

## 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)

## 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

GEBEIZTER LACHS 16,00  
ORANGEN-FENCHELSALAT  
TARTARE DE BŒUF (90gr.) 21,00  
GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" (6 STÜCK) 19,00  
LAUWARMER ZIEGENKÄSE 16,00  
BETE & HONIG  
WINTERLICHE GEMÜSETERRINE 18,00  
ROSENBERGGARNELE & GARNELENSÜPPCHEN

## SOUPE

HUMMERCRÈMESÜPPCHEN 12,00  
SCHWARZE KRUSTENTIERTORTELLONI

## CHAMPAGNE

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE  
BOUZY GRAND CRU  
0,375L / 46,00 0,75L / 86,00  
ANDRÉ CLOUET BRUT ROSÉ  
0,75L / 92,00  
ANDRÉ CLOUET  
2012 MILLESIME GRAND CRU BRUT  
0,75L / 99,00

## HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

FINE DE CLAIRE  
4,50 / STÜCK  
---  
CREUSE  
4,00 / STÜCK  
---  
PERLE DE MONT  
SAINT-MICHEL  
4,50 / STÜCK  
---  
TSARSKAYA  
6,00 / STÜCK



VIN  
VIN  
2021 MUSCADET  
SÈVRE ET MAINE SUR LIE  
DOMAINE DE LA PÉPIÈRE  
LOIRE  
0,1L / 7,00

### **PLAT VÉGÉTARIEN**

KARTOFFELGNOCCHI 21,00  
WALDPILZCRÈME

### **PLAT VIANDE**

TARTARE DE BŒUF <sup>(180 gr.)</sup> 34,00  
POMMES & MAYONNAISE DES HAUSES

MIT STEINPILZEN GEFÜLLTE KALBSROULADE 36,00  
SCHWARZWURZEL & PETERSILIENWURZELPÜREE

STEAK FRITES <sup>(300 gr.)</sup> 44,00  
ENTRECÔTE, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÉARNAISE

CONFIERTE ENTENKEULE 28,00  
KARTOFFELKNÖDEL & ROTKOHL

### **PLAT POISSON**

GEBRATENES STEINBUTTFILET 44,00  
ROSENBERGGARNELE, TOMATENRISOTTO & GRÜNER SPARGEL

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

### **DESSERT**

CRÈME BRÛLÉE 7,00

CAPPUCCINOMOUSSE 12,00  
WEIßES KAFFEEEIS & BIRNENSALAT

TARTE AU CITRON 12,00  
SORBET DES HAUSES

**RECOMMANDATION DE VINI**  
ROGOMME  
CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS 5cl / 7,00

**AFTER DINNER DRINK**

"CHAMPS-ÉLYSÉES"  
(HINE VSOP, CHARTREUSE VERTE,  
ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP)  
10,00  
\*\*\*

"ESPRESSO MARTINI"  
(KAFFEELIKÖR, ERISTOFF  
WODKA, ESPRESSO)  
10,00

**EAU-DE-VIE**  
2cl

WILLIAMS  
KIRSCH  
FRAMBOISE  
VIEILLE PRUNE  
NOISETTE  
4,50

---

MARC DE CHAMPAGNE  
5,00