

Brasserie OP DER HAART

HEURES D'OUVERTURE

RESTAURANT	CUISINE
11:30-22:00	11:30-21:00

RÉSERVATION

Tel. +352 26 901-903
brasserie@massen.lu
massen.lu/restaurant/brasserie-op-der-haart

ALLERGÈNES

1. Glutenhaltige Getreide | Céréales avec gluten | Cereals containing gluten // 2. Krebstiere | Crustacés | Crustacean // 3. Eier | Œufs | Eggs // 4. Fisch | Poisson | Fish // 5. Erdnüsse | Arachides | Groundnut // 6. Sojabohnen | Soja | Soya // 7. Milch | Lait | Milk // 8. Schalenfrüchte | Fruits à coque | Nuts // 9. Sellerie | Céleri | Celery // 10. Senf | Moutarde | Mustard // 11. Sesamsamen | Sésame | Sesame // 12. Schwefeldioxid und Sulfite | Anhydride sulfureux | Sulphur dioxide // 13. Lupinen | Lupin | Lupine // 14. Weichtiere | Mollusques | Mollusc

INFOS PRATIQUES

Tous les prix sont en €
Doggy bag: 1,00€

APÉRO

MIT ALKOHOL / AVEC ALCOOL

Apérol Spritz	7,90
Apéritif maison	7,90
Limoncello Spritz	7,90
Hugo	7,90
Coupe Crémant « Poll-Fabaire »	15cl 6,90
Martini Rosso Bianco	10cl 5,90
Porto Tawny White	10cl 5,90
Sherry Medium Dry	10cl 5,90
Campari	5cl 5,90
Campari Soda Orange	5cl 7,90
Cynar	5cl 4,95
Cynar Soda	5cl 7,00
Picon bière	25cl 5,90
Picon vin blanc	15cl 5,90
Pineau des Charentes	10cl 5,90
Ricard	5cl 5,90
Batida de Coco	5cl 5,90
Pisang Orange	5cl 7,90
Bacardi Cola	5cl 7,90
Kir	15cl 5,90
Kir Royal	10cl 7,50

ALKOHOLFREI / SANS ALCOOL

Hausaperitif Apéritif maison	5,50
(Bitter Lemon, Apfelsaft jus de pommes, Himbeersirup sirop de framboises)	
San Bitter	10cl 3,90

COCKTAILS

MIT ALKOHOL / AVEC ALCOOL

Mojito	9,00
Caipirinha	9,00
Moscow Mule	9,00

ALKOHOLFREI / SANS ALCOOL

Virgin Mojito	6,95
Virgin Caipirinha	6,95

VODKA (5CL)

Eristoff triple distilled	4,75
Grey Goose	8,50

GIN TONIC (5CL)

Gin Hendrick's	10,50
Gin Opyos Luxembourg Dry Gin	12,25
Gin Mare Capri	11,00
Gin Bombay	9,00
Gin Bombay Sapphire Premier Cru	9,00
Gin Tanqueray Blackcurrant Royale	9,00
Gin The Botanist	10,00
Gin Gordons	7,00
Gin Arduenna Organic	10,00

Sie können zwischen folgenden Tonics wählen:
Vous avez le choix entre les tonics suivants :

Fever Tree Indian Tonic 200ml
Fever Tree Mediterranean 200ml
Royal Bliss Tonic 200ml
Royal Bliss Lemon 200ml

GRAPPA & RHUM (5CL)

Poli Cleopatra Amarone	7,50
Roner Gewürztraminer Riserva	12,75
Nonino Tradizionale	8,50
Nonino Moscato	7,50
Plantation Barbados Extra Old	7,70
20th Anniversary	
Zacapa Gran Reserva Solera 23	9,70
Centenario Gran Reserva	13,95
25y Sistema Solera	
Bacardi Grand Reserva Diez 10y	8,00
Eminente Rum Reserva 7y	9,70

WHISKY (5CL)

Jonnie Walker Black Label	6,50	Dalmore 12y	8,20
J&B Scotch Whisky	5,90	Lagavulin 16y	16,50
Chivas Regal Scotch Whisky	5,90	Aberfeld 12y	5,70
Jack Daniels Tennessee Whiskey	5,70	Craigellachie Malt 13y	10,50
Glenkinchie 12y	6,90		

DIGESTIF (5CL)

