

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

LA MONTINA FRANCIACORTA ROSÉ DEMI-SEC DOCG 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, LA MONTINA FRANCIACORTA ROSÉ DEMI-SEC) 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

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)

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, PORTWEINGELEE & BRIOCHE

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

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 18,00

ZWEIERLEI DIPS

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS 20,00

KRÄUTER – CRÈME FRAÎCHE & RÖSTI

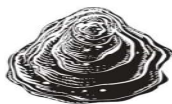
SOUPE

PAULS FISCHSUPPE

VORSPEISE 16,00

SAUCE ROUILLE

HAUPTGANG 28,00



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

BITTE FRAGEN SIE
NACH DEM HEUTIGEN
SORTIMENT

STÜCK / TAGESPREIS



COLLECTION 245
BRUT
0,375L 64,00

PLAT VÉGÉTARIEN

SAFRANRISOTTO 21,00

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF 180 GR. 34,00

POMMES & MAYONNAISE

60 STUNDEN GESCHMORTE RINDERSCHULTER 36,00

KARTOFFELGRATIN & WIRSING À LA CRÈME

GEBRATENES RINDERFILET 200 GR. 45,00

POMMES, SAUCE BÉARNAISE & GEMISCHTER SALAT

GEBRATENE ANDOUILLETTE AUS TROYES (AAAAA) 35,00

KARTOFFELPÜREE, COGNAC-SAUERKRAUT & POMMERY – SENFSAUCE

GEBRATENES IBERICO – KOTELETT 36,00

RATATOUILLE & STEINPILZJUS

PLAT POISSON

AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET 42,00

KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT & CHAMPAGNERSAUCE

GEBRATENES LACHSFILET 36,00

KARTOFFEL-BOHNENRAGOUT & SAFRANSCHAUM

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00

WINTERLICH MARINIERTE ORANGEN

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

TARTE TATIN 12,00

VANILLEEIS

>RECOMMENDATION: 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