



## **SPEISEN** / Food

Vorspeisen / Starters	2
Suppen / Soup	3
Pasta- und Risottogerichte / Pasta and risotto	3
Zwischengerichte / Intermittent courses	4
Spezialitäten / Specials	4
Desserts / Desserts	5

## **GETRÄNKE** / Beverages

Champagner & Crémant	5
Offene Weine / Open wines	6
Aperitif	7
Halbe Flaschen / Half bottles	8
Weißweine / White wines	9
Alsace, Bourgogne	9
Côtes du Rhône, Loire	10
Bordeaux	10
Roséweine / Rosé wines	11
Rotweine / Red wines	12
Bourgogne, Languedoc, Loire	12
Bordeaux, Provence, Beaujolais	13
Sud Ouest, Corse, Côtes du Rhône	14
Alkoholfreie Getränke / Non-alcoholic beverages	15
Bier, Cidre, Longdrinks / Beer, cider, long drinks	16

## Entrées

### Vorspeisen

**Canapée-Triologie** <sup>2,3,8,15,19,21,29,31</sup> 14,50

mit geräuchertem Lachs, Roastbeef und Tomate-Mozzarella  
Canapés with smoked salmon, roast beef, and  
tomato mozzarella



**Gratinierter Ziegenfrischkäse** <sup>8,24,29,31</sup> 14,50

auf roter Bete und karamellisierten Walnüssen  
Gratinated goat cheese with red beet and caramelized walnuts

**Lachstatar** <sup>1,2,4,15,19,20,21</sup> 15,50

mit Wasabi-Mayonnaise und Brotchip, Salat  
Salmon tartare with cilantro, Wasabi mayonnaise, bread chip

**Bayonner Schinken** <sup>18,19,20</sup> 15,50

mit Honigmelone und rosa Pfeffer  
Bayonner ham with melon and pink pepper



**Burrata** <sup>2,8,11,18,29</sup> 16,50

mit Paprikaratatouille und jungem Spinat  
Burrata cheese with bell pepper ratatouille and young spinach

**Kalte Roastbeefscheiben** <sup>2,8,18,21,29</sup> 17,50

mit Thunfischcreme und Kapernäpfel  
Cold slices of roast beef with tuna cream and capers

**Bresaola** <sup>1,2,4,5,18,19,20,24</sup> 18,00

mit eingelegtem Gemüse und Balsamico-Kirschen  
Bresaola with pickled vegetables and balsamico cherries

**Marinierter Oktopussalat** <sup>1,3,6,21,29</sup> 19,50

mit Oliven, Zitrone und Kapern  
Marinated squid salad with olives, lemon, and capers

**Plateau et Etagère** <sup>1,2,4,6,9,14,15,16,18,19,24</sup> klein 18,00

mit französischer Käseauswahl, Bayonner Schinken, groß 32,50  
Fenchelsalami und süß-sauer eingelegtem Gemüse  
Etagere with French cheese, cold cuts, and pickled  
vegetables

## *Les soupes*

### Suppen

**Zwiebelsuppe** <sup>3,5,8,18,19,31</sup> 10,00

mit geröstetem Baguette, Comté

Onion soup with roasted baguette and Comte cheese



**Tomatensuppe mit Basilikumpesto** <sup>1,2,8,18,24,29</sup> 10,00

Tomatosoup with basil pesto

## *Pâtes et risotto*

### Pasta- & Risottogerichte



**Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung** <sup>2,3,4,18,19,24,29</sup> 18,00

Basilikum Pesto und Pinienkerne

Ravioli filled with spinach-ricotta, basil pesto and pine nuts

**Pasta Ragout** <sup>8,18,19,29</sup> 18,50

Penne mit Fleischragout in fruchtiger Tomatensauce

Pasta with beef ragout and tomatosauce

**Risotto Chorizo** <sup>1,2,5,7,8,18,29</sup> 20,00

Risotto mit Chorizo picante und Pesto

Risotto with chorizo sausage and pesto



**Risotto artichauts** <sup>1,2,5,7,8,18,19</sup> 20,00

Risotto mit Artischocken und Weißweinsauce

Risotto with artichokes and white wine sauce

**Pasta Garnele** <sup>5,8,18,19,23,24,29</sup> 21,50

Tagliolini mit gebratenen Garnelen in Pernod-Kräuter-

Tomaten Sauce

Tagliolini with prawns and pernod-herbal-tomato-sauce

## *Plat intermédiaire*

### Zwischengerichte

**Tatar (120g)** <sup>15,18,20,21,29</sup> **19,50**

Frisches in der Küche angemachtes Rindfleisch, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Zwiebeln, Senf, Bio-Eigelb  
Beef tartare, capers, anchovies, gherkins, onions, mustard, egg yolk