Grain Eau de Vie	4,90
Poire Eau de Vie	4,90
Poire Williams Distillerie Miny M.N.	6,50
Pomme Eau de Vie	4,90
Framboise Sauvage	7,00
Mirabelle Morand	7,50
Vieille Prune Pascal	5,90
Marc de Champagne	5,90
Amaretto Disaronno	5,90
Baileys	5,90
Cointreau	5,90
Fernet Branca	5,90
Grand Marnier (Cordon rouge)	5,90
Limoncello	5,90
Sambuca Molinari	5,90
Remy Martin VSOP	7,50
Cognac Bisquit	5,75
Calvados Château du Breuil 8y.	10,70
Calvados Père Magloire	6,50
Averna Amaro Siciliano	5,30
Buff (Magenbitter)	5,90
Jägermeister	5,90
Frangelico	3,75
Hennessy Very Special	7,50
Chartreuse verte	8,00
St. Germain liqueur fleurs de sureau	5,70

SOFTS

Viva Naturel	25cl	50cl	2,90/4,85
Rosport Sprudel	25cl	50cl	2,90/4,85
Coca-Cola	25cl	40cl	2,85/4,75
regular light zero			
Fanta Sprite	20cl	40cl	2,85/4,75
Fuze-Tea	20cl		2,90
Lemon Peach			
Royal Bliss	20cl		2,90
Tonic Bitter Lemon Agrum			
Apfelschorle	25cl		3,00
Gerolsteiner			
Bionade	33cl		3,10
Holunder Sureau			
Minute Maid			
Apfelsaft Jus de pommes	20cl		2,85
Tomatensaft Jus de tomates	20cl		2,85
Orangensaft Jus d'oranges	20cl		2,85
ACE Saft Jus multivitamines	20cl		2,85

CHAUD

Kaffee Café	2,90
Entkoffeinierter Kaffee Café Décaféiné	2,90
Espresso oder ou Ristretto	2,90
Doppelter Espresso double	4,90
Espresso Macchiato	3,15
Cappuccino Italiano	3,50
Cappuccino mit Sahne avec crème	3,80
Milchkaffee Lait Russe	3,90
Latte Macchiato	3,90
Heiße Schokolade Chocolat chaud « Belgian Chocolate Design »	3,90
mit Sahne avec chantilly	4,10
Tee Thé	2,90
Irish coffee	8,90
Mandarine coffee	8,90
Hasselt Koffie	8,90

BIÈRES

FLASCHENBIER / BOUTEILLES

Erdinger (D) 0,0%	33cl	3,50
Leffe Blonde/Brune (B) 0,0%	33cl	3,80
Hoegaarden Rosée (B) 3,0%	25cl	3,50
Hoegaarden Blanche (B) 4,9%	25cl	3,50
Liefmans (B) 3,8%	25cl	3,90
Bitburger (D) 4,8%	33cl	3,50
Premium Pils		
Bitburger (D) 0,0% Radler	33cl	3,50
Diekirch (L) 0,0%	33cl	3,50
Diekirch Noël (L) 5,1%	33cl	4,20
Duvel (B) 8,5%	33cl	4,90
10 Rochefort (B) 11,3% Trappiste	33cl	6,10
Mc Chouffe Brune (B) 8,0%	33cl	4,60
Val Dieu Blonde (B) 6,0%	33cl	4,00
Chimay Triple (B) 8,0%	33cl	5,10
Nova Villa Mosaic (B) 5,2%	33cl	4,40
Curtius Classic (B) 7,0%	33cl	5,60
Rochehaut Fruits Rouges (B) 8,3%	33cl	5,80
Kasteel Rubus Framboise (B) 7,0%	33cl	5,20
La Vieille Salme Triple (B) 8,3%	33cl	4,80
Peek Beer Triple (B) 8,5%	33cl	5,40
Battin IPA (L) 5,7%	33cl	3,80
Goose IPA (USA), 5,9%	25cl	3,90
Goose IPA (USA), 5,9%	50cl	7,80

