

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

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

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

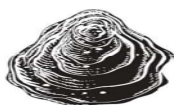
SAUTIERTER KALBSBRIES 20,00

RUMROSINEN, KAPERN, VIOLETT RETTICH & JUS

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

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

ROSA GEGARTE BARBARIE ENTENBRUST 39,00
KARTOFFELKNÖDEL, ROTKOHL & HIMBEER – CRANBERRYJUS

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

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€)

APFELSTRUDEL 12,00
VANILLEEIS

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