaum) | 3,80 € |

Alle Kaffeespezialitäten sind auch chemiefrei entcaffeinert erhältlich

Heiße Schokolade

- | | |
|--|--------|
| - Plaisir Bio Dunkle Trinkschokolade 45% ² | 3,30 € |
| - Plaisir Bio Vollmilch Trinkschokolade 40% ² | 3,30 € |
| - Plaisir Weiße Trinkschokolade 29,6% ² | 3,30 € |

Teespezialitäten, frischer loser Tee aus biologischem Anbau

- | | |
|--|--------|
| - Pure Tea Bio <u>Pfefferminze</u> mit ausdrückstarken Minzaromen, aus kontrolliert biologischem Anbau | 3,50 € |
| - Pure Tea Bio <u>Verveine</u> , zitroniger Duft und fruchtiger Geschmack, aus kontrolliert biologischem Anbau | 3,50 € |
| - Pure Tea Bio <u>Rooibush</u> , milder, weicher aromatischer Tee vom südafrikanischem Rooibush, aus kontrolliert biologischem Anbau | 3,50 € |
| - Pure Tea Bio <u>Früchtetee</u> (Wildfruits), aus Hibiscusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Himbeerstücke, Beerenblättermischung und Süßholz, aus kontrolliert biologischem Anbau | 3,50 € |
| - Pure Tea Bio Morimoto Nami Sencha, <u>Grüner Tee</u> mit süsslich mildem Aroma, aus kontrolliert biologischem Anbau | 3,50 € |
| - Pure Tea Bio Earl Grey Black Lion, <u>Schwarzer Tee</u> würzig mit frischer fruchtiger Note der Bergamotte aus kontrolliert biologischem Anbau | 3,50 € |

Alkoholfreie Getränke

- Gerolsteiner Naturell 0,25 l / 0,5 l 2,00 € / 3,50 €
- Gerolsteiner Medium 0,25 l / 0,5 l 2,00 € / 3,50 €
- Gerolsteiner Sprudel 0,25 l / 0,5 l 2,00 € / 3,50 €
- Gerolsteiner Naturell mit Sirup (Menthe³ oder Grenadine³) 2,20 €
- Gerolsteiner Apfelsaftschorle 0,25 l 2,20 €
- Bitter Lemon / Tonic Water 0,2 l 2,20 €
- Coca Cola^{1,3} / Coke Zero^{1,3,4,5} 0,33 l 2,60 €
- Fanta^{3,5} / Sprite / Mezzo Mix^{1,3} 0,33 l 2,60 €
- Honest Tea⁵ (biozertifiziertes Teegetränk) je 0,33 l
 - Himbeere – Basilikum 2,90 €
 - Honig – Zitrone 2,90 €
 - Pfirsich - Rosmarin 2,90 €
- Niehoff Apfelsaft 0,2 l 2,60 €
- Niehoff Orangensaft 0,2 l 2,60 €
- Niehoff roter Traubensaft 0,2 l 2,60 €
- Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l 2,20 €

Bierspezialitäten

- Bitburger Pils^{6,7a} vom Faß 0,3 l 2,80 €
- Bitburger Radler^{6,7a} 0,33 l 2,80 €
- Bitburger 0,0 % alkoholfrei^{6,7a} 0,33 l 2,80 €
- Bitburger Radler 0,0 % alkoholfrei^{6,7a} 0,33 l 2,80 €
- Benediktiner Hefeweizen^{6,7a} 0,5 l 4,00 €
- Paulaner Hefeweizen alkoholfrei^{6,7a} 0,5 l 4,00 €

Craft Beer - Spezialitäten

- Craftwerk Tangerine Dream^{6,7a} 5,8 % / 0,33 l 3,80 €
Herber, fruchtiger, erfrischender Geschmack mit Mandarinenaroma
- Craftwerk Hop Head^{6,7a} IPA 8,0% / 0,33 l 3,80 €
Intensiv herb aber fruchtig mit Aromen von Papaya, Maracuja und Zitrone aus 7 Hopfensorten
- Craftwerk Holy Cowl^{6,7a} 9,0 % / 0,33 l 3,80 €
Fruchtiges Bier mit süsslichen Karamell-Honig-Aromen

