

# Heiße Getränke

## Kaffees

Kaffee  
Espresso  
Doppelter Espresso  
Flat White  
Espresso Macchiato  
Cappuccino  
Café au Lait  
Latte Macchiato  
Chai Latte  
Dirty Chai Latte

## Kaffeespezialitäten

Irish Coffee - Jameson Irish Whiskey  
Spanish Coffee - Tia Maria  
Italian Coffee - Disaronno  
French Coffee - Cointreau  
Coffee 43 - Licor 43  
Heiße Schokolade  
Machen Sie ihn kräftig: fügen Sie einen Schuss Likör Ihrer Wahl hinzu  
Entkoffeiniert  
Mit Hafermilch  
Mit Schlagsahne  
Verschiedene Kaffeesirupe

## Tee

Grün, Earl Grey, Rooibos, Waldfrüchte  
Frischer Minztee, Frischer Ingwertee

## Gebäck

Arretjescake  
Schüttelbäuche, M&M's, Toffee- und Schokoladeneis

Apfelkuchen  
Laktose- und glutenfreie Optionen verfügbar

Haselnuss-Baiser-Kuchen  
Glutenfrei  
Mit Schlagsahne

# Biere

## Vom Fass

Brand Premium Pilsner 5.0% 25cl  
Brand Premium Pilsner 5.0% 50cl  
Brugse Zot Blond 6.0% 30cl  
Brugse Zot Blond 6.0% 50cl  
BeeWise 5.0% 30cl  
BeeWise 5.0% 50cl

*Wir wechseln regelmäßig unsere Fassbiere. Zögern Sie nicht, ein Mitglied des Personals nach der aktuellen Auswahl zu fragen.*

## Flaschenbiere

Troubadour Blond 6.5%  
Filou Blond 8.5%  
Lagunitas IPA 6.2%  
La Trappe Witte Trappist 5.5%  
La Trappe Blond 6.5%  
Grimbergen Dubbel 6.5%  
Bullebak Weizen Tripel 7.7%  
Gouden Carolus Tripel 9.0%  
Gouden Carolus Whisky Infused 11.7%  
Liefmans 3.8%

## Alkoholfrei

Heineken 0.0%  
Amstel Radler 0.0%  
Brand Weizen 0.0%  
Affligem Blond 0.0%  
Liefmans 0.0%

# Weine Glas

## Perlend

SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE, VENETO, ITALIEN

Glera

Fruchtig & frisch, Apfel, Pfirsich

Kleine Flasche 0,2l

## Weiß

MAISON VIRGINIE MA CUVÉE BLANC, LANGUEDOC, FRANKREICH

Sauvignon Blanc, Grenache Blanc

Fruchtig & frisch, Zitrusfrüchte, Weiße Früchte, Blumig

CA'TULLIO PINOT GRIGIO, FRIULI-VENEZIA GIULIA, ITALIEN

Pinot Grigio

Fruchtig, Birne, Banane, Geröstete Mandeln

Troubadour Tipp!

CHEMIN DES GÉANTS, LANGUEDOC, FRANKREICH

Chardonnay, Viognier

Weich, Steinobst, Weiße Blüte, Vanillezucker

CAVES GALES RIVANER, MOSELLE, LUXEMBURG

Rivaner

Elegant, Gelber Apfel, Zitrusfrüchte, Melone

## Rosé

MAISON VIRGINIE MA CUVÉE ROSÉ, LANGUEDOC, FRANKREICH

Cinsault, Grenache, Syrah

Fruchtig & elegant, Saftig, Rote Früchte

## Rot

MAISON VIRGINIE MA CUVÉE ROUGE, LANGUEDOC, FRANKREICH

Merlot, Syrah

Würzig & frisch, Saftige Rote Früchte, Vanille

MAISON BARBOULOT PINOT NOIR, LANGUEDOC, FRANKREICH

Pinot Noir

Weich & elegant, Kirsche, Himbeere, Vanille

SOLENE NEGROAMARO-PRIMITIVO, PUGLIA, ITALIEN

Negroamaro, Primitivo

Fruchtig & würzig, Schwarze Kirsche, Pflaumen, Brombeeren, Schokolade, Vanille  
Troubadour Tipp!

