

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	
IN ROTE BETE GERÄUCHERTER LACHS	19,00
REIBEKUCHENBÄLLCHEN & AVODADO-KIWICRÈME	
TARTARE DE BOEUF ^(90 gr.)	21,00

SOUPE

PAUL'S FISCHSUPPE	
SPARGELSAMTSÜPPCHEN	
PLAT VÉGÉTARIEN	
KÜRBISTORTELLINI PESTO	



VORSPEISE	18,00
HAUPTGANG	26,00
GILLARDEAU 6,00 / STÜCK	12,00
	19,00

PLAT POISSON

GEBRATENES FILET VON DER FJORDFORELLE FRÜHLINGSGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE	38,00
---	-------

PLAT VIANDE

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

DESSERT

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

Menu du jour

2-GANG MENÜ 28,00

3-GANG MENU 34,00

DIENSTAG
BIS
FREITAG
12 - 14:30

① **ENTRÉE**

ROULADE VON DER FJORDFORELLE
+ SPARGELSALAT

à la carte

18,00

~~~~~

## ② **PLAT**

SAUTIERTE US-RINDERFILETSPITZEN  
+ SPAGHETTI, FRÜHLINGSGEMÜSE & TOMATENSAUCE

34,00

~~~~~

③ **DESSERT**

PAUL'S DESSERTVARIATION

12,00

> **RECOMMANDATION:** HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE

5,50