

SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 7,90

(GIN SANS ALCOOL,
MARTINI FLOREALE, VERJUS,
ROSE, EIWEISS)

VERJUS HERBAL SPRIZZ 8,50

(VERJUS, KRÄUTERSUD,
ARCHIBALD FRENCH TONIC,
SODA)

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

L'ORANGETTE (ORANGE COLOMBO, DOLIN GENEPI, LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, ORANGE BITTER) 9,50

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

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

CHARENTE SMASH (LA QUINTINYE VERMOUTH ROUGE, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, MINZE) 11,00

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

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 19,00

ZWEIERLEI DIPS

GEBEIZTER LACHS 20,00

TOMATENVINAIGRETTE, DILLÖL & TOMATEN-CONCASSÉE

BURRATA 19,00

BUNTE TOMATEN & BASILIKUMPESTO

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

GÄNSELEBERTERRINE 24,00

FEIGE, PORTWEINBIRNE & BRIOCHE

>RECOMMENDATION: 2019 GEWÜRZTRAMINER VENDANGES TARDIVES, DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS (0,1L / 10,00)

SALADE NIÇOISE 20,00

FRISCHER THUNFISCH, KARTOFFELN, PAPRIKA, BOHNEN, OLIVEN, EI & SARDELLENCRÈME

WILDERRINE 22,00

LANDBROT, ZWIEBELCONFIT, CORNICHONS, SENF & SALAT

"SPARGEL MIMOSA" 20,00

GRÜNER SPARGEL, EI, ZITRONENVINAIGRETTE & SALAT

SOUPE

PAUL'S FISCHSUPPE VORSPEISE 18,00

HAUPTGANG 25,00



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

BITTE FRAGEN SIE
NACH DEM
HEUTIGEN SORTIMENT



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION 245

BRUT

0,375L 64,00

PLAT VÉGÉTARIEN

GEFÜLLTE GNOCCHI PILZRAHM	21,00
------------------------------	-------

PLAT VIANDE

TARTARE DE BOEUF (180 gr.) POMMES & MAYONNAISE	34,00
"STEAK FRITES" (200 gr.) RUMPSTEAK, POMMES, CAFÉ DE PARIS-BUTTER & GEMISCHTER SALAT	38,00
GEBRATENES KALBSFILET (200 gr.) KARTOFFELPÜREE, BLUMENKOHL, MÖHREN & JUS	44,00

PLAT POISSON

FANG DES TAGES	TAGESPREIS
PETERSILIENWURZELPÜREE, GRÜNER SPARGEL & CHAMPAGNER-BEURRE BLANC	
KROSS GEBRATENER PULPO AUBERGINENSTAMPF, FRÜHLINGSLAUCH IN TEMPURA & PAPRIKASALSA	38,00
GEBRATENE ROTBARBE SAFRAN-COUSCOUS, FENCHEL & OLIVENTAPENADE	42,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	8,00
MOUSSE AU CHOCOLAT	12,00
> RECOMMANDATION: ROGOMME, CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS (5CL / 7,00)	
MILLE-FEUILLE CRÈME PÂTISSIÈRE	12,00
TARTE AU CITRON MERINGUE & ERDBEEREN	12,00
SORBET	KUGEL 5,00

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
MARC DE CHAMPAGNE

4,50 / 2cl

RHUM

RHUM VIEUX
DE LA RÉUNION
10,00 / 4cl