

## SANS ALCOOL

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

## 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

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 16,00  
ZWEIERLEI DIPS  
CARPACCIO VOM KALBSTAFELSPITZ 18,00  
GEMÜSEVINAIGRETTE  
TARTARE DE BŒUF <sup>(90gr.)</sup> 21,00  
GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN <sup>(AUSGELÖST)</sup> 19,00  
KNOBLAUCHBAGUETTE & PISTOUSUD  
LEICHT KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 18,00  
ROTE BETE & TRÜFFELHONIG  
LAUWARME PERLUHNRouLADE 18,00  
APFEL-SELLERIESALAT

## SOUPE

SELLERIESÜPPCHEN 12,00  
GEBRATENE BOUDIN NOIR

## 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  
~~~  
TSARSKAYA  
6,00 / STÜCK  
~~~  
GILLARDEAU  
6,00 / STÜCK



VIN  
VIN  
2021 MUSCADET  
SÈVRE ET MAINE SUR LIE  
DOMAINE DE LA PÉPIÈRE  
LOIRE  
0,1L / 5,40

### **PLAT VÉGÉTARIEN**

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| GEFÜLLTE KARTOFFELGNOCCHI           | 21,00 |
| PANZEROTTI                          | 25,00 |
| BIRNE, WALNÜSSE & BLAUSCHIMMELSAUCE |       |

### **PLAT VIANDE**

|  |       |
|--|-------|
| TARTARE DE BŒUF (180 gr.)                  | 34,00 |
| POMMES & MAYONNAISE DES HAUSES             |       |
| KALBSKOTELETT                              | 42,00 |
| KARTOFFELGRATIN & ZWEIERLEI SPARGEL        |       |
| GEBRATENES US-BAVETTE                      | 42,00 |
| POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÉARNAISE |       |
| 48 STUNDEN GESCHMORTES SCHAUFELBUG         | 39,00 |
| KARTOFFELPÜREE & WIRSING                   |       |

### **PLAT POISSON**

|   |       |
|---|-------|
| GEBRATENES KABELJAUFILET                        | 42,00 |
| KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT & ROTWEINZWIEBELN    |       |
| GEBACKENE ROULADE VON SEEZUNGE, LACHS & GARNELE | 45,00 |
| BLATTSPINAT & KARTOFFELPÜREE                    |       |

### **DESSERT**

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| CRÈME BRÛLÉE               | 7,00       |
| KOKOSNUSSMOUSSE            | 12,00      |
| ANANASSALAT & ANANASSORBET |            |
| TARTE AU CITRON            | 12,00      |
| ERDBEERSORBET              |            |
| PRALINEN DES HAUSES        | Stück 3,00 |

**RECOMMANDATION DE VINI**  
2018 CLOS UROULAT  
DOMAINE CHARLES HOURS, JURANCON 5cl / 8,60

**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