

**Plat Du Jour**

2-GANG 24,00  
3-GANG 30,00

**SANS ALCOOL**

**BRIDGE & TUNNEL** 7,90  
(GIN SANS ALCOOL, VERMOUTH SANS ALCOOL, VERJUS, ROSE)

**ON THE SEASIDE** 9,50  
(VERMOUTH SANS ALCOOL, ZUCKERSIRUP, LIMETTE, GRAPEFRUIT TONIC, SALZ, ALGE, VANILLE)

DIENSTAG  
-  
FREITAG  
12:00  
-  
14:30

**① ENTRÉE**

STEINPILZCAPPUCINO

9,00

**② PLAT**

GEBRATENES DORADENFILET  
+PESTO-TOMATENRISOTTO

29,00

**③ DESSERT**

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN  
+ORANGENRAGOUT & VANILLEEIS

12,00

# LUNCH MENU

## APÉRITIF

- KIR 6,50  
PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00/5cl  
POMMEAU DE NORMANDIE 4,50/5cl  
PAUL'S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D'ALSACE) 9,50  
PINEAU DES CHARENTES BLANC / ROUGE, CHÂTEAU MONTIFAUD 6,00/5cl  
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS, DOMAINE ÉMILE BOECKEL, ELSASS 8,00/0,1L  
LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL BLANC / ROUGE 6,00/5cl  
SILENT GIN (CITADELLE GIN, CHAMBORD LIKÖR, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP) 10,00  
CHAMPAGNE LANSON PINK LABEL BRUT IN DER 0,2L-PICCOLO-FLASCHE 23,00  
FRENCH NEGRONI (BELLAMBRE BITTER, SORGIN GIN, VERMOUTH ROUGE) 10,00

## ENTRÉE

- TARTARE DE BŒUF <sup>(90gr.)</sup> 21,00  
LAUWARMER ZIEGENKÄSE 16,00  
BETE & HONIG

## SOUPE

- HUMMERSUPPE 12,00  
SCHWARZE KRUSTENTIERTORTELLONI

## PLAT VÉGÉTARIEN

- KARTOFFELGNOCCHI 21,00  
WALDPILZRAHM

## PLAT VIANDE

- TARTARE DE BŒUF <sup>(180 gr.)</sup> 34,00  
POMMES & MAYONNAISE DES HAUSES  
GEBRATENES RINDERFILET <sup>(200 gr.)</sup> 56,00  
KARAMELLISIERTE SCHWARZWURZEL, KARTOFFELPÜREE & ROTWEINZWIEBELN  
CASSOULET VON LAMM & ENTE 21,00  
ROTE BOHNEN, PETERSILIENWURZEL, SELLERIE, KARTOFFELN & SPECK

## DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE 7,00