

Zuhause teilen 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€** 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?

Sardinen 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,
Olivenmischung zum Teilen..... 12,90€

DAS HÄSSLICHE ENTLEIN!

Eine halb gekochte Scheibe Foie Gras in einem
selbstgemachten Geschirrtuch, begleitet von einem
Mangochutney und unseren berühmten handgemachten
Tigellen, 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 Auvergne. Stracciatella aus
Italien.

Der Pick... 23,90€ Der Golee ... 33,90€



DER GARGANTUA

Scheibe halbgekochtes 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!!

Kürbisfalafels, vegane Curry-Mayonnaise, geriebene
Kartoffeln, Artischockencreme, Kastanien und
Haselnusschips, Zucchini-Blüten-Fritters, Rucola und
griechischer Joghurt, Stracciatella aus Italien, Basilikum
und kandierte Tomaten, Sesam-Soja-Setzlingssalat –
unsere berühmten **vegetarischen und handwerklichen
Stängel** direkt aus Bologna geliefert

Erbsen ... 27,90€ Karotten ... 39,90€

Ergänzung für italienische Aufschnitt ... 10,00€

UNSERE EINTRÄGE

WIR HABEN DIE COINCOIN GEMÄSTET!!

In der Pfanne gebratene Enten-Foie Gras-Escalope, Waldpilze, Pastinaken-Mousseline, geröstete Haselnüsse, Birnen, Pilzcremesuppe und Schnittlauchöl.

Als Vorspeise ... 21,90€ Als Hauptgericht ... 36,90€

ALLES IST GUT, AUSSER DEM KOPF!!

Snacks und geschälte große Garnelen, Süßkartoffelpüree, Grünkohl, Hummerbisque mit Limette

Als Vorspeise ... 19,90€ Als Hauptgericht ... 35,90€

MAGST DU SCHNECKEN?

Burgunderschnecken à la vigneronne, Großmuttergarnitur, Räucherkartoffel-Cappuccino.

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



SIE SIND NICHT NACH SANTIAGO

GEKOMMEN!! Nur gebratene Jakobsmuscheln, Kürbiscrème mit Honig und Ingwer, Kastanienchips, Kürbisfalafel, lila Kartoffelchips Als Vorspeisen... 23,90€ als Hauptgericht... 34,90€

DAS EI, DAS WIE ICH AUSSIEHT...

SO PERFEKT!! (VG)

Ei bei 64 Grad gekocht, warme Artischockensuppe mit Trüffelduft, Croutons, grüne Linsen und gewürfelte Artischocken.

Als Vorspeise ... 18,90€ Als Hauptgericht ... 26,90€

UNSERE RINDFLEISCHECKE... UNSERE SPEZIALITÄT!!

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... Ein Spaßvogel wie der, der diese Karte geschrieben hat!!

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



DER GALABRU ... Du kannst ihn dir in der Küche ansehen!!

Grüne Paprikasauce, flambiert mit Cognac, gebrochener Paprika und frisch gemahlenem Pfeffer ... 38,90€

DER DELON... Ein bisschen familiäre Ähnlichkeit mit unserem Restaurantleiter!!

In Tagliata Rucola, kandierte Tomaten, Parmesanspäne, Olivenöl mit Trüffel, Balsamico von Modena mit Trüffel, Trüffelspäne... 42,90€

DER GABIN ... Offensichtlich für den Winzer!!

Eine Rotweinsauce köchelte lange in der Ecke des Herdes, begleitet von der Garnitur ihrer Großmutter (Speck, Knopfpilze, Perlenzwiebeln)... 38,90€

DER BRÖSTEL ... Der schönste im Haus!!

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

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

Charaktervolle Soße mit Bauernhaus-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 (Knospilze, Perlenzwiebeln, Karotten, geräucherter Speck) und das Kartoffelpüree von Freunden...

