



**BIENVENUE!**

---

**LES REPAS  
&  
LES BOISSONS**

**Temps d'ouverture:**

lundi à dimanche  
de 11:30 à 24:00 heure

Cuisine  
de 11:45 à 22:00 heure

**ROMANTIK-HOTEL  
&  
WIRTSCHAUS  
ZUR GLOCKE**

Glockenstraße 12  
D-54290 Trier

Téléphone 0049 (0)651-999 880 0  
Téléfax 0049 (0)651-999 880 19

[info@romantikhôtel-zur-glocke.de](mailto:info@romantikhôtel-zur-glocke.de)  
[www.romantikhôtel-zur-glocke.de](http://www.romantikhôtel-zur-glocke.de)





# NOTRE GLOCKE

Une brasserie de tradition et un  
bâtiment à l'histoire mouvementée

La brasserie traditionnelle « Zur Glocke », institution à Trèves, est la plus vieille brasserie de la ville et un établissement gastronomique depuis 1803. Connue sous le nom de « Zur wilden Gans » depuis 1909, c'est d'abord sous l'appellation « Zur wilden Gans » qu'elle fût appréciée pendant 103 ans. La plaque forgée qui se situe au-dessus de l'entrée extérieure en est la preuve : on y voit une tête d'oie qui porte une cloche dans le bec.

Cependant, l'histoire de la maison dans la Glockenstraße 12 est beaucoup plus ancienne : l'édifice central, classé, a été construit en 1567 sur les fondations datant du 12ème siècle.





Depuis 1803, le bâtiment accueille une brasserie. Au début du 20e siècle, le bâtiment a été rénové et a changé de propriétaire à plusieurs reprises. En 1938, la famille Berens (dont le plus jeune fils, Josef, est devenu le légendaire hôte « Glocken-Jupp ») est entrée en possession de la Glocke.

De 2012 à 2016, la Glocke a été entièrement rénové. L'activité hôtelière, abandonnée dans les années 1990, a été reprise.

L'hôtel a été rouvert en Novembre 2016. Il fait désormais partie du groupe des hôtels romantiques. Nos clients peuvent s'attendre à des chambres charmantes et individuelles.

Trinken kann ich wie ein Alter,  
Bin ja auch Vaters Stammerhalter.





## NOS ENTRÉES

---

### **Caillebotte & pain**

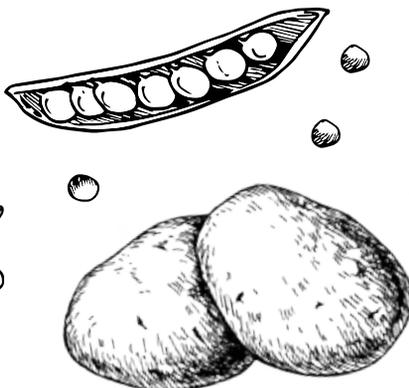
caillebote aux herbes<sup>13</sup> avec pain ..... 3,50 €  
*végétarien*

### **Pomme de terre en robe de chambre**

Caillebotte aux herbes<sup>13</sup>  
et bouquet de salade<sup>3/4</sup> ..... 5,50 €  
*végétarien*

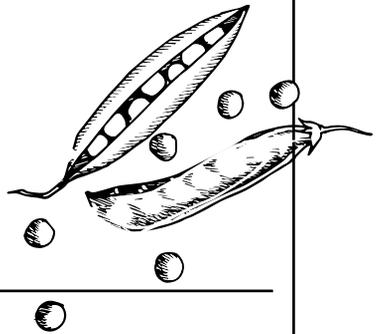
### **Crêpe du babeurre<sup>13</sup>**

avec champignons et lards,<sup>3/5</sup> fromage blanc  
aux herbes<sup>13</sup> et bouquet de salade<sup>3/4</sup> ..... 8,90 €





