

**DIENSTAG
BIS
FREITAG
12 – 14:30 UHR**

APÉRITIF

KIR 6,50
PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00 / 5cl
PAUL'S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D'ALSACE) 9,50
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS, DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS 8,00 / 0,1l
POMMEAU DE NORMANDIE, MARQUIS DE SAINT-LOUP 4,50 / 5cl
PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD 6,00 / 5cl
PIMM'S CUP (PIMM'S N° 1, HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE) 10,00
VW (NUSBAUMER POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE, DOLIN VERMOUTH BLANC) 9,00
NEGRONI (CITADELLE ORIGINAL, LA QUINTINYE ROUGE VERMOUTH, CAMPARI) 9,00
FRENCH MULE (ERISTOFF WODKA, LIMETTENSAFT, ARCHIBALD SPECIAL EDITION GINGER N° 2) 10,00

SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 6,90
(GIN SANS ALCOOL,
MARTINI FLOREALE, VERJUS,
ROSE, EIWISS)

GREEN PEPPER 7,50
(GRÜNE PAPRIKA,
MARACUJASIRUP,
SALZ, TABASCO,
ARCHIBALD
SPECIAL EDITION GINGER N° 2)

ENTRÉE

BÜFFELMOZZARELLA 19,00
BETE & TRÜFFELVINAIGRETTE
CAESAR SALAD 18,00
GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
MEDITERRANER PULPOSALAT 21,00
PAPRIKA, OLIVEN & WILDKRÄUTERSALAT
TARTARE DE BOEUF^(90 gr.) 21,00

SOUPE

PAUL'S FISCHSUPPE

STEINPILZCONSOMMÉ
OCHSENSCHWANZRAVIOLI

PLAT VÉGÉTARIEN

KÜRBISTORTELLINI
PESTO

PLAT POISSON

GEBRATENES FILET VON DER FJORDFORELLE 38,00
FRÜHLINGSGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE

PLAT VIANDE

TARTARE DE BOEUF^(180 gr.) 34,00
POMMES & MAYONNAISE
GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 40,00
KARTOFFELPÜREE, MORCHELN & KAROTTENPOTPOURRI
GEBRATENES KALBSKOTELETT 42,00
ZWEIERLEI SPARGEL, KARTOFFELGRATIN & SAUCE HOLLANDAISE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00
MOUSSE VON DER ZARTBITTER-SCHOKOLADE 12,00
ERDBEER-RHARBERSALAT



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

GILLARDEAU
6,00 / STÜCK

VORSPEISE 18,00

HAUPTGANG 26,00

10,00

19,00

Menu du jour

2-GANG MENÜ 28,00
3-GANG MENU 34,00

DIENSTAG
BIS
FREITAG
12 - 14:30

① **SOUPE**

SPARGELSAMTSÜPPCHEN

à la carte

10,00

~~~~~

## ② **PLAT**

SAUTIERTE US-RINDERFILETSPITZEN  
+ SPAGHETTI, FRÜHLINGSGEMÜSE & TOMATENSAUCE

34,00

~~~~~

③ **DESSERT**

TARTE TATIN
+ VANILLEEIS

12,00

> RECOMMANDATION: HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE

5,50