EL PERDIGUERO RESERVA, CIGALES, SPANIEN

Tempranillo

Kräftig & intensiv, Rote Früchte, Schokolade, Vanille, Mokka

Dessertwein (Hinzufügen, welcher Weiß und welcher Rot ist?)

DE MOYA GLORIA DULCE MANASTRELL, VALENCIA, SPANIEN

Monastrell

Schwarze Früchte, Rosinen, Pflaumen, Getrocknete Feige

VIU MANENT NOBLE SEMILLON, COLCHAGUA, CHILE

Sémillon

Süß und frisch, Tropische Früchte, Zimt, Honig

# Cocktails

## PORNSTAR MARTINI

Vanille-Wodka, Passionsfruchtlikör, Limette, Ananas, Vanilleschaum

## LEMON MERINGUE

Limoncello, Licor 43, Honig, Zitrone

## SEX ON THE BEACH

Wodka, Pfirsich, Orange, Preiselbeere

## PASSIONFRUIT MAI TAI

Weißer Rum, Triple Sec, Passionsfrucht, Limette

## FLORADORA

Blumiger Gin, Rosa Erdbeer-Gin, Limette, Himbeere, Ingwerbier

## COOKIE CARAMEL ESPRESSO MARTINI (Troubadour Tipp!)

Kaffeelikör, Mokka, Keks-Karamell-Schaum

## DON'T BERRY YOUR FEELINGS

Weißer Rum, Triple Sec, Himbeere, Limette, Rotes Fruchtsoda

## BARMANNS WAHL

Lassen Sie sich von unseren Barkeepern überraschen!

# Mixer & Spritzers

## APEROL SPRITZ

Aperol, Soda, Prosecco

## LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Soda, Prosecco

## HUGO

Holunderblüte, Limette, Soda, Prosecco

## GIN & TONIC

Wahlweise: Zitrusfrüchte, Rosa Erdbeere, Blumig, Hendrick's (+€3.5)

## MOSCOW MULE

Wodka, Limette, Ingwerbier

Zusätzliche Option: Himbeere, Pfirsich

## Alkoholfreie Cocktails

### VIRGIN PORNSTAR MARTINI

Vanille, Passionsfrucht, Limette, Vanilleschaum

### VIRGIN LEMON MERINGUE

Zitrone, Vanille

### VIRGIN SEX ON THE BEACH

Pfirsich, Orange, Preiselbeere

### GINGER PASSION

Passionsfrucht, Limette, Ingwerbier

# BITES

## MINI BAO BUN

Mit knusprigem Hühnchen, süß-saurtem Weißkohl und orientalischer Sauce

## MINI BAO BUN

Mit gezupftem Pilz, süß-saurem Weißkohl und Vadouvan-Mayonnaise

## CRUNCHY CALIFORNIA SUSHI ROLL

Mit Krabben, Soja-Glasur, knuspriger Zwiebel und Chipotle-Mayonnaise

## LOADED NACHOS

Mit klebrigem Hühnchen, geschmolzenem Käse, rauchiger BBQ-Sauce, saurer Sahne, Frühlingszwiebeln und Guacamole