FASSBIER / BIÈRE AU FÛT

Diekirch Pils (L) 4,8%	25cl	2,95
Schuss Panaché Tango		
Diekirch Pils (L) 4,8%	50cl	5,90
Schuss Panaché Tango		
Franziskaner (D) 5,0%	33cl	4,90
Franziskaner (D) 5,0%	50cl	7,90
Diekirch GC (L) 5,1%	33cl	4,20
Leffe Brune (B) 6,5%	25cl	3,80
Leffe Blonde (B) 6,6%	25cl	3,80
Chimay (B)	25cl	5,50
Scotch CTS (B) 7,2%	25cl	4,55
La Chouffe (B) 8,0%	25cl	4,00
Tripel Karmeliet (B) 8,4%	30cl	5,20
Lupulus Blonde (B) 8,5%	25cl	4,10
Bitburger (D) 0,0%	33cl	3,50
Heineken Extracold (NL) 5,00%	25cl	2,95
Heineken Extracold (NL) 5,00%	50cl	5,90
Hoegaarden Blanche (B) 4,9%	25cl	3,50

VINS À LA BOUTEILLE

FRANCE

ALSACE

● 2022 | Pinot Gris « Hahnenberg », Domaine Jean-Marie Koehly 28,00

BOURGOGNE

● 2022 | Rully, Moillard 38,00

● 2023 | Mâcon-Villages « Les Éduens », Moillard 29,00

● 2021 | BIO | Petit Chablis „Vieilles Vignes“, Vigneron Hervé Dampt 58,00

BORDEAUX

● 2018 | Château Lyonnat, Lussac-Saint-Émilion 34,00

● 2018 | Château Haut-Breton Larigaudière, Margaux 89,00

● 2021 | Marquis de Mons, Margaux 55,00

● 2020 | Château du Moulin Rouge, Haut-Médoc 39,00

● 2018 | Château Queyron, St.Émilion Grand Cru, Janoueix 43,00

● 2019 | Clos des Litanies, Pomerol, Janoueix 63,00

● 2011 | Château Haut-Sarpe St.Émilion Grand Cru 99,00

● 2019 | Marquis de Terme „Cuvée 1762“, Margaux 59,00

● 2020 | Les Pelerins de Lafont-Rochet, Saint-Estèphe 58,00

CÔTE DU RHÔNE

● 2023 | Côtes du Rhône, Domaine Roche-Audran, biodynamique 29,00

● 2020 | The Black Elephant, Vignobles Pichon 36,00

● 2021 | Vacqueras, Camille Cayran, BIO 39,00

● 2022 | Gigondas, Camille Cayran, BIO 45,00

● 2019 | Châteauneuf-du-Pape, Duclaux 52,00

● 2022 | Saint-Joseph « Deschants », Michel Chapoutier 65,00

LANGUEDOC-ROUSSILLON

● 2023 | Chardonnay « les Vignes de Madame », 28,00
Domaine de La Baume

● 2023 | Merlot « Grand Châtaignier », 29,00
Domaine de la Baume

● 2023 | Cabernet Sauvignon « les Thermes », 29,00
Domaine de la Baume

LOIRE

● 2023 | Sancerre « Domaine des Trois Noyers » 36,00

● 2023 | Pouilly Fumé de Ladoucette 69,00

LUXEMBOURG

● 2022 | Chardonnay « Wormeldange Weinbour », 39,00
Grand Premier Cru, Schumacher-Lethal

● 2023 | Pinot Gris « Wintrange Felsberg », 37,00
Grand Premier Cru, Schumacher-Knepper

● 2022 | Riesling « Wormeldange Koeppchen », 38,00
Grand Premier Cru, Mathes

● 2023 | Vignum Pinot Gris Grand Premier Cru Mertert Rosenberg 31,00

● 2022 | Pinot blanc, Clos des Rochers 34,00

Die Jahrgänge der Weine können variieren. Flaschen: 75cl | Les millésimes des vins peuvent varier. Bouteilles: 75cl

VINS À LA BOUTEILLE

ITALIA

● 2023 Pinot Grigio Cantina Tramin, Südtirol	34,00
● 2023 Primitivo « Orion », Masseria Li Veli, Salento	32,00
● 2022 Montepulciano d'Abruzzo, Cantina, Zaccagnini	35,00
● 2021 Neropasso Biscardo, Rosso di Veneto	35,00
● 2020 Primitivo di Manduria « Old Vines », Varvaglione	54,00

ÖSTERREICH

● 2024 Grüner Veltliner Weingut Forstreiter	29,00
● 2024 Zweigelt Weingut Forstreiter	29,00

