

## 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

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

LAUWARMER DEUTSCHER STANGENSPIRGEL 20,00  
LIMETTENVINAIGRETTE, BRESAOLA & SALAT

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

½ BURRATA 17,00

ALTE TOMATENSORTEN, BÄRLAUCHPESTO & GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE

FEINE KALBSSCHEIBEN 19,00

ARTISCHOCKENCRÈME & FRITTIERTE KAPERN

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 18,00

ZWEIERLEI DIPS

RÄUCHERLACHS 20,00

ENDIVIENSALAT, ERBSEN & RELISH VON APFEL, FENCHEL & GURKEN

HUMMERTÖRTCHEN 23,00

COCKTAILSAUCE, AVOCADO & TOMATENCONCASSÉE

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 21,00

GRÜNER SPARGEL, TOMATENCONCASSÉE, SAUTIERTE ERBSEN & BÄRLAUCHPESTO

HAUSGEMACHTE GÄNSESTOPFLEBERTERRINE 24,00

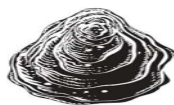
QUITTENMARMELADE & BRIOCHE

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

## SOUPE

PAULS FISCHSUPPE PETIT 16,00

SAUCE ROUILLE GRAND 28,00



## HÛTRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

BITTE FRAGEN SIE NACH DEM  
HEUTIGEN SORTIMENT

STÜCK / TAGESPREIS



COLLECTION 245

BRUT

0,375L 64,00

## **PLAT VÉGÉTARIEN**

BÄRLAUCHRISOTTO 21,00

## **PLAT VIANDE**

CÔTE DE BŒUF FÜR 2 PERSONEN 1300 GRAMM 99,00

POMMES, GRILLGEMÜSE & SAUCE BÉARNAISE

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00

POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 36,00

SERVIETTENKNÖDEL, GEBRATENE PILZE & MADEIRASAUCE

"STEAK FRITES" 250 GRAMM 38,00

RUMPSTEAK, POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÉARNAISE

GEBRATENES DUROC – KOTELETT 34,00

TOPINAMBURSTAMPF, PAPRIKA, BOHNEN & THYMIANJUS

SAUTIERTE RINDERFILETSPITZEN 30,00

PASTA, GEBRATENE PILZE & PILZRAHM

GEBRATENES LAMMKARREE 44,00

OFENKARTOFFELN, GRÜNER SPARGEL & LAMMJUS

## **PLAT POISSON**

GEBRATENES KABELJAUFILET 42,00

KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT, PORTWEINZWIEBELN & CHAMPAGNERSAUCE

FANG DES TAGES TAGESPREIS

PETERSILIENWURZELPÜREE, PAK CHOY, GRÜNER SPARGEL & MARACUJA-BEURRE BLANC

## **DESSERT**

CRÈME BRÛLÉE 8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00

CRÈME CHANTILLY & KARAMELLSAUCE

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

TARTE AU CITRON 10,00

MERINGUE & HIMBEERSORBET

>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

HORS D'ÂGE AGRICOLE XO

DEPAZ - MARTINIQUE

10,00 / 4cl