**Gegrillter Oktopus** <sup>5,8,15,19,23</sup> **26,00**

mit Kräuterbaguette, Olivenöl und Zitrone  
Grilled octopus with olive oil, herb baguette and lemon

## *Les spécialités*

### Spezialitäten

**Lammchops** <sup>1,2,8,18,19,24,29</sup> **28,00**

mit Kräuterbaguette und Thymianjus  
Lambchops with jus and herb baguette

**Riesengarnelen „Black Tiger“** <sup>1,2,8,23,24</sup> **28,00**

mit Salat und Cocktailsauce  
3 roasted king prawns from lava stone grill with salad and cocktailsauce

**Tagliata** <sup>20,24,29</sup> **30,00**

Rinderfilet (150g) gegrillt in Tranchen auf Rucola, Cherrytomaten und Parmesan  
Sliced Beef Tenderloin with rucola, cherry tomatoes and parmesan

**Steak frites** <sup>1,5,8,15,19,23</sup> **32,00**

Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter und Pommes pont neuf  
Rump steak, hand-cut fries, and herbal butter

## *Les desserts*

### Desserts

<b>Crème Brûlée</b> <sup>8,14,15</sup>	8,90
mit Bourbonvanille Crème Brûlée with vanilla	
<b>Mousse au Chocolat</b> <sup>5,8,15,22,24</sup>	9,50
mit Kardamom-Minz-Beeren Chocolate mousse with cardamom-mint-berries	

## *Le champagne*

### Champagne & Crémant

<b>VERRE</b>	<b>0.1L</b>
Crémant de Bourgogne blanc	8,50
Crémant de Bourgogne rosé	9,00
Champagne Castelnau brut	15,00
<b>BOUTEILLE</b>	<b>0.75L</b>
Champagne Castelnau brut	85,00
Champagne Castelnau Rosé	99,00
Champagne Castelnau Blanc de blancs, 2006	119,00

## *Vins fins*

### Offene Weine

**VIN BLANC** 0.15L

**Pfalz** – Lergenmüller – Riesling «Fruits de Mer» 6,00

**Bourgogne** – Patriarche Père et Fils – Chardonnay 6,50

**Rhône** – Famille Perrin – Luberon blanc, Grenache blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc, Roussanne 7,50

**Loire** – La Perrière – Sauvignon «La Petite Perrière» 8,00

### VIN ROSÉ

**Bourgogne** – Patriarche Père et Fils – «Heritage» 6,50



**Languedoc** – Hecht & Bannier – Syrah 8,00

### VIN ROUGE

**Bourgogne** – Patriarche Père et Fils 6,50  
Cabernet Sauvignon

**Languedoc** – Maison Schröder & Schyler 7,00  
«Altera» Merlot

**Rhône** – Famille Perrin – Ventoux, Grenache, Syrah 7,50

**Bordeaux** – Château Nicot – 8,00  
Cabernet Sauvignon / Merlot

### VIN DOUX

**Alsace** – Wolfberger 9,00  
2020 Gewürztraminer

## *Les apéritifs*

### **Aperitif**

<b>Aperol Spritz</b> <sup>3,14</sup>	9,00
4cl Aperol, Soda, Prosecco	
<b>Bianco Rosso</b> <sup>3,14</sup>	9,00
2cl Campari, 2cl Vermouth, Angostura, Prosecco	
<b>Violet Spritz</b> <sup>8,14</sup>	9,00
2cl Veilchenlikör, Weisswein, Zitronenlimonade	
<b>Hugo</b> <sup>14</sup>	9,00
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	
<b>Lillet Berry Spritz</b> <sup>2,7,8,14</sup>	9,00
4cl Lillet Blanc, Prosecco, Himbeersirup, Tonic Water	
<b>Lillet Capri</b> <sup>2,7,8,14</sup>	9,00
4cl Lillet Blanc, Prosecco, Orangensirup, Zitronensaft	
<b>Aperol</b> <sup>2,3</sup> 4cl	7,00
<b>Campari</b> <sup>3</sup> 4cl	7,00
<b>Lillet Blanc/Rouge</b> 5cl	7,00
<b>Rinququin</b> 5cl	7,00
Weißwein mazeriert mit Pfirsich	
<b>Noix de la St. Jean</b> 5cl	7,00
Rotwein mazeriert mit grüner Walnuss	