# NOS ENTRÉES



---

## Petite salade composée <sup>3/4</sup>

de la saison..... 3,80 €

## Grande salade composée <sup>3/4</sup>

de la saison..... 7,60 €

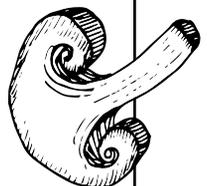
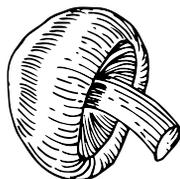
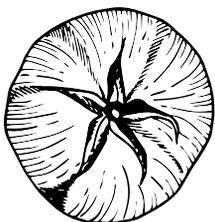
## Salade composée de la saison <sup>3/4</sup>

poulet en julienne grillé, mozzarella<sup>13</sup>,  
poivrons und sauce au yaourt<sup>13</sup> ..... 12,50 €

---

## Salade de saucisse de Trêves <sup>3/4</sup>

avec cornichons, fromage  
et pommes de terre sautées..... 9,50 €





## NOS SOUPES



### Soupe à l'oignons „Jupp“

avec du pain et du fromage..... 4,50 €  
*végétarien*

**Potage légumes**..... 4,50 €  
*végétarien*

### Soupe aux tomates

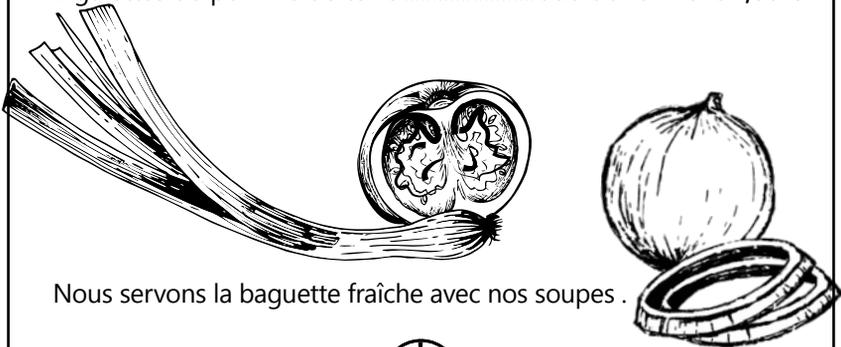
avec chip de Parmesan<sup>13</sup>  
et crème Chantilly<sup>13</sup> ..... 5,20 €  
*végétarien*

### Pot au feu aux haricots verts

avec haricots<sup>3/5</sup>, lard et pommes de terre.... 5,20 €

avec une gauffre<sup>10/13</sup> ..... additionnellement 2,90 €  
ou avec

2 galettes de pomme de terre ..... additionnellement 4,00 €



Nous servons la baguette fraîche avec nos soupes .

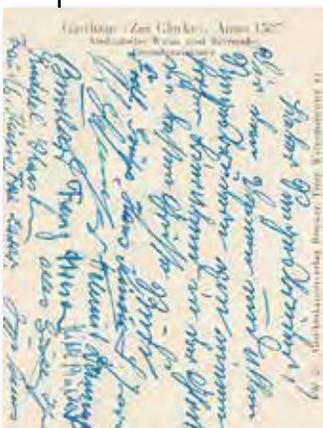




## NOTRE GLOCKE & „GLOCKENJUPP“

Pendant plus de 30 ans, jusqu'à sa mort en 2003, la brasserie traditionnelle « Zur Glocke » a été dirigée par la figure légendaire de Trèves, Josef Berens alias « Glocken-Jupp ». La Glocke et son hôte Jupp sont, depuis cette époque, une institution à Trèves. Signe distinctif de Jupp : toujours une cigarette jaune roulée dans une feuille de papier de maïs au coin de la bouche et un sourire de plaisir aux lèvres. Selon la devise « Les autres souffrent davantage », il a salué tous les jours les clients de sa brasserie traditionnelle, héritée de son père. Troisième génération de sa famille, Jupp a continué à gérer la brasserie fondée en 1803. Il aimait sa ville natale et ses clients, et ses clients l'aimaient aussi. Aujourd'hui encore, beaucoup de gens se souviennent de cette époque et des belles soirées à « La Glocke ».

