

**LES COPAINS
D'ABORD**

**wir gerne und lieben es, guten Humor zu haben !!
Ein bisschen Brot, Wein und ein schönes Brett zum Teilen.**

UNSERE VORSTÄNDE

Neuheit und Exklusivität mit Freunden!!

Entdecken Sie unsere handwerklichen Stängel, die direkt von Bologna zum Toaster geliefert werden!!
Ideal, um deine Boards zu begleiten!! **0,80€ für die** klassische oder vegetarische Tigelle!!

LE MANS

Die unverzichtbare Rilette mit ihren Gurken

12H-Version ...7,90€ 24H-Version ... 13,90€

DIE EESKAPPE

Es wird dich an die Schule erinnern!!

Wurst von Freunden, um an seiner Guillotine zu schneiden!
...14,90€

IST MEIN FISCH NICHT FRISCH?

Sardinien in nativem Olivenöl extra.....17,90€
Direkt aus Spanien eingemacht, serviert mit getoastetem Brot

OLIVE OHNE POPEYE

Extra natives Öl von Alexis Munoz, grüne Tapenade, eine Mischung aus Oliven, die man teilen möchte.....12,90€

DAS HÄSSLICHE ENTLEIN!

Scheibe Foie Gras halb gekocht in einem selbstgemachten Geschirrtuch, begleitet von einem Mangochutney und **unseren berühmten handwerklichen Stängeln, direkt aus Bologna geliefert.**25,90€

DIE 3 KLEINEN IBERISCHEN SCHWEINE

Iberischer Schinken, Lenden, Chorizo.

Klein ... 27,90€ Groß ... 39,90€

ICH BIN RITAL UND BLEIBE ES

Parma-Schinken, Mortadella, Coppa, Bresaola, serviert mit Rucola, kandierten Tomaten, Basilikum, Stracciatella und **unseren berühmten handwerklichen Stängeln, direkt aus Bologna geliefert.**

Klein ... 25,90€ Groß ... 37,90€

DIE KLEINE AUFNAHME VON FROMETON

Reblochon aus Savoyen, Sainte Maure aus Touraine, Munster aus dem Elsass, Graftschaft aus Jura, Camembert aus der Normandie, Fourme d'Ambert aus der Auvergne. Stracciatella aus Italien.

Das ... 23,90€ Der Golee ... 33,90€



DER GARGANTUA

Scheibe halbgerechtes Foie Gras in einem selbstgemachten Geschirrtuch, schottischer Räucherlachs, Ibérico-Schinken, Comté-Käse
aus dem Jura, korsische Marmelade!

Kleine Spieler... 39,90€ Krieger ... 54,90€

DIE PRANKSTER-FREUNDE

Die Mischung des Hauses

Rilette aus Le Mans, Parma-Schinken, Rosette aus Lyon, Camembert aus der Normandie, Reblochon aus Savoyen, Comté du Jura, Stracciatella aus Italien.

Version XS ... 29,90€ Version XXL ...42,90€

ICH HABE MICH VERLIEBT

Eine vegetarische Mischung für alle, die sich fragen, ob es Speck oder Schweinefleisch ist!!

Falafel, vegane Curry-Mayonnaise, geriebene Kartoffeln, Erbsencreme mit Oregano, Himbeeren und Haselnusschips, Zucchini Blüten-Fritters, Rucola und griechischer Joghurt, Stracciatella aus Italien, Basilikum und kandierte Tomaten, Sesam-Soja- und Tofusalat aus jungen Trieben und Tofu sowie **unsere berühmten vegetarischen und handwerklich hergestellten Tigellen direkt aus Bologna geliefert**

Pea ... 27,90€ Karotten ... 39,90€

DIE MOZZARELLA-VERKOSTUNG

Eine Verkostung von Mozzarella di Bufala in verschiedenen Texturen und Geschmacksrichtungen (**Burrata, geräuchert, Stracciatella**), begleitet von Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, kandierten Tomaten, nativem Olivenöl extra und Balsamico-Essig aus Modena sowie **unseren berühmten handwerklichen Stängeln, die direkt aus Bologna geliefert werden...** €28,90

Ergänze italienische Aufschnitte ... €19,90

UNSERE EINTRÄGE

DAS EI, DAS WIE ICH AUSSIEHT... SO PERFEKT!!

