

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

SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 8,90

(GIN SANS ALCOOL,
MARTINI FLOREALE, VERJUS,
ROSE, EIWISS)

NOGRONI 8,90

(GIN SANS ALCOOL,
MARTINI VIBRANTE,
BITTER, VANILLE)

ENTRÉE

TARTARE DE BŒUF	90 GRAMM	21,00
GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART"	6 STÜCK	19,00
½ BURRATA		17,00
ALTE TOMATENSORTEN, BÄRLAUCHPESTO & GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE		
LAUWARMER WEISSER STANGENSPIRGEL		20,00
FEINE KALBSSCHEIBEN & SALZZITRONENVINAIGRETTE		
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 WILDTERRINE		21,00
SPECKMANTEL, QUITTENMARMELADE & CHAMPAGNERGELÉE		
SOUPE		
PAULS FISCHSUPPE	PETIT	16,00
SAUCE ROUILLE	GRAND	28,00



HÛITRE

-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

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00
POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES DUROC-SCHWEINEBÄCKCHEN 36,00
SERVIETTENKNÖDEL, GEBRATENE PILZE & MADEIRASAUCE

“STEAK FRITES“ 200 GRAMM 45,00
RINDERFILET, POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÈARNAISE

KALBSBLANQUETTE 38,00
WEISSER STANGENSPIRGEL, ERBSEN & SALZKARTOFFELN

MIT PILZFARCE GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST 29,00
KARTOFFELPÜREE, ZUCKERSCHOTEN, BOHNEN, KRÄUTERSALAT & STEINPILZSAUCE

PLAT POISSON

PLATEAU LE FRUIT DE MER FÜR 2 PERSONEN 62,00
AUSTERN, CREVETTES ROSÉ, HUMMERCOCKTAIL & MEERESFRÜCHTESALAT

GEBRATENES STEINBUTTFILET 55,00
KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT, PORTWEINZWIEBELN & CHABLISSAUCE

FANG DES TAGES TAGESPREIS
PETERSILIENWURZELPÜREE, GRÜNER SPARGEL & PASSIONSFRUCHT-BEURRE BLANC

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00
PASSIONSFRUCHTSORBET

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

TARTE AU CITRON 10,00
MERINGUE & VANILLEEIS

>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