L'histoire raconte qu'autrefois, à la « Glocke », les soirées se célébraient à la légendaire soupe à l'oignon arrosée de plusieurs verres de Viez (cidre brut) jusqu'à l'heure de fermeture. Jupp



s'écriait alors : « Au dehors ! Pas de zombies sur mon terrain ! Vous n'avez pas de lit à la maison, ou quoi ? »





# NOS SPÉCIALITES DU BŒUF & VEAU

## Foie de veau berlinois

avec des morceaux de pommes, oignons,  
purée<sup>13</sup> et salade composée<sup>3/4</sup> ..... 13,90 €

## Original Viennese escalope de veau

avec salade composée<sup>3/4</sup> et pommes frites  
ou pommes de terre sautées..... 15,80 €

## Plat grillé

avec steaks de bœuf, porc et poulet,  
sauces différents, haricots verts<sup>3/5</sup>  
et galettes de pommes de terre..... 16,90 €

### RECOMMANDATION DE VIN

Avec la Foie de veau vous pouvez savourer  
un Riesling demisec, peut-être:



**Domaine Peter Lauer**  
2016er Ayler Riesling QbA  
-Fût 4-  
demicsec 0,75 l bout. .... 27,00 €



Sauce chasseur<sup>3/5</sup> ou sauce Zingara  
nous vous offrons bien pour 1,50 €.





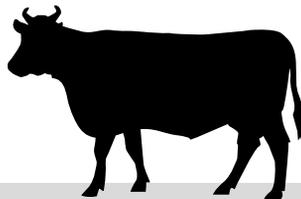
# NOS SPÉCIALITES DU BŒUF & VEAU

## Steak de bœuf à la Viennoise aux oignons

avec petits pois et carrots<sup>13</sup> et  
pommes de terre sautées..... 17,50 €

## Romsteck

avec des champignons sautés, beurre aux fines  
herbes<sup>13</sup>, salade composée<sup>3/4</sup> & pommes frites  
ou pommes de terre sautées..... 200g 18,90 €  
..... 400g 26,40 €



### RECOMMANDATION DE VIN

Avec de Rumpsteck vous pouvez savourer  
un vin rouge fort, peut-être:

#### Domaine épiscopale Trier

2014er Pinot Noir QbA

Kanzemer Altenberg

sec 0,75 l bout. .... 37,80 €



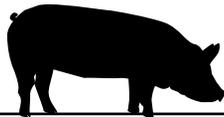
ou alternative une bière par exemple une  
bière délicieuse de Trêves, le Kraft-Bräu.

Sauce chasseur<sup>3/5</sup> ou sauce Zingara  
nous vous offrons bien pour 1,50 €.





# NOS SPÉCIALITÉS DE PORC



## „Glockenkrüstchen“

escalope de porc pané en baguette, deux œufs  
aux plats, salade composée<sup>3/4</sup> ..... 10,90 €

## Côtelette panée

avec salade composée<sup>3/4</sup> et pommes frites  
ou pommes de terre sautées..... 11,90 €

## Cordon Bleu à la maison

escalope de porc farci avec du jambon<sup>3/5/6</sup>  
et du fromage<sup>13</sup> ..... 13,90 €

escalope de veau farci avec du jambon<sup>3/5/6</sup>  
et du fromage<sup>13</sup> ..... 18,90 €

avec salade composée<sup>3/4</sup> et pommes frites  
ou pommes de terre sautées

### RECOMMANDATION DE VIN

Avec le Cordon bleu vous pouvez savourer  
un Riesling fort, peut-être



**Domaine Van Volxem**  
2015er Riesling QbA  
-Wiltinger-  
sec



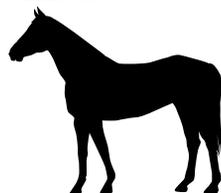
0,75 l bout. .... 27,50 €

Sauce chasseur<sup>3/5</sup> ou sauce Zingara  
nous vous offrons bien pour 1,50 €.





# NOS SPÉCIALITÉS DE CHEVAL



Du fait de la proximité de la France, la viande de cheval a une longue tradition dans la région de Trèves. Le goût de la viande de cheval peut être comparé à celle du bœuf ou du gibier, au goût plus sucré.