DIE LAMMSCHENKEL

Langsam 5 Stunden lang mit Thymian und Rosmarin geschmort, Wildpilze, kleines Gemüse und Kartoffelpüree von Freunden... **38,90€**

DER GEFLÜGELAUFLAUF

Bei niedriger Temperatur gekocht, Sauce mit Waldpilzen und Gelbwein aus dem Jura, kleines Gemüse, Gratin-Dauphinois mit Trüffel.... **34,90€**

DER JAKOBSMUSCHELAUFLAUF

Nur angebraten, Pilz- und Gemüsefrikassé, verwelkter Spinat, Champagner- und Trüffelsauce, cremiges Parmesan-Risotto... **45,90€**

DER SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI-AUFLAUF (VG)



Kürbiscrème mit Honig und Ingwer, in der Pfanne gebratene Waldpilze und kleines Gemüse, Kürbisfalafel, verwelkter Spinat, Kastanienscheiben, Birnen und geröstete Haselnüsse... **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 FREUND ZUERST!!

Der Bestseller des Hauses: Eisbergsalat, Tomaten, Rote Zwiebeln, Emmental, Freundes-Geheimsoße... **28,90€**

DER NÖRGLER!! ... der Lieblingsburger des Kochs!!

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

DER HOLZFÄLLER !! ... Ein Burger, der nicht für schwache Nerven empfohlen wird!!

Eisbergsalat, rote Zwiebeln, Tomaten, Raclette, angebratener Speck, geriebene Kartoffeln, in der Pfanne gebratene Champignons, Paprikasauce. **29,90€**

DER FARCEUR!! Für diejenigen, die dem Ochsen nicht hinterherlaufen!!

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

DER NERVIGER!! ... Für vegetarische und vegane Freunde!!



Falafelsteak, Eisbergsalat, Tomaten, rote Zwiebeln, geriebene Kartoffeln, in der Pfanne gebratene Pilze, vegane Mayonnaise mit Curry ... **28,90€**

DER GESCHIRRSPÜLER!! ... Nicht der in der Küche!!

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



UNSERE GERICHTE



WER EIN EI STIEHLT, STIEHLT EINEN OCHSE

Also haben wir die 2 in unser **berühmtes, mit Messer geschnittenes Rindfleischtartare** gelegt, das von unseren Freunden in der Küche gewürzt wurde. **Garnitur Ihrer Wahl ... 29,90€**

UNSER UNVERZICHT FÜR DAS HAUS!!

Unser berühmter **Geflügelkordon bleu**, beladen mit weißem Schinken und tropfend mit Raclette, serviert mit unserer Cream-Port-Sauce mit Wildpilzen. **Garnitur Ihrer Wahl ... 32,90€**

ROLL MY HEN!! Ein Gericht, bei dem unser Koch seine Herkunft mit euch teilen wollte!!

Hähnchen Supreme bei niedriger Temperatur gekocht, Süßkartoffelmousseline, geröstete Okra, Erdnuss-Mafé-Sauce... **32,90€**

DIE ECKE, DIE NICHT IM BADEZIMMER IST!!

Entenkeulenconfit, Gratin-Dauphinois mit Trüffel, verwelkter Spinat, Salat des Moments, Cream-Port-Sauce mit Wildpilzen... **28,90€**



KUMPEL WIE EIN SCHWEIN!!

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

FÜR DIEJENIGEN, DIE NICHT WISSEN, WIE SIE SICH ENTSCHEIDEN SOLLEN!!

Risotto aus großen Garnelen und gebratenen Jakobsmuscheln, verwelktem Spinat, in der Pfanne gebratene Pilze, Zucchini-Blüten-Fritter, kleines Gemüse, Kastanienscheiben, Hummerbisque mit Limette... **34,90€**

FÜR DIEJENIGEN, DIE GELD MÖGEN!!

Der berühmte Lachs mit Sauerampfer, Kartoffelpüree von Freunden, verwelktem Spinat und seiner Zitronen-Sauersauer-Lachs-Rogensauce... **34,90€**

WIR SPRECHEN AUCH IN DEN KIRCHEN DARÜBER!!