ESPAÑA

● 2021 Muga « Reserva » Rioja	44,00
● 2023 Highway to Hell, Wines n'Roses	24,00
● 2022 The Final Countdown, Wines n'Roses	26,00

ROSÉ

● 2024 Saint Aix, Maison St. Aix, Provence, France	36,00
● 2023 Bandol, Domaine Antiane	39,00
● 2024 Sancerre „Domaine du trois Noyers“, rosé	34,00
● 2024 Pinot Noir Rosé, Domaine Schumacher-Knepper	36,00
● 2024 Exhib, Cap d'Agde, Côtes de Thau	32,00

PROSECCO - CRÉMANT - CHAMPAGNE(R)

● Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, Borgo Molino, Italia	31,00
● Motivo Rosé, vino Spumante, Borgo Molino, Italia	31,00
● Crémant Poll Fabaire, Luxembourg	31,00
● Moët & Chandon Impérial Brut 75 cl	78,00

VINS OUVERTS

● ROTWEIN | VIN ROUGE

Nero Oro, Appassimento, Italia	Glas/Verre 4,00	1/4l 6,75	1/2l 13,50
Château Moulin de Blanchon, Haut-Médoc	Glas/Verre 5,60	1/4l 9,00	1/2l 18,00

○ WEISSWEIN | VIN BLANC

Pinot Grigio, Trentino, Mastri, Italia	Glas/Verre 4,00	1/4l 6,75	1/2l 13,50
Rivaner Vinsmoselle, Luxemburg	Glas/Verre 2,90	1/4l 4,60	1/2l 9,20
Riesling Vinsmoselle, Luxemburg,	Glas/Verre 3,15	1/4l 4,75	1/2l 9,50
Moscato Gallo California, USA	Glas/Verre 3,15	1/4l 4,75	1/2l 9,50

○ ROSÉWEIN | VIN ROSÉ

Pinot Grigio Rosato, Mastri, Trentino, Italia	Glas/Verre 4,00	1/4l 6,75	1/2l 13,50
---	-----------------------	-----------------	------------

VINS DE SAISON

○ WEISSWEIN | VIN BLANC

Oropasso Biscardo, bianco di Veneto, IGT, Italia	Glas/Verre 5,00	1/4l 8,65	1/2l 16,75	Flasche/Bouteille 24,00
Pinot Gris « Wormeldange Elterberg », Grand Premier Cru,	Glas/Verre 6,10	1/4l 10,50	1/2l 20,25	Flasche/Bouteille 29,00

● ROTWEIN | VIN ROUGE

Carnivor Cabernet Sauvignon California, USA	Glas/Verre 5,50	1/4l 9,50	1/2l 18,25	Flasche/Bouteille 26,00
Domaine La Catherinette, Côtes du Rhône, 2021	Glas/Verre 5,50	1/4l 9,40	1/2l 18,25	Flasche/Bouteille 26,00

○ ROSÉWEIN | VIN ROSÉ

Domaine de la Rouvière, Côtes de Provence, France	Glas/Verre 5,25	1/4l 9,00	1/2l 17,50	Flasche/Bouteille 25,00
Rosé du Domaine Schumacher-Lethal & Fils, Luxemburg	Glas/Verre 5,25	1/4l 9,00	1/2l 17,50	Flasche/Bouteille 25,00

Die Jahrgänge der Weine können variieren. Flaschen: 75cl | Les millésimes des vins peuvent varier. Bouteilles: 75cl

ENTRÉES

Suppe der Saison 7,00

Potage de saison

Seasonal soup

Dreierlei Kroketten (Garnelen, Käse und rohem luxemburgischen Schinken) 1 2 3 5 6 7 8 9 10 12 14 16,00

Trilogie de croquettes (crevettes, fromage, jambon cru luxembourgeois)

Variety of croquettes (shrimp, cheese, raw Luxembourg ham)

Lachstartar, Zitrusfrüchte und Kräuter, Toast 1 4 7 12 17,00

Tartare de saumon, agrumes et herbes, toast

Salmon tartare, citrus and herbs, toast

Carpaccio vom Rind, rote Balsamico-Vinaigrette, Parmesan gehobelt, eingelegte Tomaten 1 5 7 8 10 12 17,50

Carpaccio de boeuf, vinaigrette au balsamique rouge, copeaux de parmesan, tomates confites

