Menu du jour

DIENSTAG BIS FREITAG
12–14:30

2-GANG-MENÜ	32,00
3-GANG-MENÜ	38,00

SOUPE

GRATINIERTES ZWIEBELCRÈMESÜPPCHEN

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

PLAT

GEBRATENES HÜFTSTEAK

POMMES, MISCHGEMÜSE & CAFÈ DE PARIS BUTTER

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

KARAMELLESPUMA & CRÈME CHANTILLY

À votre santé sans alcool

HAUSGEMACHTE LIMONADE	KRÄUTER OU ZITRONE	7,20
VERJUS HERBAL SPRIZZ	VERJUS, KRÄUTERSUD, SODA, TONIC	9,80
GREEN PEPPER	GRÜNE PAPRIKA, SALZ, TABASCO, MARACUJA, SODA, VERJUS, GINGER BEER	9,20
BRIDGE & TUNNEL	SIEGFRIED WONDERLEAF, MARTINI FLOREALE, VERJUS, ROSE, EIWEISS	8,90

low alcohol an alternative?!

en petit peu – schlanke 5,5% Alk.

BIRNENSCHAUMWEIN AUS DEM HAUSE ÉRIC BORDELET

-PERFEKT ZUM GEMEINSAMEN WOHLSEIN AUS DER 0,33L FLASCHE-

POIRE AUTHENTIQUE **21,00**

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,ROSMARINSIRUP,VERJUS,TONIC) 11,00

PICON PUNCH (AMER PICON, GRENADINE,GODET VS COGNAC,SODA) 8,00

KRONENBOURG 1664 BLANC 5,50 / 0,33l

ENTRÉE

PERLE DE MONT-SAINT- MICHEL No.3 *FR*	STÜCK	4,80
KRIJN No.2 *NL*	STÜCK	4,50
GEBACKENER ZIEGENKÄSE PFLAUME, CRANBERRIES, BETE, SALAT & CHILIHONIG		18,00
GERÄUCHERTER LACHS REIBEKUCHEN, CRÈME FRAÎCHE, SALAT & LIMETTENVINAIGRETTE		19,00
TARTARE DE BŒUF	90 GRAMM	19,00

SOUPE

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

PLAT VÉGÉTARIEN

WALDPILZRISOTTO		21,00

PLAT POISSON

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER **WILDFANG** KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT, PORTWEINZWIEBELN & SCHNITTLAUCHSAUCE		45,00
MOULES - FRITES		26,00

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF POMMES & MAYONNAISE	180 GRAMM	34,00
"STEAK FRITES" RINDERFILET, POMMES, GEMISCHTER SALAT & SAUCE FOYOT	200 GRAMM	45,00
GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN SERVIETTENKNÖDEL, PILZE & GLASIERTE KAROTTEN		36,00

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE VON DER PASSIONSFRUCHT		8,00
SORBET	KUGEL	3,50
APFELTARTE VANILLEEIS		12,00