*Demi-bouteille*

## Halbe Flaschen

### VIN BLANC

0,375L

#### Rhône - Familie Perrin

25,00

2021 Cotes du Rhône Réserve  
Grenache blanc, Rousanne, Viognier

#### Loire - La Perrière

38,00

2021 Sancerre blanc  
Sauvignon Blanc

### VIN ROUGE

#### Rhône - Familie Perrin

25,00

2019 Cotes du Rhône Réserve  
Grenache, Mourvedre, Syrah, Cinsault

#### Bordeaux - Château Brun

38,00

2019 St. Emillion Grand Cru  
Cabernet Sauvignon, Merlot



*Vin blanc*

## Weißwein 0.75 L

### ALSACE

**Wolfberger** 37,00

2020 Auxerrois



**Wolfberger** 38,00

2019 Biologique Pinot blanc

**Wolfberger** 42,00

2020 Riesling

**Trimbach** 65,00

2020 Riesling

### BOURGOGNE

**Vignerons de Buxy** 45,00

2021 «Aligoté Buissonier» Aligoté

**Vignerons de Buxy** 49,00

2020 «Chardonnay Buissonier»

**Vignerons de Buxy** 55,00

2018 «Montagny 1er Cru» Chardonnay

**La Chablienne** 59,00

2018 Chablis «La Sereine» Chardonnay

**Vignerons de Terres Secretès** 69,00

2020 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles»

**Domaine Ferret** 109,00

2018 Pouilly Fuissé

## CÔTES DU RHÔNE

**Rhonéa** 37,00

2021 «Legende de Toque»  
Granache blanc, Clairette, Viognier

**Famille Perrin** 42,00

2020 Cote du Rhône Réserve:  
Grenache blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne



**Famille Perrin** 45,00

2021 Rhône biologique  
Grenache blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne

**Domaine Saint Cosme** 49,00

2018 Cotes du Rhône blanc:  
Viognier

**Famille Perrin** 69,00

2019 Vacqueyras "Les Christins":  
Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc

## LOIRE

**La Romaine** 58,00

2020 Sancerre «barrique»  
Sauvignon Blanc

**La Tuilerie** 59,00

2020 «Pouilly Fumé AOC»  
Sauvignon Blanc

**Domaine Gerard Boulay** 75,00

2021 Sancerre «Chavignol»  
Sauvignon Blanc

## BORDEAUX

### ENTRE DEUX MERS

**Château Le Grand Verdus** 38,00  
2021 Sauvignon / Sémillon

### GRAVES

**Château Ferrande** 55,00  
2019 Sauvignon blanc / Sémillon

*Vin rosé*

## Roséwein 0.75 L

### CAMARQUE

**Dune** 39,00  
2021 «Gris de Gris», Grenache, Carignan

### CORSE

**Domaine Campu Vecchiu** 42,00  
2021 Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache

### PROVENCE



**La Navicelle** 45,00  
2021 «Over the Rainbow», Grenache, Cinsault

### LOIRE

**Domaine Gerard Boulay** 75,00  
2019 «Sancerre Rosé» Pinot Noir

*Vin rouge*

## Rotwein 0.75 L

### BOURGOGNE

**Vignerons de Buxy** 49,00

2018 Pinot Noir

**Vignerons de Buxy** 55,00

2018 «Mercurey» Pinot Noir

**Nuiton Beaunoy** 75,00

2016 «Beaune 1er Cru» Pinot Noir

**Nuiton Beaunoy** 95,00

2015 «Volnay» Pinot Noir

**Nuiton Beaunoy** 105,00

2017 «Pommard» Pinot Noir

**Nuiton Beaunoy** 115,00

2012 «Nuits Saint Georges» Pinot Noir

### LANGUEDOC

**Roche Mazet** 30,00

2020 Cabernet Sauvignon

**Domaine de la Clapiere** 35,00

2018 Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah

### LOIRE

**Roger Neveau** 59,00

2019 «Sancerre rouge» Pinot Noir

## BORDEAUX

<b>Château le Grand Verdus</b>	35,00
2019 «Les Petite Merlotte» Merlot	
<b>Château Tour Bel Air</b>	39,00
2017 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
<b>Château de Respide</b>	45,00
2017 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Tour Prignac</b>	52,00
2018 «Cru Bourgeois» Cabernet Sauvignon	
<b>Château d'Arcins</b>	57,00
2017 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Brun</b>	59,00
2016/2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc	
<b>Château Barreyres</b>	65,00
2018 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Montlabert Saint-Emilion</b>	89,00
2016 «Grand Cru» Merlot, Cabernet Franc	