## Roulade du viande de cheval<sup>3/5</sup>

avec le chou-rave

et pommes de terre à l'Anglaise ..... 14,90 €

## Steck du viande de cheval

avec oignons braisés ou sauce à l'ail,  
salade composée<sup>3/4</sup> et pommes frites

ou pommes de terre sautées ..... 16,50 €

### RECOMMANDATION DE VIN

Avec le steak du viande de cheval vous pouvez savourer un Pino Noir, peut-être:

#### Domaine Heger

2014er Spätburgunder QbA Sonett

sec 0,75 l. bout. .... 23,50 €

alternative une bière, par exemple une bière délicieuse noir de Trèves, le Kraft-Bräu.



Sauce chasseur<sup>3/5</sup> ou sauce Zingara nous vous offrons bien pour 1,50 €.





# NOS SPÉCIALITÉS DU POISSONS

## Filets de truite sautés

avec champignons, pommes de terre  
au beurre<sup>13</sup> et salade composée<sup>3/4</sup> ..... 12,80 €

Comme poisson frit nous servons le poisson local, le **gardon**, pêché dans la région de la Moselle entre le Luxembourg et la Moyenne Moselle. Nous achetons nos gardons au maître pêcheur de la Moselle *Manfred Schmitt* à Mehring.

## Poissons de la Moselle frites

avec citron et pommes frites..... 16,50 €

### RECOMMANDATION DE VIN

Avec les poissons de la Moselle frites vous pouvez savourer un Riesling, peut-être:

**Domaine Markus Molitor** 

2015er Riesling QbA

-Schiefersteil-

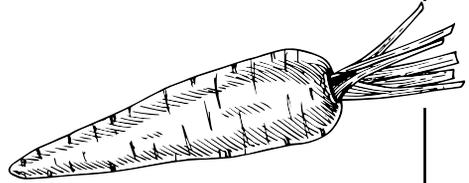
sec 0,75 l bout. .... 23,50 €

ou vous pouvez boire un Viez (cidre) frais.





# NOS SPÉCIALITÉS HEN VÉGÉTARIENNES



**Boulettes de pain fait maison**<sup>13</sup>  
avec ragout de champignons<sup>13</sup> ..... 9,20 €

**Poêle paysanne végétarienne**  
avec pommes de terre, légumes,  
olives<sup>2</sup> et feta<sup>1/13</sup> ..... 9,40 €

**Escalope de céleri panée**  
avec sauce aux tomates, pommes frites  
et salade composée<sup>3/4</sup> ..... 9,40 €

## RECOMMANDATION DE VIN

Avec nos repas végétariens vous pouvez  
savourer un Pinot blanc, peut-être:

**Domaine Nik Weis**

**St. Urbans-Hof**

2015er Weissburgunder QbA

sec

0,75 l bout. .... 19,50 €





# NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

**Zur Trierischen Küche:** Sie übertrifft diejenige vieler Städte und Gegenden Deutschlands an Wohlgeschmack, Leichtigkeit der Zubereitung und an Kraft. Durch diese Vorzüge ist die Trierische Kochkunst ebenso sehr für die sogenannte feine Tafel als für die gewöhnliche bürgerliche Haushaltung passend.



„Trierisches Kochbuch“ de 1857

Trèves est magnifiquement située dans la vallée de la Moselle entre le Hunsrück et l'Eifel.

Mais le Hunsrück tout comme l'Eifel étaient autrefois des territoires pauvres majoritairement agricoles. Par conséquent, la cuisine traditionnelle de la région est caractérisée moins par l'opulence que par l'ingéniosité. A l'époque, la principale préoccupation de la femme au foyer était de faire au mieux avec le peu qu'offraient l'agriculture et le jardin.

Les plats corsés typiques de la région que vous pouvez savourer dans notre brasserie « Zur Glocke » en sont inspirés.

**Mehlklöße.** Vier Milchbröckchen werden in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, mit einem Pfund Mehl, acht Eigelb, Salz, Muskat und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß durcheinander gerührt, zu Klößen geformt, in Salzwasser gekocht und beim Anrichten mit Butter begossen.

**Zwiebelsuppe.** Man läßt in 125 Gr. Butter 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe, als man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann treibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, gibt keine Weichschnitten hinein, läßt sie mit denselben noch einige Minuten schwach kochen und richtet sie mit zwei Eidottern an. Die Suppe ist für 4 Personen berechnet.





# NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

## „Grumberschnietscher“ avec compote des pommes

galettes de pommes de terre avec  
compote des pommes fait maison..... 6,50 €

## „Mehlkniedel avec Griewen“ de Trêves

3 boulettes de la farine<sup>13</sup> , lard rôti<sup>3/5</sup>  
compote des pommes fait maison ..... 6,50 €

## Fromage de tête régional<sup>1/3/5</sup>

pommes de terre sautées ..... 8,80 €

## „Flieten“ de Trêves

ailettes de poulet et pommes frites..... 9,80 €

## Carré du porc fumé<sup>5</sup>

avec „Teerdisch“  
(choucroute et purée<sup>13</sup>)..... 10,50 €





## POUR LES ENFANTS

---

### **Pommes frites „rouge et blanc“**

pommes frites  
avec ketchup<sup>3/10</sup> et mayonnaise<sup>3</sup> ..... 2,80 €

### **Purée et saucisses**

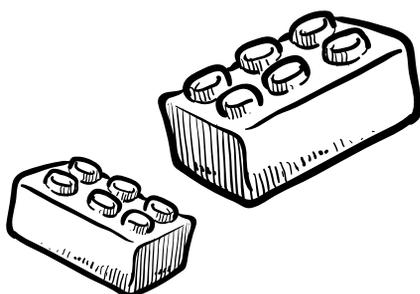
4 saucisses petites<sup>5/7</sup>,  
purée fait maison<sup>13</sup> ..... 4,90 €

### **Escalope de porc panée**

avec pommes frites  
et garniture de salade<sup>3/4</sup> ..... 5,80 €

### **Bâtonnets de poisson**

avec purée<sup>13</sup> et salade de carottes<sup>3/4</sup> ..... 5,90 €





## NOS DESSERTS



### „Viezpudding“ original de Trêves <sup>4/10/13</sup>

pudding au cidre de Trêves, avec morceaux  
des pommes et cème Chantilly<sup>13</sup> ..... 4,50 €

### Strudel fait maison

farcis avec pommes et raisins sec<sup>10/13</sup>,  
avec sauce à la vanille<sup>13</sup>, glace à la vanille<sup>13</sup>  
et crème Chantilly<sup>13</sup> ..... 6,50 €

### Salade de fruits

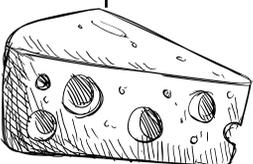
avec de la glace nougat-Cognac<sup>13</sup> fait maison  
crème Chantilly<sup>13</sup> ..... 7,90 €

### Rêve du chocolat „Glocke“

glace de la vanille et chocolat<sup>13</sup>,  
crêpe aux chocolat et canelle<sup>13</sup>,  
sauce au chocolat et sauce caramel<sup>10</sup>,  
avec des sucreries et crème Chantilly<sup>13</sup> ..... 7,90 €

### Fromage<sup>13</sup> qualité biologique

avec des raisins, bâtonnet salé  
et baguette ..... 7,90 €





# NOS CRÈMES GLACÉES

**Vanille**<sup>13</sup>

**Menthe**<sup>13</sup>

**Nougat-Cognac**<sup>13</sup> par boule..... 1,90 €  
crème Chantilly<sup>13</sup> .... 0,50 €

## Nos crèmes glacées sans lactose

**Sorbet banane**

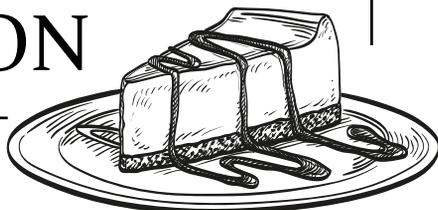
**Sorbet framboises**

**Sorbet mango** par boule..... 1,90 €





# NOS GÂTEAUX FAIT MAISON



**Gâteau fromage**<sup>13/10</sup>

**Gâteau** recouvert de petits grains  
de pâte sablée<sup>13/10</sup> avec fruits

**Tarte du pommes**<sup>13/10</sup>

par marceau ..... 1,90 €

crème Chantilly<sup>13</sup> ..... 0,50 €

Pour nos gâteaux de saison,  
demande à nos serveurs, s'il vous plaît.

