Menu du jour

DIENSTAG BIS FREITAG
12–14:30

2-GANG-MENÜ	32,00
3-GANG-MENÜ	38,00

SOUPE

MAISCRÈMESÜPPCHEN

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

PLAT

GESCHMORTES DUROC SCHWEINEBÄCKCHEN

GEMÜSE DER SAISON & KARTOFFELPÜREE

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

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

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

KRIJN No.² *NL* — STÜCK 4,50

BURRATA 15,00
TOMATENSALAT & BASILIKUMÖL

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

SALADE NIÇOISE 19,00
BOHNEN, EI, KARTOFFELN, FRISCHER THUNFISCH & ARTISCHOCKENCRÈME

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** 45,00
KARTOFFELPÜREE, SAUERKRAUT, PORTWEINZWIEBELN & SCHNITTLAUCHSAUCE

MOULES - FRITES 26,00

PLAT VIANDE

TARTARE DE BŒUF — 180 GRAMM 34,00
POMMES & MAYONNAISE

"STEAK FRITES" — 500 GRAMM 45,00
T-BONE STEAK, POMMES, GEMISCHTER SALAT & PFEFFERSAUCE

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 32,00
SEMMEL-SPECK-KNÖDEL, WURZELGEMÜSE & SPITZKOHL

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

SORBET — KUGEL 3,50

APFELTARTE 12,00
VANILLEEIS

GÄNSE MENÜ
11.11. – 23.12.
MITTAGS & ABENDS