

## 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 HENRI KIEFFER, 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

SPARGEL-RHABARBER-SALAT	16,00
TARTARE DE BŒUF <sup>(90gr.)</sup>	21,00
LEICHT KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE ROTE BETE & TRÜFFELHONIG	18,00
MATJES HAUSFRAUENART SPECKBOHNEN & KARTOFFELN	16,00
THUNFISCHCARPACCIO PROVENZALISCHE VINAIGRETTE & GEMÜSE-COUSCOUS	19,00

## SOUPE

BÄRLAUCHSCHAUMSUPPE SERRANO SCHINKEN	12,00
PAUL`S FISCHSUPPE	18,00
KRUSTENTIERSÜPPCHEN IN DER KLEINEN TASSE SERVIERT	11,00

## 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

## HÜITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

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



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

### **PLAT VÉGÉTARIEN**

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| TAGLIARINI<br>SOMMERTRÜFFEL | 28,00 |
| SPARGELRISOTTO              | 21,00 |

### **PLAT VIANDE**

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| TARTARE DE BŒUF <sup>(180 gr.)</sup><br>POMMES & MAYONNAISE DES HAUSES               | 34,00 |
| DUETT VOM LAMM<br>GESCHMORTE HAXE, GEBRATENES KARREE, KARTOFFELGRATIN & GRÜNE BOHNEN | 42,00 |
| KALBSKOTELETT<br>SPARGEL, NEUE KARTOFFELN & TRÜFFELJUS                               | 42,00 |
| GEBRATENES ENTRECÔTE <sup>(300 gr.)</sup><br>POMMES, FRÜHLINGSGEMÜSE & SAUCE FOYOT   | 42,00 |

### **PLAT POISSON**

|                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| GEBRATENES STEINBUTTFILET<br>BLUMENKOHLPÜREE, BROKKOLI & NOILLY PRAT-SCHAUM | 56,00 |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------|

### **DESSERT**

|                                                                  |            |
|------------------------------------------------------------------|------------|
| CRÈME BRÛLÉE                                                     | 7,00       |
| RHABARBER - CHARLOTTE<br>WEISSE SCHOKOLADE                       | 12,00      |
| LEICHT GELIERTES CHAMPAGNER-WALDMEISTERSÜPPCHEN<br>ERDBEERSORBET | 12,00      |
| ERDBEERSALAT<br>RHABARBERMOUSSE & VANILLEEIS                     | 12,00      |
| MACARON                                                          | STÜCK 2,00 |

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

**EAU-DE-VIE**  
2cl  
WILLIAMS  
KIRSCH  
FRAMBOISE  
VIEILLE PRUNE  
NOISETTE  
ABRICOT  
MIRABELLE  
4,50  
MARC DE CHAMPAGNE  
5,00

**AFTER DINNER DRINK**

PISCO SOUR  
(BARSOL PISCO, EIWEISS,  
LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP)  
10,00  
\*\*\*

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