

SANS ALCOOL

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

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

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

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

LEICHT KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 18,00

GELBE BETE, MANGO, HONIG & PASSIONSFRUCHTDRESSING

SALAT VON GEGRILLTEN MINIGURKEN 15,00

SAURE SAHNE, PESTO & PETERSILIENVINAIGRETTE

EISMEERGARNELENCOCKTAIL 19,00

AVOCADO, SALAT & COCKTAILSAUCE

THUNFISCHCARPACCIO 22,00

SAFRANVINAIGRETTE, BOTTARGA, SALAT & KAPERN

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN 3 STÜCK 21,00

PETERSILIENKRUSTE & BOHNEN-TOMATENCONCASSÉE

HAUSGEMACHTE WILDERRINE IM SPECKMANTEL 21,00

APFELCONFIT, CORNICHONS & CONFIERTE ZWIEBELN

SOUPE

PAULS FISCHSUPPE PETIT 16,00

SAUCE ROUILLE GRAND 28,00



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

PFIFFERLINGSRISOTTO 21,00

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00
POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN 36,00
SELLERIEPÜREE, PFIFFERLINGE & MADEIRASAUCE

„STEAK FRITES“

POMMES, GEMISCHTER SALAT & CAFÉ DE PARIS BUTTER

-RINDERFILET 200 GRAMM 45,00

-T-BONE-STEAK 450 GRAMM 50,00

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE 44,00
POMMES SARLADAISES, BOHNEN & PAPRIKASAUCE

CAESAR SALAD 28,00
ROMANASALAT, SPECK, EI, SARDELLEN, PARMESAN & MAISHÄHNCHENBRUST

MIT PILZFARCE GEFÜLLTE MAISHÄHNCHENBRUST 29,00
KARTOFFELPÜREE, GEBRATENER BROKKOLI & PFIFFERLINGRAHMSAUCE

PLAT POISSON

PLATEAU DE FRUITS DE MER FÜR 2 PERSONEN 74,00
AUSTERN, CREVETTES ROSÉ, MEERESFRÜCHTESALAT,
EISMEERGARNELENCOCKTAIL & GERÄUCHERTER LACHS

GEBRATENES ZANDERFILET 42,00
FENCHELSTAMPF, LILA BLUMENKOHL & KRUSTENTIER - BEURRE BLANC

DESSERT

MARACUJA - CRÈME BRÛLÉE 8,00
>RECOMMENDATION: 2020 JURANCON DOUX "CLOS UROULAT", DOMAINE CHARLES HOURS, JURANCON (5CL / 8,60€)

SCHOKOLADENPARFAIT 10,00
HIMBEEREN & GERÖSTETE MANDELN
>RECOMMENDATION: ROGOMME, CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS (5CL / 7,00€)

ERDBEERSALAT 10,00
CRÈME CHANTILLY & KARAMELLISIERTE HASELNÜSSE

SORBET KUGEL 3,50

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