

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)

DIENSTAG
-
FREITAG
12:00
-
14:30

① ENTRÉE

KRUSTENTIERSÜPPCHEN

9,00

② PLAT

RINDERFILETSPITZEN
+KARTOFFELPÜREE & PILZEN

29,00

③ DESSERT

FROMAGE BLANC CAKE
+HIMBEERSORBET

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 BETE & HONIG	16,00

SOUPE

SELLERIE-TOPINAMBURSÜPPCHEN	9,00
-----------------------------	------

PLAT VÉGÉTARIEN

GEFÜLLTE KARTOFFELGNOCCHI	21,00
---------------------------	-------

PLAT POISSON

GEBRATENES KABELJAUFILET KARTOFFELPÜREE & SAUERKRAUT	38,00
---	-------

PLAT VIANDE

SPAGHETTI HIRSCHBOLOGNESE	18,00
TARTARE DE BŒUF ^(180 gr.) POMMES & MAYONNAISE DES HAUSES	34,00
GEBRATENES RUMPSTEAK ^(220 gr.) POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÉARNAISE	28,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	7,00
ERDBEERSORBET ERISTOFF WODKA	8,00