## Notre offert

**Gâteaux fait maison  
avec un tasse à café** ..... 3,80€

## Nos gaufres

**Gaufres belges**<sup>10/13</sup>

avec sucre glace ..... 2,90 €

avec sucre glace & crème Chantilly<sup>13</sup> ..... 3,40 €

avec sucre glace, crème Chantilly<sup>13</sup>  
et cerises<sup>10</sup> ..... 4,90 €





# NOS BOISSONS

## Boissons chauds

---

Café <sup>11</sup> .....	2,10 €
l' expresso <sup>11</sup> .....	2,10 €
l' expresso double <sup>11</sup> .....	3,80 €
Café au lait <sup>11/13</sup> .....	2,20 €
Cappuccino <sup>11/13</sup> .....	2,40 €
Latte Macchiato <sup>11/13</sup> .....	2,50 €
<hr/>	
Grog et rhum (4cl) .....	4,60 €





# NOS BOISSONS

## Thé ou infusion



Vous pouvez choisir du thé  
de **Ronnefeldts** suivants:

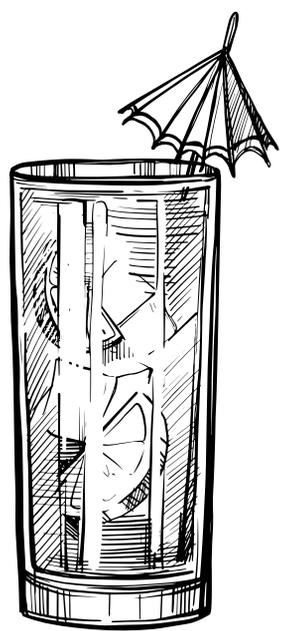
Darjeeling Summer Gold <sup>11</sup> ....	Thé
English Breakfast <sup>11</sup> .....	Thé
Green Dragon Lung Ching <sup>11</sup> ....	Thé vert
Morgentau <sup>11</sup> .....	Thé vert, aromatisé avec mangue et citron
Jasmine Gold <sup>11</sup> .....	Thé vert, aromatisé avec Jasmin
Bergkräuter .....	Herbes
Refreshing Mint .....	Menthe, citron
Fruity Camomile .....	Camomille avec orange
Magic Moringa .....	Herbes, gingembre, citron
Rooibos Cream Orange .....	Roiboos, vanille, orange
Sweet Berries .....	Fruits, fraises et framboise
Lemon Fresh .....	Fruits, citron

---

verre ..... 2,10 €

petit pot ..... 3,90 €





# NOS BOISSONS

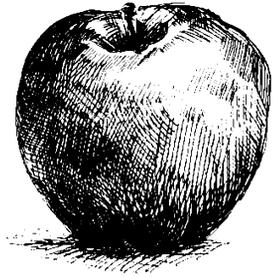
## Non alcoolisé

<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	0,25 l bout. ....	<b>1,90 €</b>
<i>eau minérale gazeuse ou plate</i>		
<b>Gerolsteiner Sprudel</b>	0,75 l bout. ....	<b>4,90 €</b>
<i>eau minérale gazeuse ou plate</i>		
<b>Fanta</b> <sup>1/6/10</sup>	0,2 l.....	<b>1,90 €</b>
	0,4 l.....	<b>3,60 €</b>
<b>limonade au citron</b> <sup>6/10</sup>	0,2 l.....	<b>1,90 €</b>
	0,4 l.....	<b>3,60 €</b>
<b>Coca Cola</b> <sup>1/11/10</sup>		
<b>Coca Cola Zero Sugar</b> <sup>1/9/11</sup>	0,2 l.....	<b>1,90 €</b>
	0,4 l.....	<b>3,60 €</b>
<b>Spezi</b> <sup>1/6/10/11</sup>	0,2 l.....	<b>1,90 €</b>
	0,4 l.....	<b>3,60 €</b>
<b>Lipton thé glacé Lemon</b> <sup>1/10</sup>	0,2 l.....	<b>1,90 €</b>
	0,4 l.....	<b>3,60 €</b>
<b>Bitter Lemon</b> <sup>12/10</sup>	0,2 l bout.....	<b>2,30 €</b>
<b>Tonic Water</b> <sup>10</sup>	0,2 l bout.....	<b>2,30 €</b>



