

## SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 6,90  
(GIN SANS ALCOOL,  
MARTINI FLOREALE, VERJUS,  
ROSE, EIWEISS)  
\*\*\*

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

## 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

## ENTRÉE

GEBACKENER KALBSKOPF 19,00

SAUCE TARTARE & SPARGELSALAT

POCHIERTE ARTISCHOCKE 18,00

ZWEIERLEI DIPS

IN ROTE BETE GERÄUCHERTER LACHS 19,00

REIBEKUCHENBÄLLCHEN & AVODADO-KIWICRÈME

TARTARE DE BOEUF<sup>(90 gr.)</sup> 21,00

BÜFFELMOZZARELLA 19,00

BETE & TRÜFFELVINAIGRETTE

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

GÄNSESTOPFLEBERTERRINE 24,00

IN HIBISKUS EINGELEGT HIMBEEREN, RHABARBER & BRIOCHE

>**RECOMMANDATION:** 2020 PINOT GRIS GRAND CRU WINZENBERG, DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS (0,1L / 6,40)

CAESAR SALAD 18,00

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

## SOUPE

PAUL'S FISCHSUPPE VORSPEISE 18,00

HAUPTGANG 26,00

SPARGELSAMTSÜPPCHEN 12,00

Vin Harmonie

2022 CHINON BLANC  
DOMAINE  
BERNARD BAUDRY  
LOIRE  
0,1L 8,00



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

GILLARDEAU  
6,00 / STÜCK

### **PLAT VÉGÉTARIEN**

GEFÜLLTE GNOCCHI 19,00  
STEINPILZSAUCE

### **PLAT VÉGAN**

REDFINE BOULETTE 28,00  
FRANCISKARTOFFELN, FRÜHLINGSGEMÜSE & GEMÜSEJUS

### **PLAT VIANDE**

TARTARE DE BOEUF <sup>(180 gr.)</sup> 34,00  
POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 40,00  
KARTOFFELPÜREE, MORCHELN & GEMÜSE DER SAISON

GEBRATENES KALBSKOTELETT 42,00  
ZWEIERLEI SPARGEL, ERBSENPÜREE & SAUCE HOLLANDAISE

### **PLAT POISSON**

GEBRATENES KABELJAUFILET 38,00  
KARTOFFELPÜREE & FRÜHLINGSGEMÜSE

KROSS GEBRATENER PULPO 24,00 ZWISCHENGANG  
RISO NERO, FENCHEL & ARTISCHOCKE 42,00 HAUPTGANG

### **DESSERT**

MOUSSE VON DER ZARTBITTER-SCHOKOLADE 12,00  
ERDBEER-RHABARBERSALAT

>**RECOMMANDATION:** ROGOMME, CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS (5cl / 7,00)

CRÈME BRÛLÉE 8,00

ERDBEER-RHABARBERCRUMBLE 12,00  
VANILLEEIS

KÄSEAUSWAHL 18,00  
ROSINEN-NUSSBROT & FEIGENSENF

#### AFTER DINNER DRINK

**ESPRESSO MARTINI**  
(ERISTOFF WODKA,  
KAFFEELIKÖR, ESPRESSO)  
10,00

**CHAMPS-ÉLYSÉES**  
(HINE VSOP, CHARTREUSE JAUNE,  
ANGOSTURA, LIMETTENSAFT,  
ZUCKERSIRUP)  
10,00

#### EAU-DE-VIE

WILLIAMS  
KIRSCH  
NOISETTE  
APRICOT  
MIRABELLE  
VIEILLE PRUNE  
4,50 / 2cl

MARC DE CHAMPAGNE  
4,50 / 2cl