

SANS ALCOOL

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

SHIRLEY TEMPLE 7,50
(HAUSGEMACHTE
ZITRONENLIMONADE,
ARCHIBALD
SPECIAL EDITION GINGER N° 2,
GRENADINE)

APÉRITIF

KIR 6,50

PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00 / 5cl

POMMEAU DE NORMANDIE, MARQUIS DE SAINT-LOUP 4,50 / 5cl

CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS, DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS 8,00 / 0,1l

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

LAVENDER G&T (MISTRAL DRY GIN, LAVENDELSIRUP, BASILIKUM, ARCHIBALD FRENCH TONIC) 12,70

NEW NEGRONI (CITADELLE ORIGINAL GIN, LA QUINTINYE ROUGE VERMOUTH, CAMPARI, SODA, VANILLE) 11,00

FRENCH MULE (ERISTOFF WODKA, LIMETTENSAFT, ARCHIBALD SPECIAL EDITION GINGER N° 2) 12,00

PAUL'S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS) 9,50

PICON PUNCH (AMER PICON, GRENADINE, GODET VS COGNAC, SODA) 8,00

KRONENBOURG 1664 BLANC 5,50 / 0,33l

ENTRÉE

TARTARE DE BOEUF (90 gr.) 21,00

LEICHT KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 19,00

PRALINE, KIRSCHCONFIT & HONIG

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 18,00

ZWEIERLEI DIPS

TATAR VON THUNFISCH & AVOCADO 20,00

MARINIERTE GURKEN

ROULADE VON DER MAISPOULARDE 19,00

PANCETTAMANTEL, BACKPFLAUME, GÄNSELEBER & SELLERIESALAT

GÄNSELEBERTERRINE 24,00

STACHELBEERENCONFIT & BRIOCHE

>RECOMMENDATION: 2021 GEWÜRZTRAMINER, DOMAINE ALBERT BOXLER, ELSASS (0,1L / 10,00)

SOUPE

HUMMERCAPPUCCINO 18,00

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

Vin Harmonie

2023 VOUVRAY CLASSIC
DOMAINE MARC BRÉDIF
LOIRE
0,1L 7,50



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

FINE DE CLAIRE

4,50 / STÜCK

PERLE DU

MONT SAINT-MICHEL

6,00 / STÜCK

PLAT VÉGÉTARIEN

PILZ RISOTTO 22,00
GRÜNER SPARGEL

PLAT VIANDE

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

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 38,00
SELLERIEPÜREE & PFIFFERLINGE

"STEAK FRITES" (250 gr.) 38,00
FLANKSTEAK, POMMES & GEMISCHTER SALAT

PLAT POISSON

IN OLIVENÖL POCHierter WEISSER HEILBUTT 42,00
KARTOFFELSTAMPF, GRÜNER SPARGEL & CHAMPAGNERSAUCE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00
>RECOMMENDATION: 2019 CLOS UROULAT, CHARLES HOURS, JURANCON (5CL / 8,60)

MARZIPANMOUSSE 10,00
APRIKOSEN

>RECOMMENDATION: ROGOMME, CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS (5CL / 7,00)

SORBET KUGEL 4,00

KÄSEAUSSWAHL 16,00

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