



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

KRUSTENTIER-MAISSÜPPCHEN
GEBEIZTER LACHSCROSTINI

9,00

② PLAT

CONFIERTE ENTENKEULE
+ROTKOHL & KARTOFFELKNÖDEL

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 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 ^(90gr.) 21,00
LAUWARMER ZIEGENKÄSE 16,00
BETE & HONIG

SOUPE

- HUMMERSUPPE 12,00
SCHWARZE KRUSTENTIERTORTELLONI

PLAT VÉGÉTARIEN

- KARTOFFELGNOCCHI 21,00
WALDPILZRAHM

PLAT POISSON

- GEBRATENES FILET VOM KABELJAU 34,00
KARTOFFELPÜREE, WIRSING À LA CRÈME & PORTWEINZWIEBELN

PLAT VIANDE

- TARTARE DE BŒUF ^(180 gr.) 34,00
POMMES & MAYONNAISE DES HAUSES
STEAK FRITES ^(300 gr.) 44,00
ENTRECÔTE, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÉARNAISE

DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE 7,00