



– Café Restaurant Terrasse

11.30 bis 22.00

ZUM APERITIF

Oliven, Parmesan, getrocknete Tomaten	12.50
Trockenwurst, Trockenfleisch und Käse von Jumi* mit Holzofenbrot	19.50
Crostini Trilogie mit Artischocken, Tomaten und Lachs	10.50
Hausgemachte Chips aus Süsskartoffeln und Bananen mit Koriandersauerrahm	9.00

STARTERS

Aubergine-Tomaten Tatar mit Essiggurken, Zwiebeln Oliven und Kichererbsen	14.50
Geräucherte Entenbrust mit Orangen-Waldbeerenkompott und buntem Salat	19.00
Rauchlachs-Tartar mit Koriandersauerrahm Avocado und Pumpnickel	18.00

SALATE

Marktsalat Mischsalat mit Gemüsestreifen Sojasprossen und Broteroupons	11.00
Nüsslisalat klassisch mit gekochtem Ei gebratenen Speckstreifen und Croûtons	14.50

FLAMMKUCHEN

Speck, Frühlingszwiebeln Gruyère und Crème Fraîche	22.50
Rote Linsen, Birne, Curry Apfelbalsamico Gruyère und Crème Fraîche	23.50
Rauchlachs, Kapern, Dill Crème Fraîche	24.50

DESSERTS

Warmes Schokoladenküchlein mit Beeren im Glas	12.00
Orangen-Crème-Brûlée	10.00
Ananas-Cashewnuss-Strudel mit Vanilleglace	11.00
Mascarpone Crème mit Karamell-Apple	11.50

RIVIERA SPECIALS

Kabeljaufilet im Bambus Steamer
gegart im Kräuterdampf
mit Wurzelgemüsestreifen
Weissweinschaum und Jasminreis

34.50

Lachstranche mit Tandoorbutter
serviert mit sautiertem Fenchel
und gebratenem Reis

35.00

Belper Forelle ganz gebraten
mit Süsskartoffel-Lauch-Gemüse

38.50

Poulet-Ragout
in Champignons-Kräuterrahmsauce
serviert auf Blätterteigkissen
dazu Gemüse-Couscous

29.50

MOULES & FRITES

MOULES MARINIÈRES

Weisswein, Echalottes, frische Kräuter
und Pommes Frites

32.00

MOULES À LA CRÈME

Weisswein, Echalottes, frische Kräuter
Crème Fraîche und Pommes Frites

34.00

WINTER SPECIAL

Entrecôte Café de Paris

Entrecôte 200g fein geschnitten
auf dem Rechaud serviert
mit hausgemachter Café de Paris Butter

dazu Gemüse im Tempurateig
und Pommes Frites

48.00

VEGETARISCH

Kürbis Quiche mit Rahmwirsing und Kräuterjoghurt	24.00
Verlorenes Ei auf Acquerello Risotto Pastinakenchips und Dijonsenfauce	25.50
Beluga Linsen Curry mit Minze, Süsskartoffeln, Sauerrahm Kichererbsen und Crostini	26.00

FISH & CHIPS & BURGER

Fish and Chips Zander im Tempurateig frittiert mit Tartar oder Sweet Chilisauce und Pommes Frites	25.50
Riviera Jumi* Beef Burger rosa gebraten, mit Zwiebeln Tomaten, würziger Sauce und hausgemachtem Brioche Brot dazu Pommes Frites	28.00

SUPPEN

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Gemüse-Samosa	14.00
Randencremesuppe mit Sauerrahm und würzigen Jumi Beef-Bällchen	16.00

GIOLITO GLACES

Rahmglaces Vanille, Schokolade, Zimt, Baumnuss, Kokos	
Sorbets Mango, Mandarine, Birne, Zitrone	
	Kugel 4.00
	mit Schlagrahm + 1.50

Wir beziehen unsere Fische und Meeresfrüchte aus nachhaltiger Fischerei (MSC) und Schweizer Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
Poulet Suisse, Rind Suisse, Schweinefleisch Suisse, Lamm Neuseeland. Trockenfleisch, Beefburger Jumi* www.jumi.lu

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Die Preise sind inkl. 7.7% MwSt.