Apéritif

- Ricard³ 4cl 4,00 €
- Picon Bière^{3,6,7a} 0,3 l 4,00 €
- Martini⁶ rot / weiß 4 cl 4,00 €
- Ferdinands Dry oder White Riesling Vermouth (Saar) 4 cl 4,00 €
- Ferdinands Saar Dry Gin 4 cl 6,00 €
- Citadelle, franz. Gin 4 cl 5,00 €
- Kir Royal (Champagner mit Crème de Cassis) 6,00 €
- Aperol Spritz^{3,13} (Aperol, Prosecco, Soda, Orange) 5,50 €
- Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze) 5,50 €
- Inge (Ingwersirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze) 5,50 €

Cidre (Apfelsekt)

- Cidre⁶ aus der Normandie 0,1 l / 0,25 l / 0,75 l 3,00 € / 5,50 € / 16 €

Cocktails

- **Touch Down** (Wodka, Aprikosenlikör, Grenadine, Maracujasaft, Zitronensaft) – 15,6 %
- **Mai Tai** (Rum, Orangenlikör, Limettensaft, Mandelsirup) – 21 %
- **Whiskey Sour** (Whiskey, Zucker, Zitronensaft) – 20,2 %
- **Sex on the Beach** (Wodka, Pfirsichlikör, Grenadine, Orangensaft, Cranberrysaft, Zitronensaft) – 14,5 %

je 9,50 €

Digestif

- Jägermeister, 35 %, 4 cl 4,00 €
- Grappa Sarpa Poli oder Oro di Poli, 40 %, 2 cl 4,00 €
- Calvados, Père Magloire 40 %, 2 cl 4,00 €
- Calvados, Père Magloire XO 40 %, 2 cl 6,00 €
- Cognac, Château de Cognac, Baron Otard 40 %, 2 cl 4,00 €
- Cointreau, Orangenlikör, 40 %, 2 cl 4,00 €

Brennerei Peter Greif, Tawern – Fellerich, Mosel

- Mirabellenbrand, klarer Obstbrand 42 % , 2 cl 4,00 €
- Alter Apfel, Obstbrand aus dem Barrique 42 % , 2 cl 4,00 €
- Marc vom Roten Elbling, Traubentresterbrand 40 % , 2 cl 4,00 €

Distillerie Manguin, Provence

- Likör aus Lavendel der Provence 24 % , 2 cl 4,00 €
- Likör aus Zitronen der Provence 40 % , 2 cl 4,00 €
- Likör aus Clementinen aus Korsika 40 % , 2 cl 5,00 €
- Aprikosenbrand aus der Provence 45 % , 2 cl 5,00 €
- Olivenbrand aus der Provence 40 % , 2 cl 5,00 €
- Williams Birnenbrand aus der Provence 45 % , 2 cl 4,00 €
- Williams Birnenbrand aus der Provence
„Coeur de Chauffe“, 47 % , 2 cl 8,50 €
- Caraxes (Williams Birnenbrand mit altem Rum) 45 % , 2 cl 5,00 €

Whisky

- Jim Beam, Bourbon Whiskey, Kentucky, 40 % , 4 cl 4,00 €
- Jack Daniels, Bourbon Whiskey, Tennessee, 40 % , 4 cl 5,00 €
- Dalwhinnie, Scotch Single Malt Whisky, 15 Jahre, 43 % , 4 cl 6,50 €
- Lagavulin, Scotch Single Malt Whisky, 16 Jahre, 43 % , 4 cl 8,50 €

Wein - und Sekt - Karte⁶

Offene Weissweine von der Saar / Mosel

- **Weingut Dr.Wagner, Saarburg**, VDP Gutswein
 - 2019 Saar - Riesling trocken 0,1 l / 0,25 l 3,00 € / 5,50 €
 - 2019 Saar - Riesling feinherb 0,1 l / 0,25 l 3,00 € / 5,50 €

- **Weingut Forstmeister Geltz – Zilliken, Saarburg**, VDP Gutswein
 - 2019 Saar - Riesling trocken 0,1 l / 0,25 l 3,00 € / 5,50 €
 - ~~2019 Butterfly, Saar – Riesling feinherb 0,1 l / 0,25 l 3,00 € / 5,50 €~~
ausgetrunken

- **Weingut Peter Lauer, Ayl**, VDP Ortswein
 - 2019 Ayler Riesling Fass 6 (Senior), trocken-feinherb
0,1 l / 0,25 l 3,50 € / 6,50 €