Beef carpaccio, red balsamic vinaigrette, Parmesan shavings, confit tomatoes

SALADES

Salat mit Meeresfrüchten in Petersilie, Zitronenvinaigrette, gegrillten Paprika und Tomaten 2 4 5 6 7 8 10 12 14 24,50

Salade aux fruits de mer en persillade, vinaigrette au citron, poivrons grillés et tomates

Parsley seafood salad with lemon vinaigrette, grilled peppers and tomatoes

Salat mit knusprigem Hühnchen, Mango und süß-saurer Soße 1 3 5 7 8 12 22,00

Salade au poulet croquant, mangue et sauce aigre-douce

Crispy chicken salad with mango and sweet and sour sauce

Tagliatta vom Rind (250g), Mesclun, rote Balsamico-Vinaigrette, Parmesan gehobelt, eingelegte Tomaten 1 5 7 8 10 12 27,50

Tagliatta de boeuf (250g), mesclun, vinaigrette au balsamique rouge, copeaux de parmesan, tomates confites

Beef tagliatta (250g), mesclun, red balsamic vinaigrette, Parmesan shavings, confit tomatoes

VÉGÉ

Sommerlasagne, Auberginen, Zucchini, gelbe Kirschtomaten und Basilikum 1 3 7 9 18,50

Lasagne d'été, aubergines, courgettes, tomates cerises jaunes et basilic

Summer lasagne with aubergines, courgettes, yellow cherry tomatoes and basil

VÉGAN

Gefüllte Zucchini, Ratatouille, Kräutertomaten, Tofu und Tomatensoße 1 6 8 9 21,50

Courgette farci, ratatouille, tomates aux herbes, tofu et coulis de tomates

Stuffed courgette, ratatouille, herbed tomatoes, tofu and tomato coulis

PLATS DE SAISON

Burger „Op Der Haart“ 1 3 5 7 8 11 12	23,50
Black Angus Fleisch (180g), Chorizo, Paprika-Mayonnaise, Kräuterkäse, Salat, Tomaten, hausgemachtes Burgerbrötchen & Pommes Frites	
Viande Black Angus (180g), chorizo, mayonnaise aux poivrons, fromage aux herbes, salade, tomates, pain burger fait maison & frites	
<i>Black Angus meat (180g), chorizo, pepper mayonnaise, herb cheese, salad, tomatoes, homemade burger bun & chips</i>	
Lamm-Rumpsteak 250g, Thymiansoße, Beilagen nach Wahl 1 7 8 9 12	27,50
Rumpsteak d'agneau 250g, sauce au thym, accompagnements au choix	
<i>Lamb rumpsteak 250g, thyme sauce, side dishes of your choice</i>	
Kalbsbavette 250g in Schalottensoße, Beilagen nach Wahl 1 7 8 9 12	25,50
Bavette de veau 250g sauce aux échalottes, accompagnements au choix	
<i>250g veal flank steak with shallot sauce, side dishes of your choice</i>	
Paniertes Schweinekotelett nach Ardenner Art 300g, 1 3 7 12	24,50
gefüllt mit gekochtem Schinken und Chimay-Käse, Beilagen und Soße nach Wahl	
Côte de porc à l'ardenaise 300g, farcie au jambon cuit et fromage Chimay, accompagnements et sauce au choix	
<i>Breaded Ardennes-style pork chop 300g, stuffed with cooked ham and Chimay cheese, side dishes and sauce of your choice</i>	
Lachsfilet à la plancha, Whisky- Sahnesoße, Beilagen nach Wahl 1 4 7 8 9 12	25,50
Filet de saumon à la plancha, sauce crème au whisky, accompagnements au choix	
<i>Salmon fillet à la plancha, whisky cream sauce, side dishes of your choice</i>	
Forelle Müllerin Art, Beilagen nach Wahl 1 4 7 12	23,50
Truite meunière, accompagnements au choix	
<i>Trout meunière, side dishes of your choice</i>	
Muscheln Weißwein, Knoblauchcreme oder Natur	27,50
Moules vin blanc, crème ail ou nature	
<i>Mussels white wine, garlic cream or nature</i>	

