

SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 7,90

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

VERJUS HERBAL SPRIZZ 8,50

(VERJUS, KRÄUTERSUD,
ARCHIBALD FRENCH TONIC,
SODA)

APÉRITIF

KIR 6,50

PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00 / 5cl

ABSINTHE 55, DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE 8,00 / 5cl

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

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT, DOMAINE ARNAUD LAMBERT 8,00 / 0,1l

PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD 6,00 / 5cl

OLD TOM COLLINS (CITADELLE OLD TOM GIN, ZITRONENSAFT, LÄUTERZUCKER, SODA) 10,00

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

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 BŒUF

90 GR. 21,00

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

LAUWARMER ZIEGENKÄSE 18,00

IN SALZ GEBACKENE ROTE BETE & WALNÜSSE

GÄNSELEBERTERRINE 24,00

BIRNE, PORTWEINGELEEE & BRIOCHE

>RECOMMENDATION: 2022 GEWÜRZTRAMINER VENDANGES TARDIVES, DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS (0,1L / 10,00€)

HAUSGEMACHTE LANDTERRINE 21,00

CORNICHONS & SENF

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 18,00

ZWEIERLEI DIPS

GEBRATENE TERRINE VON DER JAKOBSMUSCHEL 21,00

CURRY-KARTOFFELSTAMPF, ERBSEN & SAUTIERTE AUSTERNPILZE

SOUPE

GETRÜFFELTES KARTOFFEL-LAUCHCRÈMESÜPPCHEN 12,00



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

BITTE FRAGEN SIE
NACH DEM HEUTIGEN
SORTIMENT

STÜCK / TAGESPREIS



COLLECTION 245
BRUT

0,375L 64,00

PLAT VÉGÉTARIEN

PERLGRAUPENRISOTTO PILZE	21,00
-----------------------------	-------

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF POMMES & MAYONNAISE	180 GR. 34,00
"CONFIT DE CANARD" ENTENCONFIT, KARTOFFELGRATIN & WIRSING À LA CRÈME	38,00
ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST SELLERIEPÜREE, GLASIERTE MÖHREN & JUS	39,00
"STEAK FRITES" (300g) ENTRECÔTE, POMMES, GEMISCHTER SALAT & PFEFFERSAUCE	46,00
ZART GEGARTE ANDOUILLETTE AUS TROYES (AAAAA) POMMES, GEMISCHTER SALAT & POMMERY-SENFSAUCE	35,00
GEBRATENES IBERICO – KOTELETT RATATOUILLE & STEINPILZJUS	36,00

PLAT POISSON

AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT & CHAMPAGNERSAUCE	42,00
GEBRATENES LACHSFILET KARTOFFEL-BOHNENRAGOUT & SAFRANSCHAUM	36,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	8,00
MOUSSE AU CHOCOLAT FLEUR DE SEL	8,00
>RECOMMANDATION: ROGOMME, CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS (5CL / 7,00€)	
TARTE TATIN VANILLEEIS	12,00
>RECOMMANDATION: 2020 JURANCON DOUX "CLOS UROULAT", DOMAINE CHARLES HOURS, JURANCON (5CL / 8,60€)	
SORBET	KUGEL 5,00

AFTER DINNER DRINK

ESPRESSO MARTINI
(ERISTOFF WODKA,
KAFFEELIKÖR, ESPRESSO)
13,00

CHAMPS-ÉLYSÉES
(GODET VS, CHARTREUSE JAUNE,
ANGOSTURA, LIMETTENSAFT,
ZUCKERSIRUP)
13,00

EAU-DE-VIE

WILLIAMS
KIRSCH
ABRICOT
NOISETTE
MIRABELLE
VIEILLE PRUNE
MARC DE CHAMPAGNE
5,00 / 2cl

RHUM

RHUM VIEUX
DE LA RÉUNION
10,00 / 4cl