



2-GANG-MENÜ 32,00
3-GANG-MENÜ 38,00

**DIENSTAG
BIS
FREITAG**
12-14:30

SOUPE

KRUSTENTIERSÜPPCHEN
MILCHSCHAUM

~~~~~  
**PLAT**

COQ AU VIN ROUGE  
KARTOFFELPÜREE, WURZELGEMÜSE & PERLZWIEBELN

~~~~~  
DESSERT

PASSIONSFRUCHT-SCHOKOLADENMOUSSE
POCHIERTE BIRNE

RECOMMANDATION:

HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE 7,20

**MENU DU
DÉJEUNER**

SANS ALCOOL

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

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

½ BURRATA 17,00

ALTE TOMATENSORTEN, BÄRLAUCHPESTO & GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE

RÄUCHERLACHS 20,00

ENDIVIENSALAT, GURKENRELISH & ERBSEN

TARTARE DE BŒUF 90 GRAMM 21,00

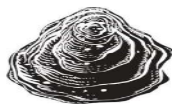
GEBRATENE KALBSLEBER "LYONER ART" 22,00

KARTOFFELPÜREE, GESCHMORTE ZWIEBELN, APFEL & CALVADOSSAUCE

SOUPE

PAULS FISCHSUPPE PETIT 16,00

SAUCE ROUILLE GRAND 28,00



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

BITTE FRAGEN SIE
NACH DEM HEUTIGEN
SORTIMENT

STÜCK / TAGESPREIS

PLAT VÉGÉTARIEN

BÄRLAUCHRISOTTO 21,00

PLAT POISSON

AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFILET 42,00
KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT, ROTWEINZWIEBELN & CHAMPAGNERSAUCE

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00
POMMES & MAYONNAISE

“STEAK FRITES“ 300 GRAMM 38,00
RUMPSTEAK, POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÉARNAISE

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 36,00
SERVIETTENKNÖDEL, PILZE & MADEIRASAUCE

GEBRATENES DUROC – KOTELETT 34,00
POLENTA, PAPRIKA, BOHNEN & THYMIANJUS

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

TARTE AU CITRON 10,00
MERINGUE & HIMBEERSORBET

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00
CRÈME CHANTILLY & KARAMELLSAUCE

SORBET KUGEL 5,00