- **Weingut Cantzheim, Kanzem**
 - 2019 Riesling Kabinett fruchtsüß 0,1 l / 0,25 l 4,50 € / 8,50 €

- **Weingut Dr.Frey, Kanzem**
 - 2018 ZWO (Cuvée aus Riesling und Weissburgunder)
0,1 l / 0,25 l 3,50 € / 6,50 €

- **Weingut von Hövel, Oberemmel**, VDP Gutswein
 - 2018 Weissburgunder 0,1 l / 0,25 l 3,00 € / 5,50 €

- **Weingut Van Volxem, Wiltingen**, VDP Gutswein
 - 2018 Weissburgunder trocken 0,1 l / 0,25 l 4,00 € / 7,50 €

- **Weingut Frieden – Berg, Nittel**
 - 2019 Grauburgunder trocken 0,1 l / 0,25 l 4,00 € / 7,50 €

- Riesling – oder Weissburgunder – Schorle 0,25 l 4,00 €

Offene Weissweine aus Frankreich

- **Weingut Guy Saget, Pouilly sur Loire, Loire**
2018 AOP Touraine 4,00 € / 7,50 €
- **Weingut Roger Lassarat, Vergisson, Bourgogne**
2018 Saint-Véran, Cuvée Plaisir (Chardonnay)
0,1 l / 0,25 l 4,00 € / 7,50 €
- **Weingut Louis Jadot, Beaune, Bourgogne**
2018 Couvent des Jacobins (Chardonnay)
Im Holzfaß ausgebaut 0,1 l / 0,25 l 4,50 € / 8,50 €

Offene Roséweine

- **Weingut Peter Greif, Tawern-Fellerich, Saar / Obermosel**
2019 Roter Elbling 0,1 l / 0,25 l 3,00 € / 5,50 €
- **Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Schloss Marienlay, Mosel**
2019 Spätburgunder Rosé trocken 0,1 l / 0,25 l 4,00 € / 7,50 €
- **Domaine de Montcalm, Camargue, Frankreich**
2018 Gris de Sable 0,1 l / 0,25 l 3,00 € / 5,50 €
- **Château les Valentines, Provence, Frankreich**
2019 Le Caprice de Clementine 0,1 l / 0,25 l 4,00 € / 7,50 €

Offene Rotweine

- **Weingut Würtzberg, Serrig, Saar**
2018 Pinot noir 0,1 l / 0,25 l 4,00 € / 7,50 €
- **Weingut Hofmann, Röttingen, Franken**
2018 Tauberschwarz (die Urrebe des Taubertales)
0,1 l / 0,25 l 4,00 € / 7,50 €

- **Antonin Rodet, Mercurey, Bourgogne**
2018 Beaujolais Villages AC 0,1 l / 0,25 l 3,50 € / 6,50 €
- **Domaine Paul Jaboulet Aîné, Tain - l'Hermitage, Rhône**
2017 Syrah 0,1 l / 0,25 l 3,50 € / 6,50 €
- **Mas Sainte Berthe, Les Baux de Provence, Alpilles/Provence**
2018 Cuvée Tradition 0,1 l / 0,25 l 4,00 € / 7,50 €
- **Armand Dartois, Châteauneuf-du-Pape**
2018 Châteauneuf-du-Pape 0,1 l / 0,25 l 4,50 € / 8,50 €
- **Château d'Arcins, Arcins, Haut-Medoc, Bordeaux**
2015 Cru Bourgeois 0,1 l / 0,25 l 4,50 € / 8,50 €

Sekt und Champagner

Deutschland - Saar

- **Weingut Dr.Wagner, Saarburg**
Riesling brut 0,1 l / 0,75 l 4,00 € / 25 €
- **Weingut Peter Lauer, Ayl**
Riesling brut 0,1 l / 0,75 l 4,00 € / 25 €
- 1992 Riesling extra brut 0,75 l 48 €
- **Weingut Dr. Frey, Kanzem**
2017 Weissburgunder extra brut 0,75 l 25 €
- **Weingut Von Othegraven, Kanzem**
2012 Riesling brut 0,75 l 25 €
- **Weingut Würtzberg, Serrig**
2017 Cuvée Pinot brut, Rosé 0,1 l / 0,75 l 4,00 € / 25 €

Frankreich – Crémant de Loire

- **Weingut Bouvet Ladoubay, Saumur** 0,75 l 30 €
Bouvet 1851, Cuvée aus Chardonnay und Chenin blanc, brut

