



## SPEISEN

Vorspeisen	2
Platten & Etagère	3
Flammkuchen	3
Französische Spezialitäten	4
Desserts	5

## GETRÄNKE

Champagner & Crémant	5
Offene Weine	6
Aperitif	7
Halbe Flaschen	8
Weißweine	9
Alsace, Bourgogne	9
Côtes du Rhône, Loire	10
Bordeaux	10
Roséweine	11
Rotweine	12
Bourgogne, Languedoc, Loire	12
Bordeaux, Provence, Beaujolais	13
Sud Ouest, Corse, Côtes du Rhône	14
Alkoholfreie Getränke	15
Bier, Cidre, Longdrinks	16

## Entrées

### Vorspeisen

<b>Zwiebelsuppe</b> <sup>1,2,3,4,5,8,15,19</sup> mit geröstetem Baguette und Comté Onion soup with roasted bread and swiss cheese	8,90
<b>6 Burgunder Schnecken</b> <sup>8,25</sup> 6 Burgundy snails	11,50
<b>Fischsuppe «Marseille»</b> <sup>1,5,8,15,18,19,21,23</sup> Croûtons, Rouille, Käse Fishsoup with croûtons, rouille and cheese	12,00
<b>3 Austern «Fine de Claire»</b> <sup>18,19,20</sup> Schalottenvinaigrette und Zitrone 3 Oysters «Fine de Claire» with shallot vinaigrette and lemon	12,00
<b>Chèvre Chaud</b> <sup>8,9,24</sup> Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salat der Saison Gratinated goat cheese with mixed salad	13,00
<b>Tatar (100g)</b> <sup>5,8,15,21,24</sup> frisches Rindfleisch, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Zwiebeln, Senf, Bio-Eigelb Beef tartare, capers, anchovies, gherkins, onions, mustard, egg yolk	14,00
<b>Lachstatar</b> <sup>15,16,19,21</sup> mit Wasabi-Mayonnaise und Brotchip, Salat Salmon tartare with cilantro, Wasabi mayonnaise and bread chip	14,50
<b>Kartoffel-Oktopussalat (lauwarm)</b> <sup>5,6,8,15,18,20,24,25</sup> Knoblauch, Petersilie, Staudensellerie, Oliven, Tomate, Zwiebel Potato octopus salad, garlic, parsley, celery, olives, tomato, onions	17,50

## *Fromages et etagère*

### **Käse und Etagère**

<b>Käseplatte</b>	3 Käse 13,00
Auswahl von französischen Käsesorten Selection of french cheeses	5 Käse 18,00
<b>Etagère de Bar à Vin</b> <small>2,6,8,19,29</small>	29,00
Antipasti, Käse und Wurst, Oliven, Kräuterquark, Süß-Sauer eingelegtes Gemüse Antipasti, cheese and cold cuts, olives, herbal curd, pickled vegetables	

## *Tarte flambée*

### **Flammkuchen**

<b>Strasbourg</b> <small>8,19,39</small>	13,50
Speck, Crème Fraîche, Zwiebeln, Käse Bacon, creme fraiche, onions, cheese	
<b>Toskana</b> <small>2,3,8,19,20,39</small>	14,00
Crème Fraîche, Fenchelsalami, Cherrytomaten, Käse, Zwiebeln, Rucola Creme fraiche, fennel salami, cherrytomatoes, cheese, onions, rocket salad	
<b>Piemonte</b> <small>8,19,22,24</small>	15,00
Crème Fraîche, Cherrytomaten, Käse, Zwiebeln, Rucola, Pesto, mariniertes Mozzarella Creme fraiche, cherrytomatoes, cheese, onions, rocket salad, pesto, marinated mozzarella	
<b>Roquefort</b> <small>2,8,19</small>	15,50
Crème Fraîche, Roquefort, Birne, Rucola Creme fraiche, roquefort, pear, rocket salad	
<b>Skandinavien</b> <small>2,8,19,21</small>	15,50
Räucherlachs, Crème Fraîche, Käse, Rucola Smoked salmon, creme fraiche, cheese, rocket salad	

## *Les spécialités*

### Spezialitäten

**Coq au vin** <sup>18,19,20,22,24,26</sup> 19,00

gekochtes Huhn in Burgundersauce,  
in Butter geschwenkte La Ratte Kartoffeln  
Coq au vin with burgundy sauce, fried potatoes

**Lachsfilet** <sup>1,5,8,18,19,21</sup> 21,50

Hautgebratener Lachs mit Ratatouille  
Fried Salmon with ratatouille

**Rosa gebratene Entenbrust** <sup>6,15,19,20,21,30</sup> 24,00

mit Artischockenrisotto und konfierte Vanille -Tomaten  
Pink fried breast of barbary duck with artichoke risotto  
and confit vanilla cherry tomatoes

**Steak Frites** <sup>8,25</sup> 26,00

Steak (200g) vom Angusrind, Pommes Pont-neuf,  
Kräuterbutter und einem kleinen gemischten Salat  
Rump steak, hand-cut fries, herbal butter, small mixed salad