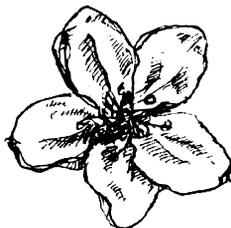


# NOS BOISSONS



## Jus

Jus de pommes 100 %	0,2 l.....	2,20 €
	0,4 l.....	4,20 €
Jus de pommes avec de l'eau gazeuse	0,2 l.....	1,90 €
	0,4 l.....	3,60 €
Jus de raisin 100 % <i>qualité biologique</i>	0,2 l.....	2,50 €
	0,4 l.....	4,80 €
Jus de raisin avec de l'eau gazeuse	0,2 l.....	2,00 €
	0,4 l.....	3,60 €
Jus d'orange 100 %	0,2 l Fl.....	2,90 €
Nectar du cassis <i>qualité biologique</i>	0,2 l.....	2,50 €
	0,4 l.....	4,80 €
Nectar du cassis avec de l'eau gazeuse	0,2 l.....	2,00 €
	0,4 l.....	3,60 €





# NOS BOISSONS



## Viez (cidre brut de Trèves)

Notre Viez de l'auberge de campagne **Klimmes** est acheté à Wintersdorf. Il est pressé sur place et goûte le bon produit local, fait maison. Typiquement servi dans une Porz (verre spécial), c'est la boisson idéale pour les grandes soifs, avant, pendant et après le repas.

Viez pure	0,4 l   .....	1,90 €
Viez avec de l'eau gazeuse	0,4 l   .....	1,90 €
Viez avec Coca-Cola <sup>1/11/10</sup>	0,4 l   .....	2,20 €
Viez avec Fanta <sup>1/6/10</sup>	0,4 l   .....	2,20 €

### Le Viez est une institution à Trèves.

Il se marie parfaitement à sa cuisine généreuse et simple. Avec son goût amer, il complète idéalement les plats généreux comme le kassler ou Kappes Teerdisch (choucroute et purée). Profitez d'une Porz de Viez avec une de nos « spécialités de Trèves ».

Le nom Viez viendrait du latin « vize », qui signifie « à la place de ». On pense que le Viez était autrefois un substitut du vin pour le peuple. Cependant, nous n'en avons pas la preuve.

Traditionnellement, le Viez est servi dans une Porz. Le nom Porz tire son nom de la porcelaine, matériel dont le verre est fabriqué. La cruche de porcelaine garde le cidre frais et peut contenir 0,4 litres.





# NOS BOISSONS



## bière

---

### La bière de la pression

Bitburger Pils	0,3 l .....	2,60 €
	0,5 l .....	3,90 €
Köstritzer Kellerbier	0,3 l .....	2,60 €
	0,5 l .....	3,90 €

---

### La bière original de Trêves de la pression

Kraft-Bräu blonde	0,3 l .....	2,80 €
	0,5 l .....	4,30 €
Kraft-Bräu noire	0,3 l .....	2,80 €
	0,5 l .....	4,30 €
Kraft-Bräu Weizen	0,5 l .....	4,30 €

- toutes les bières aussi en panache-

---

### Bouteille de bière

Bitburger Panache	<i>sans alcool</i> 0,33 l .....	2,90 €
Bitburger	<i>sans alcool</i> 0,33 l .....	2,90 €
Benediktiner Weizen	<i>sans alcool</i> 0,50 l .....	4,30 €
Vita Malzbier	<i>sans alcool</i> 0,33 l .....	2,90 €





# NOS BOISSONS



## Apéritifs et cordial

---

### Apéritifs

<b>Martini</b> <i>bianco ou rosso</i> <sup>1</sup>	5 cl .....	3,50 €
<b>Sherry</b> <i>dry ou medium</i>	5 cl .....	3,50 €
<b>Portwein</b> <i>rouge</i>	5 cl .....	3,50 €
<b>Portwein</b> <i>rouge/10 ans</i>	5 cl .....	4,90 €
<b>Ricard</b>	2 cl .....	3,50 €
<b>Campari</b> <sup>1</sup>	4 cl .....	3,50 €
<b>Campari-Soda</b> <sup>1</sup>	4 cl .....	3,50 €
<b>Campari-Orange</b> <sup>1</sup>	4 cl .....	4,00 €
<b>Gin Tonic</b> <i>Bombay Sapphire</i>	2 cl .....	6,70 €

