SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 8,90
(SIEGRFRIED WONDERLEAF, MARTINI FLOREALE, VERJUS, ROSENSIRUP, EIWEISS)
***
VERJUS HERBAL SPRIZZ 9,90
(VERJUS, KRÄUTERSUD, TONIC, SODA)

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
PROVENÇAL (SUZE, ROSÉWEIN,GRAPEFRUIT CORDIAL,ZITRONENSAFT,SALZ,SODA) 11,00
L`ORANGETTE (ORANGE COLOMBO,DOLIN GENEPI,LIMETTENSAFT,ZUCKERSIRUP,ORANGE BITTER,EIWEISS) 9,50
VW (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 BLANC DE BLANCS BRUT) 9,50
GINMABELLE (CITADELLE ORIGINAL GIN,MIRABELLE EAU-DE VIE,ESTRAGONSIRUP,VERJUS,TONIC) 11,00
PICON PUNCH (AMER PICON, GRENADINE,GODET VS COGNAC,SODA) 8,00
KRONENBOURG 1664 BLANC 5,50 / 0,33l

ENTRÉE

KALBSKOPFSALAT 20,00
LAUWARME CHAMPAGNER – LIEBSTÖCKELVINAIGRETTE & FRISCHER MEERRETTICH

TARTARE DE BŒUF 90 GRAMM 19,00

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

GEBACKENER ZIEGENKÄSE 18,00
PFLAUME, FEIGE, BETE, SALAT & CHILIHONIG

MEERESFRÜCHTESALAT 19,00
LIMETTENVINAIGRETTE & PETERSILIE

ROH MARINIERTE JAKOBSMUSCHELN 21,00
SCHALOTTEN-GRAPEFRUITVINAIGRETTE, WINTERRETTICH & FRISÉE

GERÄUCHERTER LACHS 19,00
REIBEKUCHEN, CRÈME FRAÎCHE, SALAT & LIMETTENVINAIGRETTE

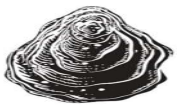
CREVETTES ROSÉ **ZUM AUSLÖSEN** 6 STÜCK 17,00
COCKTAILSAUCE

SELLERIETATAR "WALDORFART" 14,00
CRÈME FRAÎCHE, GRANNY SMITH APFEL, WALNÜSSE & HONIG

SOUPE

PAULS FISCHSUPPE PETIT 22,00
SAUCE ROUILLE GRAND 32,00

GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE 14,00



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

PERLE DE
MONT-SAINT- MICHEL No.3 *FR*
Stück / 4,80€

KRIJN No.2 *NL*
Stück / 4,50€

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION 245
BRUT
0,375L 64,00

PLAT VÉGÉTARIEN

WALDPILZRISOTTO 21,00

PLAT VIANDE

US-TOMAHAWK **FÜR 2 PERSONEN** 1,2 KG 99,00
POMMES, SAISONGEMÜSE & SAUCE FOYOT

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00
POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES DUROC - SCHWEINEBÄCKCHEN 32,00
SERVIETTENKNÖDEL, SPITZKOHL & GEBRATENE WALDPILZE

"STEAK FRITES" 200 GRAMM 45,00
RINDERFILET, POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE FOYOT

GESCHMORTE LAMMHAXE 36,00
CREMIGE POLENTA, RATATOUILLE & LAMMJUS

LUST AUF EINE EXTRA PORTION?:

FRISCH GEBRATENE STEINPILZE, BASILIKUM & ZWIEBELN 9,00

PLAT POISSON

PLATEAU DE FRUITS DE MER **FÜR 2 PERSONEN** 74,00
AUSTERN, CREVETTES ROSÉ, CEVICHE VON JAKOBSMUSCHELN,
MEERESFRÜCHTESALAT & GERÄUCHERTER LACHS
>RECOMMANDATION: **POIRÉ, ÉRIC BORDELET, NORMANDIE (0,33L / 21,00€)**

GEBRATENES STEINBUTTFILET **WILDFANG** 48,00
KARTOFFELPÜREE, PORTWEINZWIEBELN, SAUERKRAUT & SCHNITTLAUCHSAUCE

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER **WILDFANG** 45,00
WALDPILZRISOTTO & LAUCHGEMÜSE À LA CRÈME

MOULES – FRITES 26,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER PASSIONSFRUCHT 8,00

HIMBEERMOUSSE 8,00

KARAMELLISIERTE WEISSE SCHOKOLADE

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

PROFITEROLE 12,00

VANILLEEIS & WARME SCHOKOLADENSAUCE

HAUSGEMACHTE APFELTARTE 12,00

ZIMTEIS

>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, ZUCKERSIRUP, 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