

SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 8,90
(GIN SANS ALCOOL,
MARTINI FLOREALE, VERJUS,
ROSE, EIWISS)

NOGRONI 8,90
(GIN SANS ALCOOL,
MARTINI VIBRANTE,
BITTER, VANILLE)

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 D'ALSACE ZÉRO DOSAGE DOMAINE HENRI KIEFFER 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 ZÉRO DOSAGE) 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 GRAMM 21,00

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART"

6 STÜCK 19,00

LAUWARMER ZIEGENKÄSE

18,00

IN SALZ GEBACKENE ROTE BETE, WALNÜSSE & POCHIERTE BIRNE

HAUSGEMACHTE WILD TERRINE

22,00

SPECKMANTEL, FELDSALAT & KAREMELLISIERTER APFEL

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE

18,00

ZWEIERLEI DIPS

SCHEIBEN VOM WARMGERÄUCHERTEN SCHOTTLAND - LACHS

20,00

HONIG - SENFSAUCE, ROTE ZWIEBELN & FELDSALAT

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN

21,00

GRÜNER SPARGEL, TOMATENCONCASSÉE & BÄRLAUCHPESTO

HAUSGEMACHTE GÄNSESTOPFLEBER TERRINE

24,00

QUITTENMARMELADE & BRIOCHE

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

SOUPE

PAULS FISCHSUPPE

PETIT 16,00

SAUCE ROUILLE

GRAND 28,00

POT AU FEU VOM KALB

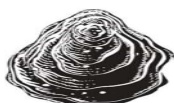
GRAND 28,00

KARTOFFELN, GRÜNER SPARGEL, SELLERIE & MÖHREN

BÄRLAUCHVELOUTÉ IN DER CAPPUCCINOTASSE SERVIERT

14,00

HUMMERCROUSTILLANT



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

BITTE FRAGEN SIE NACH DEM
HEUTIGEN SORTIMENT

STÜCK / TAGESPREIS



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION 245

BRUT

0,375L 64,00

PLAT VÉGÉTARIEN

BÄRLAUCHRISOTTO 21,00

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00

POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES DUROC - SCHWEINEBÄCKCHEN 36,00

SERVIETTENKNÖDEL, PILZE & MADEIRASAUCE

"STEAK FRITES" 200 GRAMM 45,00

RINDERFILET, POMMES, GEMISCHTER SALAT & MADAGASKAR - PFEFFERSAUCE

SAUTIERTE RINDERFILETSPITZEN 30,00

TAGLIATELLE, PILZRAHM & GEBRATENE PILZE

ROSA GEGARTES IBERICO – SCHWEINEFILET 36,00

KARTOFFELGRATIN, SAUTIERTER SPITZKOHL & POMMERY SENFVELOUTÉ

PLAT POISSON

GEBRATENES KABELJAUFILET 42,00

KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT, PORTWEINZWIEBELN & CHAMPAGNERSAUCE

GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT ^{WILDFANG} 55,00

PETERSILIENWURZELPÜREE, GRÜNER SPARGEL & PASSIONSFRUCHT - BEURRE BLANC

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00

HIMBEERKERN, CRÈME CHANTILLY & KARAMELLSAUCE

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

TARTE AU CITRON 10,00

MERINGUE & ZITRONENSORBET

>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

HORS D'ÂGE AGRICOLE XO

DEPAZ - MARTINIQUE

10,00 / 4cl