SANS ALCOOL

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

APÉRITIF

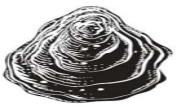
KIR 6,50
PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00 / 5cl
ABSINTHE 55, DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE 8,00 / 5cl
POMMEAU DE NORMANDIE, MARQUIS DE SAINT-LOUP 4,50 / 5cl
PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD 6,00 / 5cl
CRÉMANT D`ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT, DOMAINE HENRI KIEFFER 8,00 / 0,1l
PROVENÇAL (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 LAUWARME CHAMPAGNER – LIEBSTÖCKELVINAIGRETTE & FRISCHER MEERRETTICH		20,00
TARTARE DE BŒUF	90 GRAMM	19,00
GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART"	6 STÜCK	19,00
GEBACKENER ZIEGENKÄSE PFLAUME, FEIGE, BETE, SALAT & CHILIHONIG		18,00
MEERESFRÜCHTESALAT LIMETTENVINAIGRETTE & PETERSILIE		19,00
ROH MARINIERTE JAKOBSMUSCHELN SCHALOTTEN-GRAPEFRUITVINAIGRETTE, WINTERRETTICH & FRISÉE		21,00
GERÄUCHERTER LACHS REIBEKUCHEN, CRÈME FRAÎCHE, SALAT & LIMETTENVINAIGRETTE		19,00
CREVETTES ROSÉ **ZUM AUSLÖSEN** COCKTAILSAUCE	6 STÜCK	17,00
SELLERIETATAR "WALDORFART" CRÈME FRAÎCHE, GRANNY SMITH APFEL, WALNÜSSE & HONIG		14,00
SALADE NIÇOISE BOHNEN, EI, KARTOFFELN, FRISCHER THUNFISCH & ARTISCHOCKENCRÈME		19,00

SOUPE

PAULS FISCHSUPPE	PETIT	22,00
SAUCE ROUILLE	GRAND	32,00
GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE		14,00



HÛITRE
-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

FRAGEN SIE UNS GERNE NACH DEM HEUTIGEN SORTIMENT

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

COLLECTION 245
BRUT
0,375L 64,00

PLAT VÉGÉTARIEN

WALDPILZRISOTTO 21,00

PLAT VIANDE

T-BONE STEAK **FÜR 2 PERSONEN** 600 GRAMM 59,00
POMMES, GEMISCHTER SALAT & PFEFFERSAUCE

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00
POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 32,00
SERVIETTENKNÖDEL, SPITZKOHL & GEBRATENE WALDPILZE

GEBRATENES RINDERFILET 200 GRAMM 45,00
KARTOFFEL-SCHNITTLAUCHPÜREE, MARKTGEMÜSE & PFEFFERSAUCE

GESCHMORTE LAMMHAXE 36,00
CREMIGE POLENTA, RATATOUILLE & LAMMJUS

PLAT POISSON

PLATEAU DE FRUITS DE MER **FÜR 2 PERSONEN** 74,00
AUSTERN, CREVETTES ROSÉ, JAKOBSMUSCHELN, MEERESFRÜCHTESALAT & 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

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

HIMBEERMOUSSE 8,00
KARAMELLISIERTE WEISSE SCHOKOLADE
>RECOMMANDATION: **ROGOMME, CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS (5CL / 7,00€)**

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

HORS D`ÂGE AGRICOLE XO
DEPAZ - MARTINIQUE
10,00 / 4cl