## BITTERBALLEN

8 Stück, mit Senf

## BITTERGARNITUR

8 Stück, mit Mayo und Chilisauce

## SNACK-BRETT

Eine Auswahl verschiedener leckerer warmer und kalter Snacks

## STICKY CHICKEN POPS

Mit Sesam und orientalischer Sauce

## BROT-BRETT

Knoblauch-Aioli und Kräuterbutter

## WURST-KÄSE-SZENARIO

Eine Auswahl köstlicher Wurst- und Käsesorten

## CHURROS

Mit Zimtzucker und Karamell-Dip

## VEGANE BITTERBALLEN

Mit veganer Mayonnaise

## KNUSPRIGE VEGANE SUSHI-ROLLE

Mit Wakame, Soja-Glasur, knuspriger Zwiebel und Chipotle-Mayonnaise

## VEGANE NACHOS

Mit zerdrückter Avocado, geschmolzenem Käse, saurer Sahne und Frühlingszwiebeln

## FRIKANDEL FRIES

Mit Spezielsauce

# LUNCH

## Mittagsmenü

### SENFSUPPE

Cremige Suppe mit knusprigem Speck und Frühlingszwiebeln

### TOMATENSUPPE

Mit frischem Basilikum und geschlagener Sahne

### TOM KHA KAI SUPPE

Mit gezupftem Huhn, Frühlingszwiebeln und geriebenem Kokos

Köstlich als Vorspeise!

Alle unsere Suppen sind hausgemacht und werden mit Brot & Kräuterbutter serviert

## SPEZIALITÄTEN

### FLADENBROT STEAK TARTAR

Steak-Tartar mit einem gebratenen Ei, Eisbergsalat, Trüffelmayonnaise und gebratenen Zwiebeln

### FLADENBROT MIT ZIEGENKÄSE

Weicher Ziegenkäse mit Honig, gerösteten Walnüssen, roter Zwiebel und einer Chutney aus Obst

### FLADENBROT HUMMUS

Rote-Bete-Hummus, Eisbergsalat, pochiertes Ei, Walnüsse und Feta-Käse

### FLADENBROT CARPACCIO

Rindercarpaccio, Parmesankäse, Pinienkerne und Wahl zwischen Pesto- oder Trüffelmayonnaise

## KLASSIKER

### KNUSPRIGER HÜHNCHEN-WRAP

Troubadour-Tipp!

Knuspriges Hühnchen, östliches Dressing, Weißkohlsalat und Eisbergsalat

### XXL-TOAST

Sandwichbrot mit Knochenlose Rippen, geschmolzenem Käse, roter Zwiebel und BBQ-Sauce

### KLASSISCHER BURGER

Black-Angus-Burger mit Speck, geschmolzenem Cheddar-Käse, Eisbergsalat und einem frischen Gewürzgurkenrelish

#### VEGANER BURGER

Mit geschmolzenem Cheddar-Käse, Eisbergsalat, einem frischen Gewürzgurkenrelish und Burgersauce

#### SATÉ VOM GRILL

Hausmariniertes Hähnchenschenkel mit Erdnusssauce, Chili-Crisp, Krabbenchips und knusprigen Zwiebeln

#### CLUB-SANDWICH

Sandwichbrot, gewürzter Hühnersalat, knuspriger Speck, Gurke und Tomate

Serviert mit Pommes frites

#### HALBES HÄUSCHEN

Urige Brote mit Schinken, Käse, einem Spiegelei, Rindfleisch- oder Gemüse Kroketten und einer Senf- oder Tomatensuppe  
Veggie Option!

#### HAM AND CHEESE OMELETTE

Mit Schinken und Käse, serviert auf urigem Brot

#### DELUXE OMELETTE

Mit gezupftem Huhn, Cheddar-Käse, Curry-Mayonnaise und knusprigen Zwiebeln, serviert auf urigem Brot

#### KÄSELIEBHABER OMELETTE

Mit Cheddar-Käse, Parmesankäse und alter Käse, serviert auf urigem Brot

SALATE (serviert mit Brot und Kräuterbutter)

#### CARPACCIO-SALAT

Mit Rindercarpaccio, Parmesankäse, Pinienkerne und Wahl zwischen Pesto- oder Trüffelmayonnaise

#### GERÄUCHERTER LACHS-SALAT

Mit geräuchertem Lachs, Parmesankäse, pochiertem Ei und getrockneter Tomate

#### ZIEGENKÄSE-SALAT

Mit Honig, Ziegenkäse, Walnüssen und Karottenspiralen

## GEMEINSAMER MITTAGSTISCH

Entscheidungsschwierigkeiten? Entscheiden Sie sich für einen "Gemeinsamen Mittagstisch": Überraschende und leckere Gerichte von unserer Mittagskarte zum Teilen oder um selbst zu probieren!

