

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)

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

ROMANASALAT & SAUCE TARTARE

GERÄUCHERTER LACHS 19,00

REIBEKUCHENBÄLLCHEN & AVODADO-KIWICRÈME

CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL 18,00

AVOCADO, LIMETTE, ROTE ZWIEBELN & CHILI

TARTARE DE BOEUF (90 gr.) 21,00

BÜFFELMOZZARELLA 19,00

BETE & TRÜFFELVINAIGRETTE

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

GÄNSESTOPFLEBERTERRINE 24,00

IN HIBISKUS EINGELEGT HIMBEEREN, RHABARBER & BRIOCHE

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

SPARGELSALAT 18,00

ARTISCHOCKENCRÈME & WILDKRÄUTER

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-

FINE DE CLAIRE
4,50 / STÜCK

PLAT VÉGÉTARIEN

GEFÜLLTE GNOCCHI 19,00
STEINPILZSAUCE

PLAT VIANDE

TARTARE DE BOEUF (180 gr.) 34,00
POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 40,00
KARTOFFELPÜREE & GEMÜSE DER SAISON

GEBRATENES RINDERFILET (200 gr.) 48,00
POMMES, WEISSER SPARGEL & SAUCE HOLLANDAISE

PLAT POISSON

DUETT VON STEINBUTT & HUMMER 58,00
GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTE & HUMMERSCHAUM

KROSS GEBRATENER PULPO ZWISCHENGANG 24,00
ZITRONEN-KARTOFFELSTAMPF & PAPRIKASAUCE HAUPTGANG 42,00

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER 38,00
FRÜHLINGSGEMÜSE & ERBSEN PÜREE

DESSERT

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

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

CRÈME BRÛLÉE 8,00

KÄSEAUSWAHL 18,00
FEIGENSENF

APFELTARTE 12,00

VANILLEEIS

>**RECOMMANDATION:** 2018 CLOS UROULAT, CHARLES HOURS, JURANCON (5cl / 8,60)

SORBET KUGEL 4,00

FRISCHE ERDBEEREN 12,00

VANILLEEIS & VANILLESAHNE

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