



**Plat Du Jour**

2-GANG 28,00  
3-GANG 34,00

**SANS ALCOOL**

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

**ON THE SEASIDE** 9,50  
(VERMOUTH SANS ALCOOL, SALZ, VANILLE, ZUCKERSIRUP, ZITRONENSAFT, GRAPEFRUIT TONIC)

DIENTAG  
-  
FREITAG  
12:00  
-  
14:30

**① SOUPE**

SPARGELSAMTSÜPPCHEN  
+SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS

9,00

**② PLAT**

SPAGHETTI  
+RIESENGARNELEN

29,00

**③ DESSERT**

MILCHREIS "TRAUTTMANSDORFF"  
+EINGELEGT TROCKENFRÜCHTE

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 HENRI KIEFFER, ELSASS 8,00/0,1L  
LA QUINTINYE VERMOUTH ROYAL ROUGE 6,00/5cl  
PISCO SOUR (BARSOL PISCO, EIWEISS, LIMETTENSAFT, ROHRZUCKERSIRUP) 10,00  
"SUMMER SPECIAL" PIMM'S NO. 1 CUP (PIMM'S NO.1, ZITRONENLIMONADE) 10,00  
VW (DOLIN VERMOUTH BLANC, NUSBAUMER POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE) 9,00

## ENTRÉE

- TARTARE DE BŒUF <sup>(90gr.)</sup> 21,00  
LAUWARMER ZIEGENKÄSE 18,00  
FEIGEN, HONIG & GEMISCHTER SALAT

## SOUPE

- STEINPILZCONSOMMÉ 12,00  
PAUL'S FISCHSUPPE 18,00  
SAUCE ROUILLE

## PLAT VÉGÉTARIEN

- PIFFERLINGRISOTTO 21,00  
GETRÜFFELTE ROTE BETE-SPIGAS 16,00

## PLAT POISSON

- GEBRATENES DORADENFILET 29,00  
PROVENZALISCHES GEMÜSE & ROSMARINKARTOFFELN

## PLAT VIANDE

- TARTARE DE BŒUF <sup>(180 gr.)</sup> 34,00  
POMMES & MAYONNAISE DES HAUSES  
GEBRATENES FLANKSTEAK <sup>(250 gr.)</sup> 38,00  
POMMES, GEMISCHTER SALAT & TRÜFFELJUS

## DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE VON ZWEIERLEI SCHOKOLADE 12,00  
MARACUJASORBET  
ZWEIERLEI SORBETS 8,00