## BEILAGEN

### BELADENE FRITTEN

Knusprige Pommes frites mit cremiger Käsesauce, Speckbröseln und Frühlingszwiebeln

### SÜBKARTOFFEL-POMMES FRITES

Trüffelmayonnaise und Parmesankäse

### URIGE POMMES FRITES

Serviert mit Mayonnaise

### FRISCHER SALAT

Gemischter grüner Blattsalat mit knusprigen Radieschen, getrockneten Tomaten und einem erfrischenden Dressing

### CRUNCHY CALIFORNIA ROLL

Mit Krabben, Sojaglasur, knusprigen Zwiebeln und Chipotle-Mayonnaise

### CRUNCHY VEGA ROLL

Mit Wakame, Sojaglasur, knusprigen Zwiebeln und Chipotle-Mayonnaise

## MITTWOCHSDEAL

### 3-GÄNGE MENÜWAHL

#### VORSPEISE

HAUSGEMACHTE SENFSUPPE

RINDERCARPACCIO

LACHSTATAR

#### HAUPTGERICHT

HÜHNER-SATAY MIT HAUSGEMACHTER ERDNUSSSAUCE

SAISON-RISOTTO

#### NACHTISCH

DAME BLANCHE

KAFFEE MIT LECKEREIEN

HAUSGEMACHTE ARRETJESCAKE

AN MITTWOCH, DONNERSTAG & FREITAG

3 GÄNGE €30

# DINER

## VORSPEISEN

### SENFSUPPE

Cremige Suppe mit knusprigem Speck und Frühlingszwiebeln

### TOMATENSUPPE

Mit frischem Basilikum und geschlagener Sahne

### TOM KHA KAI SUPPE

Mit gezupftem Hühnchen, Frühlingszwiebeln und geriebene Kokosnuss

### LACHSTATAR

Auf einer knusprigen Maïstostada mit Chipotlemayonnaise, Guacamole und gebratenen Zwiebeln

### CARPACCIO DE TROUBADOUR

Mit Parmesankäse, Pinienkernen und Wahl zwischen: Pesto- oder Trüffelmayonnaise  
Troubadour Tipp!

### STEAKTATAR

Mit Brioche-Toast, sanft gekochtem Eigelb, roter Zwiebel, Essiggurke und Trüffelmayonnaise

### STICKY SCHWEINEBAUCH

Bao-Bun mit klebrigem Schweinebauch und einem frischen Dressing aus Joghurt und Gurke

### POKÉ SCHÜSSEL

Wahl zwischen: Lachstatar oder knusprigem orientalischem Huhn  
Mit frischem Sushi-Reis, Guacamole, knusprigen Wasabinüssen, Wakame, Edamame-Bohnen, Mango und Sojasauce

### PULLED-PILZ-TOSTADA

Knusprige Maïstostada mit süß-saurtem Weißkohl und Vadouvan-Mayonnaise  
Vegane Option erhältlich!

### ZIEGENKÄSEPRALINEN

Crostini, Nussbrösel, mariniertem Apfel, roter Zwiebel und Honigdressing

### VEGANE POKÉ SCHÜSSEL

Mit frischem Sushi-Reis, Avocado, Sojasauce, knusprigen Wasabinüssen, Wakame, Edamame-Bohnen und Mango  
Zusätzliche Option: + veganes Lachs-Sashimi €4  
Vegane Option erhältlich!

### **TIPP: SHARING DINNER**

Warum wählen, wenn Sie alles probieren können?

3-Gänge-Sharing-Dinner

### **CHEFKOCHMENÜ**

Ein 3-Gänge-Überraschungsmenü, bei dem Sie die ganze Leidenschaft und Kreativität des Küchenteams erleben werden!

