



2-GANG-MENÜ 32,00
3-GANG-MENÜ 38,00

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

ENTRÉE

WILD TERRINE
GÄNSELEBERKERN & SPARGEL SALAT

~~~~~  
**PLAT**

GEBRATENES DUROC - SCHWEINEMEDAILLON  
SALZKARTOFFELN & SAUTIERTER SPITZKOHL

~~~~~  
DESSERT

ARME RITTER
VANILLEEIS

RECOMMANDATION:

HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE 7,20
HAUSGEMACHTE KRÄUTERLIMONADE 7,20

**MENU DU
DÉJEUNER**

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, EIWEISS)

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

ENTRÉE

½ BURRATA 17,00

ALTE TOMATENSORTEN, BÄRLAUCHPESTO & GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE

RÄUCHERLACHS 20,00

ENDIVIENSALAT, GURKENRELISH & ERBSEN

TARTARE DE BŒUF 90 GRAMM 21,00

SOUPE

PAULS FISCHSUPPE PETIT 16,00

SAUCE ROUILLE GRAND 28,00

PLAT VÉGÉTARIEN

BÄRLAUCHRISOTTO 21,00

PLAT POISSON

AUF DER HAUT GEBRATENES KABELJAUFLET 42,00

KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT, ROTWEINZWIEBELN & CHAMPAGNERSAUCE

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00

POMMES & MAYONNAISE

"STEAK FRITES" 200 GRAMM 45,00

RINDERFILET, POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE BÉARNAISE

GESCHMORTES DUROC-SCHWEINEBÄCKCHEN 36,00

SERVIETTENKNÖDEL, PILZE & MADEIRASAUCE

GEBRATENES KALBSKOTELETT 39,00

FONDANTKARTOFFELN, WEISSER STANGENSPIRGEL & SAUCE HOLLANDAISE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

TARTE AU CITRON 10,00

MERINGUE & PASSIONSFRUCHTSORBET

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00

CRÈME CHANTILLY & KARAMELLSAUCE