

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

PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD 6,00 / 5cl

CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT, DOMAINE HENRI KIEFFER 8,00 / 0,1l

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, EWEISS)

NOGRONI 8,90

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

ENTRÉE

TARTARE DE BŒUF

90 GRAMM 21,00

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART"

6 STÜCK 19,00

LEICHT KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE

18,00

GELBE BETE, HONIG & PASSIONSFRUCHTDRESSING

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE

16,00

ZWEIRLEI DIPS

MEERESFRÜCHTESALAT

22,00

LIMETTENVINAIGRETTE & PETERSILIE

THUNFISCHCARPACCIO

22,00

SAFRANVINAIGRETTE, BOTTARGA, SALAT & KAPERN

HAUSGEMACHTE TERRINE VON ENTE & KALB

23,00

LARDOMANTEL, DÖRROBST, ZWETSCHGEN & ROTWEINJUS

CREVETTES ROSÉ ZUM AUSLÖSEN

6 STÜCK 17,00

CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL

21,00

LIMETTE, CHILI, ROTE ZWIEBELN & FRISÉE

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

PIFFERLINGSRISOTTO 21,00

PLAT VIANDE

US-TOMAHAWK FÜR 2 PERSONEN 1,2 KG 144,00

POMMES, SAISONGEMÜSE & MADAGASKAR-PFEFFERSAUCE 900 GRAMM 99,00

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00

POMMES & MAYONNAISE

BŒUF BOURGUIGNON 36,00

KARTOFFELPÜREE, CHAMPIGNONS, SPECK & PERLZWIEBELN

"STEAK FRITES" 200 GRAMM 45,00

RINDERFILET, POMMES, GEMISCHTER SALAT & MADAGASKAR-PFEFFERSAUCE

CAESAR SALAD 28,00

ROMANASALAT, SPECK, EI, SARDELLEN, PARMESAN & MAISHÄHNCHENBRUST

MIT PILZFARCE GEFÜLLTE MAISHÄHNCHENBRUST 29,00

KARTOFFELPÜREE, BROKKOLI & JUS

PLAT POISSON

GEBRATENES SEETEUFELMEDAILLON 39,00

FENCHELSTAMPF, BLUMENKOHL & KRUSTENTIERSCHAUM

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER WILDFANG 55,00

SCHLOSSKARTOFFELN, GEMÜSE DER SAISON & NOILLY PRAT SAUCE

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

SCHOKOLADENPARFAIT 10,00

MANDELN & CASSISSAUCE

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

APFELTARTE 12,00

VANILLEEIS

>RECOMMANDATION: 2020 JURANCON DOUX "CLOS UROULAT", DOMAINE CHARLES HOURS, JURANCON (5CL / 8,60€)

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