3-Gänge-Chefkochmenü

## HAUPTGERICHTE

### TROUBADOUR STEAK

Gegrilltes Steak überzogen mit einer reichen Rotweinsauce  
Zusätzliche Option: + Black Tiger Garnelen

### MIXED GRILL

Hähnchenfilet, mariniertes Schweinefilet, Steak und Sticky Ribs, serviert mit Knoblauchaioli

### SCHNITZEL

Großzügiges Schweineschnitzel mit cremiger Champignonsoße

### STICKY RIBS

Ein ganzes Rack unserer berühmten Spareribs, mit klebrigem Sesam-Ingwer-Glasur

### GROßES ENTRECOTE (+/- 450 GR)

Gegrilltes Entrecote mit Kräuterbutter und Calvadosjus

### PERLHÜHNCHEN

Knuspriges Perlhuhn mit einer Curry-Kokossauce und Wasabi-Krümeln

### GRILL-SATAY

Hausmarinierte Hähnchen-Oberschenkel mit Erdnusssauce, Chili-Crisp, Krabbenchips und knusprigen Zwiebeln

### CLASSIC BURGER

Black Angus Burger mit Speck, geschmolzenem Cheddar-Käse, Eisbergsalat, frischer Gurkenrelish und Burgersauce

### RÜBENBURGER

Mit geschmolzenem Cheddar-Käse, Eisbergsalat, frischer Gurkenrelish und Burgersauce  
Vegane Option verfügbar!

Unsere Hauptgerichte werden standardmäßig mit Pommes serviert!

## HAUPT- UND BEILAGEN

### LACHSFILET

Lachsfilet mit frischer Tomatensalsa und knusprigen Zwiebeln  
Troubadour Tipp!

### GEBRATENE GARNELENSPIESSE

Gepelte Black Tiger Garnelen, mariniert in Pesto und Knoblauch

### RISOTTO

Cremiges Risotto mit gebratenen Pilzen, Trüffel und Parmesankäse-Crackern  
Extra Option: Black Tiger Garnelen €7.5

### SALATE

#### CARPACCIO SALAT

Mit Rindercarpaccio, Parmesankäse, Pinienkernen und Wahl zwischen Pesto- oder Trüffelmayonnaise

#### GERÄUCHERTER LACHSSALAT

Mit geräuchertem Lachs, Parmesankäse, pochiertem Ei und getrockneter Tomate

#### ZIEGENKÄSE-SALAT

Mit Honig, Ziegenkäse, Walnüssen und Karottenstreifen

## BEILAGEN

### LOADED FRIES

Knusprige urige Pommes mit cremiger Käsesauce, Bacon-Crumble und Frühlingszwiebeln

### URIGE POMMES

Serviert mit Mayonnaise

### WARMES GEMÜSE

Gebratene grüne Bohnen mit Zwiebeln und Knoblauch

### SÜßKARTOFFELPOMMES

Mit Trüffelmayonnaise und Parmesankäse

### FRISCHER SALAT

Gemischter grüner Blattsalat mit knackigen Radieschen, getrockneten Tomaten und einer erfrischenden Dressing

### CRUNCHY CALIFORNIA SUSHI ROLL

Mit Krabben, Sojaglasur, knusprigen Zwiebeln und Chipotlemayonnaise

## CRUNCHY VEGAN SUSHI ROLL

Mit Wakame, Sojaglasur, knusprigen Zwiebeln und Chipotlemayonnaise

## NACHTISCHEN

### BROTPUDDING

Luftige Brot-Pudding aus Rosinenbrot mit Heidelbeeren, Quark, Konditorcreme und Vanilleeis

### CRÈME BRÛLÉE

Mit 5 Gewürzen, gebackener weißer Schokolade und Zimteis  
Troubadour Tipp!

### ARRETJESKUCHEN

Spekulatius-Kekse, M&M's, Toffee und Schokoladeneis

### REINE SCHOKOLADENMOUSSE

Weiche Mousse aus reiner Schokolade in einer Schokoladen-Taco-Schale  
Serviert mit geschlagenem Eiweiß und Himbeergelee

### LEMON MERINGUE KUCHEN

Kuchen mit Zitronenfüllung, Baiser-Schaum und Passionsfrucht-Eis

### DAME BLANCHE

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce und frisch geschlagener Sahne

### FLÜSSIGES DESSERT TIPP: ESPRESSO MARTINI COOKIE CARAMEL