Ei bei 18 Grad Gare, Erbsencreme mit Oregano, geräucherter Entenbrust, Croutons, Geröstete Haselnüsse.

Als Starter ... 15,90€ Als Hauptgang ... 24,90€



ALLES IST GUT, AUSSER DEM KOPF!!

Die angebratenen und geschälten großen Garnelen, Zucchini-Fritter, griechischer Joghurt, Rucola, Zitronen-Kaffir-Limette, Himbeeren, Thai-Sauce.

Als Starter ... 24,90€ Als Hauptgericht ... 35,90€

TRIBUTE AN MEINEN EX!!

Thunfisch-Tartar, Thai-Style, Mango, Sesam-Soja-Vinaigrette, Granatapfel, Rucola, knusprige Zwiebeln, Schnittlauch, Leche de Tigre.

Als Starter ... 23,90€ Als Hauptgericht ... 34,90€

DER CAESAR-SALAT WIE IN NEW YORK!

Römersalat, karamellisiertes Hähnchen mit Zitrone, Erdnüsse, Croutons, Parmesanspäne, Bratender Speck, selbstgemachte Caesar-Sauce.

Als Starter ... 21,90€ Als Hauptgericht ... 32,90€

BURRATA DI BUFFALA (VG)

Andalusischer Gazpacho, Gurke, kandierte Tomaten, Croutons, Basilikumpesto, natives Olivenöl extra, Kirschsorbet.

Als Starter ... 17,90€ Als Hauptgericht ... 26,90€

NOTRE RINDFLEISCHECKE

UNSER FRANZÖSISCHES TERROIR-SIRLOINSTEAK

Dazu gibt es Ihre Auswahl an hausgemachten Pommes, Kartoffelpüree und cremigem Parmesan-Risotto,

Grüne Bohnen, Risotto aus Muscheln mit Chorizo oder Salat (Beilage = 4 €)

Gratin-Dauphinois mit Trüffel +4 € (Beilage = 8 €)

DER LOUIS DE FUNES ... Dummkopf wie der, der diese Karte geschrieben hat!!

Die geheime Sauce von Freunden, die es zu entdecken gilt!! ... 38,90€

DER GALABRU ... Man sieht es in der Küche!!

Grüne Pfefferkornsauce, flambiert mit Cognac, gebrochenem Pfeffer und frisch gemahlener Pfeffer ... 38,90€

DIE VENTURA ... Mit den Düften Italiens!!

In Tagliata: Rucola, kandierte Tomaten, Parmesanspäne, natives Olivenöl extra, Basilikumpesto, Balsamico aus Modena... 38,90€

DER BELMONDO ... SCHARF!! Sensible Seelen, enthält euch!!

Wie ein weinender Tiger, Tabasco, rote Paprika, Espelette-Paprika, Thai-Soße ... 38,90€

DER BATORT ... Der Klassiker des Hauses!!

Sahne-Portwein-Soße und Pilze... 38,90€

DER GAINSBURG ... Für alle, die kein Date haben!!

Soße mit Charakter und Bauern-Munster-Käse aus dem Elsass! ... 38,90€



UNSERE AUFLAUF

Unsere Gerichte köchelten lange in der Ecke des Herdes, serviert in einem Auflauf.

DER BOEUF BOURGUIGNON

Serviert mit der Füllung ihrer Großmutter (Knopfpilze, Perlenzwiebeln, Karotten, geräucherter Speck) und Das berühmte Kartoffelpüree von Freunden! ... **29,90€**

DIE LAMMSCHENKEL

Langsam 5 Stunden lang mit Thymian und Rosmarin geschmort, Wilde Pilze, kleines Gemüse und Kartoffelpüree von Freunden... **37,90€**

DER GEFLÜGELAUFLAUF

Bei niedriger Temperatur gekocht werden kleine Gemüse, grüne Äpfel und geröstete Mandeln, Madras-Currysauce, cremiges Parmesan-Risotto... **28,90€**



UNSERE BURGER

LUXEMBOURG TERROIR BURGER 200 GR.

Begleitet von Ihrer Wahl aus selbstgemachten Pommes, Kartoffelpüree, cremigem Risotto, Risotto aus Muscheln mit Chorizo, Grüne Bohnen oder Salat vom Markt (Garnitur-Zuschlag = 4 €). Gratin-Dauphinois mit Trüffel +4 € (Beilage = 8 €)

DER KUMPEL ZUERST

Der Bestseller des Hauses: Eisbergsalat, Tomaten, Rote Zwiebeln, Emmental, die geheime Soße von Freunden... **28,90€**

DER NÖRGLER ... Der Lieblingsburger des Kochs!!

Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, Cheddar, Gurken, knusprige Zwiebeln, angebratener Speck, Sauce Bourguoy Burger ... **28,90€**

DER VERFÜHRER ... Scharf!! 🌶️

Ein Burger, der nicht für schwache Nerven empfohlen wird!!

Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Tomaten, scharfer Cheddar, rote Paprika, Tabasco, knusprige Zwiebeln, Espelette-Paprika, Thai-Soße ... **28,90€**

DER FARCEUR!! Für diejenigen, die kein Rindfleisch jagen!!

Knusprige Hähnchenfilets, geriebene Kartoffeln, Eisbergsalat, Tomate, rote Zwiebeln, Stracciatella, Gurken, Barbecuesauce... **28,90€**

DER NERVIG!! ... Für vegetarische und vegane Freunde!! 🌿

Falafelsteak, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, geriebene Kartoffeln, Krautsalat, Vegane Mayonnaise mit Curry... **28,90€**

DER TAUCHER!! ... Nicht der in der Küche!!

Gebratenes Lachsschnitzel, geriebene Kartoffeln, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, geräucherter Lachs, Mayonnaise mit Vollkorn-Senf und Zitronen-Kaffir-Limette... **28,90€**



UNSERE GERICHTE



WER EIN EI STIEHLT, STIEHLT EINEN OCHSE

Also haben wir die beiden in unser **berühmtes, messergeschnittenes Rindfleisch tartar** gelegt, das von unseren Freunden in der Küche gewürzt wurde. **Garnitur deiner Wahl... 29,90€**

KUMPEL WIE EIN SCHWEIN!!

Das mythische Gericht der Freunde!! Iberische Schweinepflaume, Risotto aus Muscheln mit Chorizo, Zuckerschnoppen, Balsamico-Honigsoße, rote Paprika-Coulis... **39,90€**

WENN DIE HENNEN ZÄHNE HABEN!!

Geflügel-Tagliata, gekocht bei niedriger Temperatur, Rucola, Burrata, kandierte Tomaten, Zucchini-Blumen-Fritter, Balsamico-Sahne, natives Olivenöl extra, Basilikumpesto, Roter Paprika-Coulis. **Garnitur deiner Wahl ... 32,90€**

DIE ECKE, DIE NICHT IM BADEZIMMER IST!!

Entenbeinconfit, Gratin-Dauphinois mit Trüffel, Salat des Moments, serviert mit unserer Cream-Port-Sauce mit Wildpilzen... **28,90€**



UNSER UNVERZICHT FÜR DAS HAUS!!

Unser berühmtes Geflügel-Cordon Bleu, beladen mit weißem Schinken und tropfend mit Emmental, serviert mit unserer Cream-Port-Sauce mit Wildpilzen. **Garnitur deiner Wahl ... 32,90€**

JE MEHR, DESTO BESSER!! Hast du den Rechtschreibfehler gefunden??

Risotto aus großen, angebratenen und geschälten Garnelen, kleinen Gemüsesorten, grünen Äpfeln, Zucchini-Blüten-Fritter, kandierte Tomaten, geröstete Mandeln, Rucola, Soßen-Curry-Madras... **34,90€**

DER BESTSELLER DER SAISON!!

Gebrautes Blauflossen-Thunfischsteak, Kartoffelpüree, selbstgemachtes Ratatouille, kandierte Tomaten, Basilikumpesto, rote Paprika-Coulis, Rucola, natives Olivenöl extra... **38,90€**

SEI WIE EIN FISCH IM WASSER!! Nun, dieser hier gibt es nicht mehr!!