PLATS

Königinpastetchen, hausgemachter Blätterteig mit Pommes Frites & Salat 1 3 7 8 9 12	21,00
Bouchée à la reine, feuilletage maison, pommes frites & salade	
<i>„Vol au vent“, homemade puff pastry shell, fries and salad</i>	
Lendenstück (250g) mit Beilagen & Soße nach Wahl 1 3 7 9 12	27,50
Faux-filet de boeuf (250g) avec sauce et accompagnements au choix	
<i>Sirloin steak (250g) with side dishes and sauce of your choice</i>	

Filet Américain (200g) « Brasserie Op der Haart », Salatbouquet & Pommes Frites 1 3 5 6 7 8 9 10	24,50
Filet américain (200g) « Brasserie Op der Haart », bouquet de salade & pommes frites „Filet américain“, mixed salad and fries	
Wiener Kalbsschnitzel, Preiselbeergelee und Gurkensalat mit Beilage nach Wahl 1 3 7 9	28,50
Escalope de veau viennoise, confiture d'airelles & salade de concombre avec accompagnement au choix „Wiener Schnitzel“, cranberry jam, cucumber salad and side dishes of your choice	
Putenschnitzel mit Beilagen & Soße nach Wahl 1 3 7 9	21,00
Escalope de dinde avec sauce et accompagnements au choix Turkey escalope with side dishes and sauce of your choice	

ACCOMPAGNEMENTS

Kartoffelpüree | Purée de pommes de terre | *Mashed potatoes* 7 8

Nudeln | Pâtes | *Pasta* 1 3

Pommes frites | Pommes frites | *French fries*

Grenaille-Kartoffeln mit Kräutern

Pommes de terre grenaille aux herbes | *Grenaille potatoes with herbs*

Gemüse der Saison oder Salat | Légumes de saison ou salade
Seasonal vegetables or salad 1 3 7 9 12

SAUCES

Kräuterbutter | Beurre maitre d'hôtel | *Herb butter* 7

Champignonsoße | Sauce aux champignons | *Mushroom sauce* 1 5 7 8 9 12

Pfeffersoße | Sauce au poivre | *Peppercorn sauce* 1 5 7 8 9 12

Thymiansoße | Sauce au thym | *Thyme sauce* 1 7 8 9 12

Schalottensoße | Sauce échalottes | *Shallot sauce* 1 7 8 9 12

DESSERTS

„Dame Blanche“ : Vanilleeis, Schokoladensoße & Sahne 3 7 Glace à la vanille, sauce au chocolat & chantilly <i>Vanilla ice cream, melted chocolate and whipped cream</i>	9,20
„Colonel Becher“ : Zitronensorbet & Vodka 1 3 5 7 « Coupe Colonel » - Sorbet de citron & vodka <i>Lemon sorbet and vodka</i>	9,20
„La Brésilienne“ : Vanilleeis, Nuss-Krokant, Karamellsoße & Schlagsahne 7 8 Glace à la vanille, brésilienne, sauce caramel & chantilly <i>Vanilla ice cream, melted caramel and whipped cream</i>	9,20
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis 1 3 5 7 8 Fondant au chocolat, glace à la vanille <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	9,50
„Café Gourmand“ Süße Variation von unserem Konditor & ein heißes Getränk nach Wahl 1 3 5 7 Variation sucrée de notre pâtissier & une boisson chaude au choix <i>Sweet variation from our pastry chef & a hot beverage of your choice</i>	13,50
Crème Brûlée mit Vanille 3 7 Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	8,00
Törtchen von weißer Schokolade und Exotischen Früchten mit Kokos Eis 1 3 5 7 8 Tarte au chocolat blanc et fruits exotiques avec glace à la noix de coco <i>White chocolate and exotic fruit tart with coconut ice cream</i>	9,50
Dreierlei Schokoladen Törtchen mit knusper Dacquoise und Rote Früchte Sorbet 1 3 7 8 Entremets trilogie chocolat, dacquoise croustillante avec un sorbet fruits rouges <i>Chocolate trilogy entremet with crispy dacquoise and red fruit sorbet</i>	9,50€
Hausgedrehtes Eis (Preis pro Kugel) 1 3 5 7 8 Nos glaces maison (prix par boule) <i>Homemade ice cream (price per scoop)</i> Vanille vanilla, Mokka moka mocha, Schokolade chocolat(e), Erdbeere fraise strawberry, Mango mangue mango, Zitrone citron lemon, Stracciatella, Malaga, Bueno, Karamel caramel	3,50€