

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

PROSECCO EXTRA DRY DOC, CASA VINICOLA ABBAZIA DI SAN GAUDENZIO 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

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST 22,00

ROTKOHL, GLASIERTER APFEL & PORTWEINGELE

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 18,00

ZWEIERLEI DIPS

RÄUCHERLACHS 20,00

ZWEIERLEI VOM HOKKAIDOKÜRBIS & KRÄUTER – CRÈME FRAÎCHE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 21,00

POLENTA & PAPRIKACRÈME

SAUTIERTES KALBSBRIES 20,00

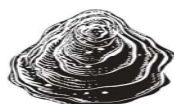
RUMROSINEN, KAPERN, VIOLETTES RETTICH & JUS

SOUPE

PAULS FISCHSUPPE VORSPEISE 16,00

SAUCE ROUILLE HAUPTGANG 28,00

HUMMERSÜPPCHEN IN DER CAPPUCCINOTASSE SERVIERT 14,00



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

BITTE FRAGEN SIE
NACH DEM HEUTIGEN
SORTIMENT

STÜCK / TAGESPREIS



COLLECTION 245
BRUT
0,375L 64,00

PLAT VÉGÉTARIEN

STEINPILZ RISOTTO 21,00

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF 180 GR. 34,00

POMMES & MAYONNAISE

BŒUF BOURGUIGNON 36,00

KARTOFFELPÜREE, SPECK & PILZE

GEBRATENES RINDERFILET 200 GR. 45,00

KARTOFFELGRATIN, GLASIERTES GEMÜSE & STEINPILZJUS

GEBRATENE ANDOUILLETTE AUS TROYES (AAAAA) 35,00

KARTOFFELPÜREE, COGNAC-SAUERKRAUT & POMMERY – SENFSAUCE

"HACHIS PARMENTIER" 36,00

AUFLAUF VON GESCHMORTER RINDERBACKE, KARTOFFELPÜREE & BERGKÄSE

MIT PFLAUMEN GEFÜLLTER IBERICO – SCHWEINERÜCKEN 38,00

SPITZKOHL, DRILLINGE & STEINPILZJUS

PLAT POISSON

GEBRATENES STEINBUTTFILET 46,00

KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT & CHAMPAGNERSAUCE

IN RAPSÖL CONFIERTER SEESAIBLING 36,00

LINSEN, GEBRATENE BETE & CHAMPIGNONSAUCE

FÜR 2 PERSONEN

BABYSTEINBUTT - AM TISCH FILETIERT 80,00

SALZKARTOFFELN, GLASIERTES GEMÜSE & NOILLY PRAT – SCHAUM

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

>RECOMMENDATION: 2020 JURANCON DOUX "CLOS UROULAT", DOMAINE CHARLES HOURS, JURANCON (5CL / 8,60€)

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00

CRÈME CHANTILLY, MANDELKROKANT & ROTE GRÜTZE

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

TARTE TATIN 12,00

VANILLEEIS

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