Frankreich – Sekt aus der Provence

- **Château les Valentines**
2016 Bulles by les Valentines 0,75 l 40 €

Champagner

- **Nicolas Feuillatte, Chouilly, Champagne**
Sélection brut 0,1 l / 0,75 l 6 € / 40 €
- **Laurent - Perrier, Tours-sur-Marne, Champagne**
La Cuvée brut 0,75 l 58 €
- **Louis Roederer, Reims, Champagne**
Brut Premier 0,75 l 75 €

Flaschen-Weißweine (je 0,75 l)

Deutschland – Mosel, Saar

Weingut Dr. Wagner, Saarburg

2018 Saarburger Laurentius, Riesling trocken, VDP Ortswein 28 €

Weingut Forstmeister Geltz – Zilliken, Saarburg

2019 Saarburg Riesling trocken, VDP Ortswein 22 €

2018 Saarburger Rausch Riesling Kabinett, VDP Grosse Lage 38 €

2019 Saarburger Rausch Riesling Kabinett, VDP Grosse Lage 35 €

2018 Saarburg „Auf der Rausch“, Großes Gewächs, VDP Grosse Lage 98 €

Weingut Peter Lauer, Ayl

2019	Faß 25, Riesling trocken, VDP Ortswein	22 €
2019	Faß 4, Riesling feinherb, VDP Ortswein	22 €
2018	Faß 7, Ayler Kupp Riesling Spätlese	38 €
2018	Faß 12, Unterstenberg, Riesling trocken – feinherb, VDP Große Lage	38 €
2018	Kupp, Ayler Kupp Riesling trocken, VDP Großes Gewächs	45 €

Weingut Dr. Frey, Kanzem

2018	ZWO (Cuvée aus Riesling und Weissburgunder)	22 €
2019	NEXUS Sauvignac (Cuvée aus Riesling und Sauvignon blanc), feinherb	25 €
2018	Kanzemer Sonnenberg, Riesling Spätlese, feinherb	25 €
2016	Kanzemer Sonnenberg „Alte Reben“ , feinherb	35 €

Weingut von Othegraven, Kanzem (Weingut Günther Jauch)

2017	MAX, Riesling trocken, VDP Gutswein	19 €
2018	Ockfener Bockstein, Riesling Kabinett, VDP Grosse Lage	35 €

Weingut Cantzheim, Kanzem

2019	„Der Gärtner“ – Riesling trocken	22 €
2019	„Die Gärtnerin“ – Riesling feinherb	22 €
2019	Riesling Kabinett, fruchtsüß	25 €
2018	Altenberg, Riesling trocken, Große Lage	38 €

Weingut Van Volxem, Wiltingen

2018	Weissburgunder trocken, VDP Gutswein	22 €
2016	Windvogt Weissburgunder, im Holzfaß ausgebaut, VDP Gutswein	45 €

2018	Wiltinger Riesling, trocken, VDP Ortswein	28 €
2018	Rotschiefer Riesling Kabinett, feinherb, VDP Gutswein	25 €
2016	Rotschiefer Riesling Kabinett, feinherb, VDP Gutswein	28 €
2016	Alte Reben Riesling, trocken, VDP Gutswein	35 €

Weingut von Hövel, Oberemmel

2018	Saar Riesling trocken, VDP Gutswein	19 €
2016	Scharzhofberger Riesling, Großes Gewächs, trocken	38 €
2011	Hütte Oberemmel Riesling Auslese	45 €

Weingut Würtzberg, Serrig

2019	Auxerrois (Rebenkreuzung aus Heunisch und Pinot) trocken	25 €
2019	Serriger Würtzberg, Grosses Gewächs trocken	28 €

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Schloss Marienlay

2012	Scharzhofberger Riesling Spätlese, fruchtsüß, VDP Grosse Lage	38 €
------	---	------

Mosel

Weingut Frieden – Berg, Nittel

2018	Elbling „NOVUM“, trocken	19 €
2019	Grauburgunder trocken	22 €

Ruwer

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Schloss Marienlay

2018	Kaseler, Riesling trocken, VDP Ortswein	22 €
2018	Kasel Kehrnagel, Riesling Kabinett feinherb, VDP Grosse Lage	28 €

Franken

Weingut Hofmann, Röttingen

2019	Silvaner Kabinett, trocken	22 €
2018	Silvaner R (1 Jahr im Barrique ausgebaut)	28 €

Frankreich

Loire

2018	Domaine Guy Saget, AOP Touraine	22 €
2018	Domaine de la Loge, AOP Pouilly-Fumé	28 €
2018	Justin Monmousseau, AOP Sancerre	28 €