**Lambchops** <sup>1,5,8,18,19,25</sup> 27,00

mit Erbsen-Minz-Püree und glasierten Möhren  
Lambchops with minty-pea purée and glazed carrots

## *Offres de saison*

### Saisonales

**Moules frites** <sup>8,14,15</sup> 16,50

Miesmuscheln mit tomatisierten Weißweinsud, Rouille,  
Pommes Pont-Neuf oder kleinem gemischten Salat  
Mussels with tomato white wine sauce, rouille, hand-cut  
French fries or small mixed salad

## *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	
<b>Flammkuchen «Apfel»</b> <sup>2,8,14,19</sup>	9,90
Apfel, Zimt, Zucker, Crème fraîche Tarte flambeé, apple, cinnamon, sugar, creme fraiche	

## *Le champagne*

### Champagne & Crémant

<b>VERRE</b>	<b>0.1L</b>
Crémant de Bourgogne blanc	8,00
Crémant de Bourgogne rosé	8,50
Champagne Castelnau brut	12,00
<b>BOUTEILLE</b>	<b>0.75L</b>
Champagne Castelnau brut	79,00
Champagne Castelnau Rosé	89,00
Champagne Castelnau Blanc de blancs, 2006	110,00
Pommery Brut Royal	99,00

## *Vins fins*

### Offene Weine

**VIN BLANC** 0.15L

**Pfalz** – Lergemüller – Riesling «Fruits de Mer» 5,50

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

**Rhône** – Famille Perrin – Luberon blanc, Grenache blanc, Bourboulenc, Ugni Blanc, Roussanne 7,00

**Loire** – La Perrière – Sauvignon «La Petite Perrière» 7,50

### VIN ROSÉ

**Bourgogne** – Patriarche Père et Fils – «Heritage» 5,50



**Languedoc** – Hecht & Bannier – Syrah 6,50

### VIN ROUGE

**Bourgogne** – Patriarche Père et Fils 5,50  
Cabernet Sauvignon

**Languedoc** – Maison Schröder & Schyler 6,00  
«Altera» Merlot

**Rhône** – Famille Perrin – Ventoux, Grenache, Syrah 7,00

**Bordeaux** – Château Nicot – 7,50  
Cabernet Sauvignon / Merlot

### VIN DOUX

**Alsace** – Wolfberger 7,50  
2020 Gewürztraminer

## *Les apéritifs*

### **Aperitif**

<b>Aperol Spritz</b> <sup>3,14</sup> 4cl Aperol, Soda, Prosecco	8,50
<b>Bianco Rosso</b> <sup>3,14</sup> 2cl Campari, 2cl Vermouth, Angostura, Prosecco	9,00
<b>Violet Spritz</b> <sup>8,14</sup> 2cl Veilchenlikör, Weisswein, Zitronenlimonade	9,00
<b>Hugo</b> <sup>14</sup> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	9,00
<b>Lillet Berry Spritz</b> <sup>2,7,8,14</sup> 4cl Lillet Blanc, Prosecco, Himbeersirup, Tonic Water	9,00
<b>Lillet Capri</b> <sup>2,7,8,14</sup> 4cl Lillet Blanc, Prosecco, Orangensirup, Zitronensaft	9,00
<b>Aperol</b> <sup>2,3</sup> 4cl	6,50
<b>Campari</b> <sup>3</sup> 4cl	6,50
<b>Lillet Blanc/Rouge</b> 5cl	6,00
<b>Rinququin</b> 5cl Weißwein mazeriert mit Pfirsich	6,00
<b>Noix de la St. Jean</b> 5cl Rotwein mazeriert mit grüner Walnuss	6,00