## PROVENCE



<b>La Navicelle</b>	59,00
2017 Grenache, Syrah, Mourvèdre	

## BEAUJOLAIS

<b>Baron de la Vauxonne</b>	37,00
2020 Beaujolais Villages: Gamay	

## SUD OUEST

**Saint Mont AOC** 37,00  
2018 «Beret Noir» Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon

## CÔTES DU RHÔNE

**Les Combes de Saint Sauveur** 32,00  
2020 Grenache, Cinsault, Carignan

**Familie Perrin** 39,00  
2019 Cote du Rhône reserve: Grenache, Syrah, Mourvèdre



**Familie Perrin** 45,00  
2020 Cote du Rhône biologique: Grenache, Syrah

**Seigneur de Fontimple** 49,00  
2019 «Vacqueyras AOC» Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

**Rhonéa** 52,00  
2014 «Crozes Hermitage AOC» Syrah

**Rhonéa** 57,00  
2019 «Gigondas» Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

**Familie Perrin** 69,00  
2019 Gigondas: Grenache, Syrah

*Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.  
Jahrgangangaben unter Vorbehalt.*

## *Sans alcohol*

# Alkoholfreie Getränke

## BOISSONS CHAUDES

Espresso 9		2,50
Tasse Kaffee 9		3,00
Cappuccino 8,9		3,50
Café au lait 8,9		4,50
Bio-Tee 9		4,50
(Früchte, Darjeeling, Kamille, Baroness Grey, English Breakfast, China Jasmin, Rooibos, Vervenia)		
Bio Schokolade 8		4,50

## EAU MINÉRALE

Viva con Agua laut/leise	0,33 l Fl.	3,90
Viva con Agua laut/leise	0,75 l Fl.	8,00

## SODA

Orangina 1,28,32	0,25 l Fl.	4,50
Coca Cola 1,9,28,32	0,2 l Fl.	3,50
Coca Cola zero 1,9,13,28,29,32,36	0,2 l Fl.	3,50
Bitter Lemon 10,29,30	0,2 l Fl.	4,00
Tonic Water 10,28,29	0,2 l Fl.	4,00

## JUS

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,90
Orangensaft	0,3 l	3,90
Rhabarbernektar	0,3 l	4,50
Traubensaft rot	0,3 l	4,50
Saftschorle	0,3 l	3,90

*Avec alcohol*

## Bier, Cidre & Long Drinks

### BIÈRE

Radeberger Pilsner 19	0,33 l Fl.	4,50
König Pilsner alkoholfrei 19	0,33 l Fl.	4,50
Radler (Bier+Sprite)19	0,5 l	6,00
Maisel's Hefeweizen 19	0,5 l Fl.	6,50
Maisel's alkoholfrei 19	0,5 l Fl.	6,50
Berliner Weisse grün/rot 19	0,33 l Fl.	4,50

### CIDRE

Bretagne, Val de Rance 14	0,33 l Fl.	8,00
French Cider brut / French Cider rosé / French Cider raspberry		

### LONG DRINKS 4cl

Jack Daniels & Cola 1,3,7,12	9,50
Cuba Libre 1,3,7,12	9,50
Havana Club 3 Jahre, Limette, Cola	
Bombay Sapphire Gin Tonic 10,28,29	9,00
Absolut Wodka Cola/Saft/Soda 1,3,7,12	9,00
Campari Orange/Soda 3	9,00

**Alle Preise sind in EURO inklusive 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer**

all prices in EURO incl. 19% VAT

### ZUSATZSTOFFE / ALLERGENE

1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. Schwefeldioxid/Sulfite, 6. Geschwärzt, 7. Phosphat, 8. Laktose, 9. Koffein, 10. Chinin, 11. Gewachst, 12. Taurin, 13. Aspartam, 14. Süßungsmittel, 15. Eier, 16. Sesam, 17. Soja, 18. Sellerie, 19. Gluten, 20. Senf, 21. Fisch, 22. Erdnüsse, 23. Krustentiere, 24. Nüsse, 25. Weichtiere, 26. Lupinen, 27. Pektin, 28. Aromastoffe, 29. Zitronensäure, 30. Ascorbinsäure, 31. Konservierungsstoffe, 32. Säuerungsmittel Phosphorsäure, 33. Johannisbrotkernmehl, 34. Gelatine, 35. Erdnüsse, 36. Phenylalaninquelle