### Cordial

---

<b>Framboise</b>	2 cl .....	2,80 €
<i>Hubertus Distillerie/ Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Pêche</b>	2 cl .....	2,80 €
<i>Hubertus Distillerie / Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Cordial de Viez</b>	2 cl .....	2,80 €
<i>Hubertus Distillerie/ Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Baileys</b>	2 cl .....	3,20 €





# NOS BOISSONS



## Eau-de-vie

Doppelkorn	2 cl .....	1,50 €
Fernet Branca	2 cl .....	1,90 €
Jägermeister	2 cl .....	1,90 €
Ramazotti	2 cl .....	1,90 €
Ramazotti <i>avec glace &amp; citron</i>	4 cl .....	4,00 €
Averna	2 cl .....	1,90 €
Averna <i>avec glace &amp; citron</i>	4 cl .....	4,00 €
Underberg	2 cl .....	2,10 €
Asbach	2 cl .....	2,50 €
Calvados <i>Père Magloire - fine</i>	2 cl .....	2,50 €
Baron Otard Cognac VSOP	2 cl .....	4,90 €
Irish Whisky <i>Tullamore Dew</i>	2 cl .....	3,90 €
Malteser <i>glacée</i>	2 cl .....	2,30 €
Jubiläums Aquavit <i>glacée</i>	2 cl .....	3,00 €
Linie Aquavit <i>glacée</i>	2 cl .....	3,00 €
Gin <i>Bombay Sapphire</i>	2 cl .....	4,70 €
Sambuca	2 cl .....	1,90 €





# NOS BOISSONS



## L'eau-de-vie régionale

<b>Marc de Riesling</b>	2 cl .....	2,00 €
<i>Distillerie Kanzlerhof / Pölich</i>		
<b>Obstler aus Eifeler Äpfeln</b>	2 cl .....	1,80 €
<i>Hubertus Distillerie/ Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Prune</b>	2 cl .....	3,00 €
<i>Hubertus Distillerie/ Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Cerise</b>	2 cl .....	3,00 €
<i>Hubertus Distillerie / Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Poire Negelsches</b>	2 cl .....	3,20 €
<i>Hubertus Distillerie / Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Framboise</b>	2 cl .....	3,20 €
<i>Hubertus Brennerei / Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Poire Williams</b>	2 cl .....	3,20 €
<i>Hubertus Distillerie / Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Mirabelle</b>	2 cl .....	3,20 €
<i>Hubertus Distillerie / Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Pêche</b>	2 cl .....	3,50 €
<i>Hubertus Distillerie / Klimmes Wintersdorf</i>		
<b>Eau-de-vie du Viez</b>	2 cl .....	3,50 €
<i>Hubertus Distillerie / Klimmes Wintersdorf</i>		





## Additifs

---

- 1 colorant
- 2 noirci
- 3 agent de conservateur
- 4 soufré
- 5 avec phosphate
- 6 avec antioxydant
- 7 avec exhausteur de goût
- 8 ciré
- 9 avec édulcorant
- 10 avec sucré
- 11 avec caféine et édulcorant
- 12 avec quinine
- 13 protéine de lait

Nos vins et vins mousseux contiennent des sulfide

Vous pouvez demander la liste d'allergene.

Crédit photo:

photo/carte postal: privé/animaux: designed by Eightonesix-freepik.com/bière: designed by Macrovector-freepik.com/pommes: designed by Frimufilms-freepik.com/legumes: designed by Planella-freepik.com/raisines, bouteille de vin, tire-bouchon, fût, crème glacée, gâteau, pudding: Nata Alhontess-Shutterstock.com/bouteille de champagne: Epine-Shutterstock.com/porte: Adam Vilimek-Shutterstock.com/verre de cocktail: Alfazet Chronicles-Shutterstock.com / les autres illustration: designed by freepik