*Demi-bouteille*

## Halbe Flaschen

### VIN BLANC

0,375L

#### Rhône - Familie Perrin

19,00

2021 Cotes du Rhône Réserve  
Grenache blanc, Rousanne, Viognier

#### Loire - Domaine Saget

27,00

2019 Pouilly Fumé  
Sauvignon

#### Loire - La Perrière

32,00

2021 Sancerre blanc  
Sauvignon Blanc

### VIN ROUGE

#### Rhône - Familie Perrin

19,00

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

#### Bordeaux - Château Brun

27,00

2019 St. Emillion Grand Cru  
Cabernet Sauvignon, Merlot



*Vin blanc*

## Weißwein 0.75 L

### ALSACE

**Wolfberger** 35,00  
2020 Riesling

**Wolfberger** 37,00  
2020 Auxerrois



**Wolfberger** 38,00  
2019 Biologique Pinot blanc

**Trimbach** 55,00  
2020 Riesling

### BOURGOGNE

**Vignerons de Buxy** 35,00  
2021 «Aligoté Buissonier» Aligoté

**Vignerons de Buxy** 37,00  
2020 «Chardonnay Buissonier»

**La Chablissienne** 48,00  
2018 Chablis «La Sereine» Chardonnay

**Vignerons de Buxy** 52,00  
2018 «Montagny 1er Cru» Chardonnay

**Vignerons de Terres Secrètes** 65,00  
2020 Pouilly Fuissé «Les Sentinelles»

**Domaine Ferret** 99,00  
2018 Pouilly Fuissé

## CÔTES DU RHÔNE

**Rhonéa** 35,00

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** 52,00

2018 Cotes du Rhône blanc:  
Viognier

**Famille Perrin** 65,00

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

## LOIRE

**La Romaine** 54,00

2020 Sancerre «barrique»  
Sauvignon Blanc

**La Tuilerie** 56,00

2020 «Pouilly Fumé AOC»  
Sauvignon Blanc

**Domaine Gerard Boulay** 65,00

2021 Sancerre «Chavignol»  
Sauvignon Blanc

## BORDEAUX

### ENTRE DEUX MERS

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

### GRAVES

**Château Ferrande** 49,00  
2019 Sauvignon blanc / Sémillon

*Vin rosé*

## Roséwein 0.75 L

## LANGUEDOC

**Méditerranée** 32,00  
2020 «Wine o'clock», Grenache, Cinsault, Syrah

## CAMARQUE

**Dune** 35,00  
2021 «Gris de Gris», Grenache, Carignan

## CORSE

**Domaine Campu Vecchiu** 37,00  
2021 Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache

## PROVENCE



**La Navicelle** 38,00  
2021 «Over the Rainbow», Grenache, Cinsault

## LOIRE

**Domaine Gerard Boulay** 69,00  
2019 «Sancerre Rosé» Pinot Noir

*Vin rouge*

## Rotwein 0.75 L

### BOURGOGNE

**Vignerons de Buxy** 42,00

2018 Pinot Noir

**Vignerons de Buxy** 52,00

2018 «Mercury» Pinot Noir

**Nuiton Beaunoy** 65,00

2016 «Beaune 1er Cru» Pinot Noir

**Nuiton Beaunoy** 89,00

2015 «Volnay» Pinot Noir

**Nuiton Beaunoy** 99,00

2017 «Pommard» Pinot Noir

**Nuiton Beaunoy** 109,00

2012 «Nuits Saint Georges» Pinot Noir

### LANGUEDOC

**Roche Mazet** 30,00

2020 Cabernet Sauvignon

**Domaine de la Clapiere** 32,00

2018 Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah

### LOIRE

**Roger Neveau** 55,00

2019 «Sancerre rouge» Pinot Noir

## BORDEAUX

<b>Château Tour Bel Air</b>	35,00
2017 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	
<b>Château le Grand Verdus</b>	35,00
2019 «Les Petite Merlotte» Merlot	
<b>Château de Respide</b>	38,00
2017 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Tour Prignac</b>	48,00
2018 «Cru Bourgeois» Cabernet Sauvignon	
<b>Château Brun</b>	52,00
2016/2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc	
<b>Château d'Arcins</b>	55,00
2017 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Barreyres</b>	58,00
2018 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Montlabert Saint-Emilion</b>	85,00
2016 «Grand Cru» Merlot, Cabernet Franc	

## PROVENCE



<b>La Navicelle</b>	52,00
2017 Grenache, Syrah, Mourvèdre	

## BEAUJOLAIS

<b>Baron de la Vauxonne</b>	30,00
2020 Beaujolais Villages: Gamay	

## SUD OUEST

**Saint Mont AOC** 32,00  
2018 «Beret Noir» Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon

## CORSE

**Domaine Campu Vecchio** 33,00  
2018 Nielluccio, Sciaccarellu

## CÔTES DU RHÔNE

**Les Combes de Saint Sauveur** 29,00  
2020 Grenache, Cinsault, Carignan

**Famille Perrin** 37,00  
2019 Cote du Rhône reserve: Grenache, Syrah, Mourvèdre



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

**Seigneur de Fontimple** 45,00  
2019 «Vacqueyras AOC» Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

**Rhonéa** 50,00  
2014 «Crozes Hermitage AOC» Syrah

**Rhonéa** 55,00  
2019 «Gigondas» Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

**Famille Perrin** 66,00  
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		4,00
Bio-Tee 9		3,50
(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.	3,00
Viva con Agua laut/leise	0,75 l Fl.	7,00

### 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 light 1,9,13,28,29,32,36	0,2 l Fl.	3,50
Bitter Lemon 10,29,30	0,2 l Fl.	3,50
Tonic Water 10,28,29	0,2 l Fl.	3,50

### JUS

Apfelsaft naturtrüb	0,3 l	3,50
Orangensaft	0,3 l	3,50
Rhabarbernektar	0,3 l	3,70
Cranberrynektar	0,3 l	3,70
Saftschorle	0,3 l	3,40

*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	5,50
Maisel's Hefeweizen 19	0,5 l Fl.	5,50
Maisel's alkoholfrei 19	0,5 l Fl.	5,50
Berliner Weisse grün/rot 19	0,33 l Fl.	4,50

### CIDRE

Bretagne, Val de Rance 14	0,33 l Fl.	7,00
French Cider brut / French Cider pear / French Cider rosé / French Cider raspberry / French Cider Lemon Ginger		

### 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	8,50

**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. Geschwärtz, 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