Das Filet von John Dory, gekocht in schäumiger Butter, wilden Pilzen, Saubohnen, Pastinaken-Mousseline, gerösteten Haselnüssen, Birnen, Champagnersauce ... **38,90€**

NICHTS GEHT ÜBER EIN KOSTENLOSES ESSEN!! ... Nur ein Scherz!! (Vegetarisch)

Cremiges Parmesan-Risotto, Kürbisfalafel, Zucchini-Blüten-Fritter, Kleines Gemüse, Rucola, Parmesanspäne, Artischockensuppe mit Trüffelduft, Kastanienscheiben und geröstete Haselnüsse... **32,90€**



MÖCHTEST DU EIN KLEINES LOCH ???

Im Haus der Freunde beleben wir **die festliche Tradition** wieder, indem wir Ihnen unsere verschiedenen Löcher aus den französischen Regionen anbieten, um Ihre Verdauung zu erleichtern

entweder zwischen zwei Gängen oder nach dem

Hauptgang... **8,90€**

Eine gute Gelegenheit, den Hals auszuspülen!!

NORMANDIELOCH... Apfelsorbet mit Calvados beträufelt

DAS LORRAINE-LOCH... Mirabelle-Pflaumensorbet, beträufelt mit mirabelle-Pflaumenbrandy

DAS CHAMPAGNERLOCH... Zitronensorbet mit Champagner beträufelt

DAS ARDECHOIS-LOCH... Birnensorbet, beträufelt mit Birne



"LITTLE FRIENDS"-MENÜ (unter 10 Jahre alt)

1 Hauptgang Ihrer 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.



Vegetarisches Gericht

UNSERE KÄSE

Das von Freunden ausgewählte Käsebrett!

4,50€ pro Stück. Ohne Maß zu entdecken!

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 karamellisierte Äpfel, Bretonischer Shortbread, selbstgemachtes Karamell, Gesalzene Butter-Karamell-Eis, Sabayon ... **13,90€**

FÜR DIE SCHOKOLADENFRESSER!!

Unsere berühmte Schokoladenmousse, überzogen mit 68 % Kakao-Schokoladensauce und Schokoladenspänen!! **Zum Sterben!! ... 14,90€**

SÜCHTIG NACH AFFOGATO?? Dieses Dessert ist genau das Richtige für dich!!

Eine wunderschöne Tasse mit Nutella und zerdrückten Haselnüssen, mit Vanilleeis und Kakao bedeckt und mit einem heißen Espresso garniert. **Ein Killer!! ... 13,90€**

HÖR AUF, MICH ZU HETZEN!!

Der dekonstruierte Zitrontarte, Kaffir-Limette, Syphon-Baiser, Zitronensorbet... **12,90€**

FÜR PROFITEROLES NUTS!! Ein ikonisches Dessert für Freunde!!

Mit Vanille, Haselnuss und gesalzener Butterkaramell, beträufelt mit unserer heißen Schokolade-Pralinensauce

68% Kakao, geröstete Mandeln und Karamell-Schlagsahne... **15,90€**

ACHTUNG FÜR DICH!!

Der Oberst (3 Zitronenbällchen) mit Wodka und Zitronen-Kaffir-Limette heruntergespült ... **14,90€**

MORGEN MACHE ICH DIÄT!!

Unser Gourmetkaffee... sehr fein!! Gesalzene Butter Karamell-Crème Brûlée, Vanille-Profiterole und Schokoladensauce, dekonstruierter Zitronenkuchen, Espresso oder Kaffee... **17,90€**

MORGEN MACHE ICH AUCH EINE DIÄT!!

Unser Gourmettee... sehr gierig!! Gesalzene Butterkaramell-Crème Brûlée, Vanille-Profiterole und Schokoladensauce, dekonstruierter Zitronenkuchen, Tee oder Aufguss... **18,90€**

WIR MÖCHTEN EINE KLEINE KUGEL MACHEN...

Sorbeten: Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht,

Eiscreme: Vanille, Schokolade, Kaffee, gesalzene Butterkaramell, Hasel

4,00€ pro Löffel