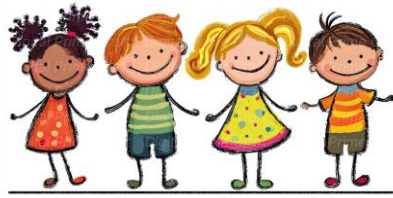
Gebrautes Meerbrassenfilet, Freundespüree, kandierte Tomaten, Saubohnen, Zucchini-Blumen-Fritter, Basilikumpesto, Zitronen-Kaffir-Limette, Champagnersauce... **36,90€**

NICHTS GEHT ÜBER EIN KOSTENLOSES ESSEN!! Meinen wir das ernst!! (Vegetarisch)

Cremiges Parmesan-Risotto, hausgemachte Ratatouille, Tofu, Zucchini-Blüten-Fritter, Gemüse, Rucola, Parmesanspäne, Erbsencreme mit Oregano und Rote Paprika-Coulis, natives Olivenöl extra... **32,90€**



"LITTLE FRIENDS"-MENÜ (unter 10 Jahre alt)
1 Hauptgang deiner Wahl, 1 Nachtisch, 1 Getränk ... 19,90€



HAUPTGERICHTE

GEFLÜGEL

Sauce Crème Champignons,
Topping deiner Wahl

CHEESEBURGER

Topping deiner Wahl

FISCH VOM MARKT À LA PLANCHA

Friends First Mash

ANHÄNGER

Tomaten-Basilikum-Soße.

NACHTISCH

EISBECHER 2 KUGELN DEINER WAHL

oder

DER FEINSCHMECKERCLOWN.



UNSERE KÄSE

Das von Freunden ausgewählte Käsebrett

4,50€ pro Stück. Entdeckt zu werden, ohne Maß!

Zur Auswahl aus unserer PDO-Auswahl:

Camembert aus der Normandie / Reblochon aus Savoyen / Sainte-Maure aus Touraine / Comté du Jura / Munster aus dem Elsass / Fourme d'Ambert aus der Auvergne.



Serviert mit Marktsalat und korsischer Feigenmarmelade.

UNSERE DESSERTS



DIE ODE AN DIE BRETAGNE

Ein Geschmackserlebnis mit unterschiedlichen Texturen und Temperaturen!

Warme karamellierte Äpfel, Bretonischer Shortbread, selbstgemachtes Karamell, Gesalzenes Butterkaramell-Eis, Sabayon ... **14,90€**

HÖR AUF, SIE ZURÜCKZUBRINGEN!!

Ein erfrischendes und leichtes Dessert!

Erdbeeren Romanoff: Erdbeeren à la minute mariniert in Orangensaft, Erdbeercoulis und Curaçao, Orangenschale und Vanilleeis... **13,90€**

SIE IST VERBRANNT, ABER NICHT VERBRANNT!!

Unsere Pistaziencrème brûlée, begleitet von ihrem Kirschsorbet ... **12,90€**

FÜR ITALIEN-LIEBHABER!!

Die tahitianische Vanillepanna Cotta mit Basilikum, Himbeeren, Rhabarberkompott, Baiserscheiben und geröstete Mandeln, Basilikum-Olivenöl... **14,90€**

HÖR AUF, MICH ZU HETZEN!

Die dekonstruierte Zitrontarte, Zitronenkaffee-Limette, Syphon-Baiser, Zitronensorbet... **13,90€**

FÜR SCHOKOLADENÜSSE!!

Unsere berühmten Vanille-Profiteroles wurden mit unserer 68%igen Kakao-Hotchocolate-Soße, gerösteten Mandeln und hausgemachter Schlagsahne beträufelt... **15,90€**

ACHTUNG FÜR DICH!!

Der Oberst (3 Zitronenbällchen) mit Wodka und Zitronenkaffee-Limette beträufelt ... **14,90€**

WENN DU MICH AUFWÄRMST... ICH SCHMELZE! ... EIN UNVERZICHTBARES DESSERT IM HAUS DER FREUNDE!!

Die Mischung aus Erdbeeren und Himbeeren, eine Schokoladen-Überraschkugel, Baiserchips und Geröstete Mandeln, 3 Schokoladenbällchen, heiße Schokoladensauce 68% Kakao... **17,90€**

MORGEN MACHE ICH DIÄT!!

Pistaziencrème brûlée, Vanille-Profiterole und Schokoladensauce, Erdbeer-Rhabarber-Basilikum-Panacotta, Espresso oder Kaffee... **17,90€**

MORGEN MACHE ICH AUCH EINE DIÄT!!

Pistaziencrème brûlée, Vanille-Profiterole und Schokoladensauce, Erdbeere-Rhabarber-Basilikum-Panacotta, Tee oder Aufguss... **18,90€**

WIR MÖCHTEN EINE KLEINE KUGEL MACHEN...

Sorbets: Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht, Kirsche.
Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzene Butterkaramell.
4,00€ pro Löffel