Bourgogne

Weingut Roger Lassarat

2018	Cuvée Plaisir, AOP Saint-Véran	22 €
2017	Cuvée Prestige, AOP Saint-Véran	28 €
2017	Cuvée Clos du Martelet, AOP Pouilly-Fuissé	35 €

Weingut Louis Jadot

2018	Couvent des Jacobins	25 €
2018	Chablis, AOC	28 €
2015	Rully, AOC	38 €
2016	Santenay, AOC (Domaine Prieur-Brunet)	58 €
2014	Meursault Premier Cru Blagny	148 €

Châteauneuf-du-Pape

Domaine de Nalys

2016 Châteauneuf-du-Pape, AOP 38 €

Bordeaux - Sauternes

2015 Château Tuyttens 28 €

Flaschen-Roséweine (je 0,75 l)

Deutschland

Mosel

Weingut Peter Greif, Tawern – Fellerich

2019 Roter Elbling 18 €

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Schloss Marienlay

2018 Spätburgunder Rosé trocken 22 €

Frankreich

Loire

Domaine Guy Saget

2018 Rosé de Loire 19 €

Provence

Domaine de Montcalm

2019 Gris de Sable, Cuvée Prestige, Vin biologique 19 €

Château les Valentines

2019 Le Caprice de Clementine 22 €

2019 Château les Valentines, Vin biologique 25 €

Flaschen – Rotwein (je 0,75 l)

Deutschland

Saar

Weingut Würtzberg, Serrig

2018 Pinot noir trocken 22 €

Franken

Weingut Hofmann, Röttingen

2018 Röttinger Feuerstein

Tauberschwarz trocken (die Urrebe des Taubertales) 22 €

2017 Röttinger Feuerstein

Tauberschwarz trocken RR (2 Jahre im Barrique ausgebaut) 38 €

Frankreich - Loire

Domaine Jaulin-Plaisantin, Chinon

2015 Cuvée L'Enfer 28 €

Bourgogne

Maison Louis Jadot

2014 Château des Jacques, Fleurie 38 €

2015 Auxey – Duresses 58 €

2015 Santenay, Clos de Malte 75 €

2014 Nuits-Saint-Georges 98 €

2011 Gevrey-Chambertin, 1^{er} Cru Petite Chapelle 148 €

2014 Echezeaux, Grand Cru 218 €

2016 Clos Vougeot, Grand Cru 278 €

Ferraud & Fils

2017	Le Bois de la Serre, AOP Morgon	19 €
2016	„130“, AOP Saint-Amour	22 €
2015	La Dynastie des Ferraud, AOP Moulin-à-Vent	25 €

Vignoble Antonin Rodet

2018	Beaujolais – Villages	19 €
------	-----------------------	------

Vignoble Roger Lassarat

2015	Cuvée 4 Terres, AOP Moulin-à-Vent	25 €
------	-----------------------------------	------

Côtes du Rhône

2018	Côtes du Rhône, M. Chapoutier	22 €
2016	Coudoulet de Beaucastel, Famille Perrin	38 €

Rhône

2017	Syrah, Domaine Paul Jaboulet Aîné, Tain - l'Hermitage	19 €
------	---	------

Provence

2018	Mas Sainte Berthe, Cuvée Tradition, AOP Les Baux de Provence	22 €
2014	Mas Sainte Berthe, Cuvée Louis David, AOP Les B. de Provence	28 €
2016	Mas de la Dame, Le Vallon des Amants, AOP Les B. de Provence	38 €

Châteauneuf-du-Pape

2018	Armand Dartois, AOP Châteauneuf-du-Pape	25 €
2015	Domaine de Nalys, Réserve, AOP Châteauneuf-du-Pape	45 €
2013	Domaine de Nalys, Réserve, AOP Châteauneuf-du-Pape	45 €

Bordeaux

Haut – Medoc

2015	Château d’Arcins, Cru Bourgeois	25 €
2015	Château Larose-Trintaudon, Cru Bourgeois S	38 €
2014	Château Sociando – Mallet, Cru bourgeois	75 €

Moulis – en – Medoc

2015	Château Maucaillou	58 €
------	--------------------	------

Saint – Julien

2015	Château Lagrange – Les Fiefs de Lagrange (Zweitwein)	75 €
------	--	------

Margaux

2015	Château d’Arsac, Cru Bourgeois	58 €
2012	Château Giscours, Grand Cru Classé	148 €

Pauillac

2015	Château Plantey, Cru Bourgeois	28 €
2014	Château Pédesclaux, Fleur de Pédesclaux (Zweitwein)	58 €

Graves

2016	Château Maillard	22 €
------	------------------	------

St. Estephe

2015	Château Lafon Rochet, Grand Cru Classé	98 €
2012	Château Haut Marbuzet, Cru bourgeois	98 €
2015	Château Meyney, Cru bourgeois	75 €

St. Emilion

2015	Château Capet, Grand Cru	25 €
------	--------------------------	------

Speisen

Apéritif / Tapas / Vorspeisen

Olivenöl aus Fontvieille (Provence) mit Meersalz und Brot ^{7b}	4,90 €
Gemischte Oliven	2,90 €
Brot ^{7b} mit Tapenade (Olivenpaste) aus der Provence von grünen und schwarzen Oliven	4,90 €
4 Scheiben Baguettebrot ^{7b} mit Brotaufstrich aus der Provence (Auberginenmus, getrocknete Tomaten, Artischockencreme mit Thymian, Sardellenpaste)	5,50 €
Sardellen mit Brot ^{7b}	5,50 €
Quiche Lorraine ^{2,7b,8} (siehe Tafel)	5,50 €
Salami – Variationen mit Brot ^{7b}	5,50 €
(Rindersalami, Chorizo ¹⁴ , luftgetrocknete Salami pur porc ¹⁴)	
Schinkenvariationen mit Brot ^{7b}	7,90 €
(luftgetrockneter Rinderschinken, Saarburger Speck)	
Rinder – Carpaccio mit Brot ^{7b}	9,50 €
Kleine Käsevariation ^{2,3,10,11} mit Wildschweinschinken und Brot ^{7b}	9,50 €
Gemischte Käseplatte ^{2,3,10,11} mit Brot ^{7b}	12,00 €

Salate

Gemischter Blattsalat	5,50 €
Blattsalat mit warmem Ziegenkäse ² (Crottin de Chavignol)	10,50 €
Blattsalat mit warmem Camembert ²	11,50 €

Sandwich

Croque Monsieur (warmer Toast^{7b} mit Schinken¹⁰ und Käse²) 4,90 €

Belegtes Baguette^{7b} (20 cm) mit Schinken¹⁰, Salami oder Käse² und Salatblätter nach Wunsch 4,90 €

Flammkuchen

Elssässer Art¹² (Speck und Zwiebel) 9,50 €

Griechische Art¹² (Feta und Peperoni) 9,50 €

Nordische Art¹² (Wildlachs und Shrimps) 10,50 €

Vegane Art¹² (Gemüse) 12,00 €

Steaks vom 800 ° Grill

Rumpsteak mit Ofenkartoffel und gemischtem Blattsalat 19,90 €

Rinderfilet mit Ofenkartoffel und gemischtem Blattsalat 24,90 €

Käsefondue

Käsefondue gibt es nur samstags auf Vorbestellung ab 2 Personen

Käsefondue mit Brot pro Person 15,90 €

Kuchen und Dessert

Verschiedenes Kuchen¹² und Tartelettes¹², nach Saison (siehe Glasvitrine)
3,00 € - 4,50 €

Gemischtes Eis¹² (3 Kugeln) mit Sahne² 4,50 €

Chocolat fondant^{7b} mit Vanille-Eis² 7,50 €

Tarte^{7b} Tatin mit Vanille-Eis² 7,50 €

Kennzeichnungspflichtige Stoffe

1 = Coffein

2 = Milchprodukt

3 = Farbstoff

4 = Süßmittel

5 = Antioxidationsmittel

6 = Schwefeldioxide und Sulfite

7 = Glutenhaltiges Getreide, a = Gerste, b = Weizen/Roggen

8 = Ei

9 = Haselnuss

10 = Phosphat

11 = Konservierungsstoff

12 = Fragen sie nach der gesonderten Liste, die sich je nach Angebot ändert

13 = Chinin

14 = Senf

15 = Sellerie