



## 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> <small>1,2,3,4,5,8,15,19</small>	9,50
mit geröstetem Baguette und Comté Onion soup with roasted bread and French cheese	
<b>3 Austern « Fine de Claire »</b> <small>18,19,20</small>	12,00
Schalottenvinaigrette und Zitrone 3 oysters «Fine de Claire», shallot vinaigrette and lemon	
<b>Frühlingssalat</b> <small>6,8,15,20,21</small>	12,50
mit Tomate, Gurke, Radieschen Spring salad with tomato, cucumber, radish	
+ knusprige Hähnchenstreifen / crispy chicken stripes	+ 6,50
<b>Carpaccio vom Roastbeef</b> <small>2,8,15,29,19,21,31</small>	12,50
Roastbeef, Sauce Tatar, ½ Ei-Mimosa, Brotkorb Roastbeef with sauce tartare, ½ egg mimosa, bread	
<b>6 Burgunder Schnecken</b> <small>8,25</small>	13,50
mit Petersilien-Knoblauchbutter 6 Burgundy snails with parsley-garlic-butter	
<b>Lachstatar</b> <small>15,16,19,21</small>	14,50
mit Wasabi-Mayonnaise und Brotchip, Salat Salmon tartare with cilantro, Wasabi mayonnaise and bread chip	
<b>Tatar (100g)</b> <small>5,8,15,21,24</small>	15,00
frisches Rindfleisch, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Zwiebeln, Senf, Bio-Eigelb Beef tartare, capers, anchovies, gherkins, onions, mustard, egg yolk	
<b>Chèvre Chaud</b> <small>8,9,24</small>	16,50
Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salat der Saison Gratinated goat cheese with mixed salad	
<b>Pulpo</b> <small>5,8,11,18,24,25</small>	26,00
gegrillter Oktopus mit Olivenöl und Kräuterbaguette Grilled octopus with olive oil and herb baguette	

## *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, süß-sauer eingelegtes Gemüse Antipasti, cheese and cold cuts, olives, 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, marinierter 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

<b>Spaghetti Aglio e Olio</b> <sup>1,5,8,15,19,23</sup>	14,50
Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Olivenöl Spaghetti with garlic, chili, and olive oil	
<b>Tagliolini Ratatouille</b> <sup>1,5,8,15,19,23</sup>	17,50
Tagliolioni mit Ratatouille und Tomatensauce Tagliolini with ratatouille and tomato sauce	
<b>Tagliolini « New York Style »</b> <sup>1,5,8,15,19,23</sup>	18,50
Tagliolioni mit Fleischbällchen in fruchtiger Tomatensauce Tagliolini with meatballs in tomato sauce	
<b>Spaghetti Vongolé</b> <sup>1,5,8,15,19,23</sup>	19,50
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Weißwein und Kräutern Spaghetti with clams, garlic, white wine, and herbs	
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> <sup>8,18,19,21</sup>	22,00
mit tomatisiertem Ratatouille Roasted salmon fillet with fruity ratatouille	
<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> <sup>1,5,8,18,19</sup>	25,00
mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Beilagensalat Braised ox cheeks with truffled mashed potatoes, side salad	
<b>Steak Frites</b> <sup>8,25</sup>	28,00
Steak (200g) vom Angusrind, Pommes Pont-neuf und Kräuterbutter Rump steak, hand-cut fries, and herbal butter	
+ kleiner gemischter Salat / small mixed salad	+5,50
<b>Lambchops</b> <sup>1,5,8,18,19,25</sup>	30,00
mit Jus, Salat und Kräuterbaguette Lambchops with jus, salad, and herb baguette	

## *Les desserts*

### Desserts

**Crème Brûlée** <sup>8,14,15</sup> 8,90  
mit Bourbonvanille  
Crème Brûlée with vanilla

**Mousse au Chocolat** <sup>5,8,15,22,24</sup> 9,50  
mit Kardamom-Minz-Beeren  
Chocolate mousse with cardamom-mint-berries

## *Le champagne*

### Champagne & Crémant

**VERRE** 0.1L

Crémant de Bourgogne blanc 8,50

Crémant de Bourgogne rosé 9,00

Champagne Castelnau brut 15,00

**BOUTEILLE** 0.75L

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** – Lergemüller – 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 6,00  
Cabernet Sauvignon

**Languedoc** – Maison Schröder & Schyler 6,50  
«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> 4cl Aperol, Soda, Prosecco	9,00
<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	7,00
<b>Campari</b> <sup>3</sup> 4cl	7,00
<b>Lillet Blanc/Rouge</b> 5cl	7,00
<b>Rinququin</b> 5cl Weißwein mazeriert mit Pfirsich	7,00
<b>Noix de la St. Jean</b> 5cl Rotwein mazeriert mit grüner Walnuss	7,00

*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

35,00

2021 Sancerre blanc  
Sauvignon Blanc

### VIN ROUGE

#### Rhône - Familie Perrin

25,00

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

#### Bordeaux - Château Brun

35,00

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** 59,00  
2020 Riesling

### BOURGOGNE

**Vignerons de Buxy** 37,00  
2021 «Aligoté Buissonier» Aligoté

**Vignerons de Buxy** 39,00  
2020 «Chardonnay Buissonier»

**Vignerons de Buxy** 55,00  
2018 «Montagny 1er Cru» Chardonnay

**La Chablissienne** 57,00  
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** 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** 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 37,00

2021 «Gris de Gris», Grenache, Carignan

### CORSE

Domaine Campu Vecchiu 39,00

2021 Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache

### PROVENCE



La Navicelle 42,00

2021 «Over the Rainbow», Grenache, Cinsault

### LOIRE

Domaine Gerard Boulay 75,00

2019 «Sancerre Rosé» Pinot Noir

*Vin rouge*

## Rotwein 0.75 L

### BOURGOGNE

<b>Vignerons de Buxy</b>	45,00
2018 Pinot Noir	
<b>Vignerons de Buxy</b>	55,00
2018 «Mercrey» Pinot Noir	
<b>Nuiton Beaunoy</b>	75,00
2016 «Beaune 1er Cru» Pinot Noir	
<b>Nuiton Beaunoy</b>	95,00
2015 «Volnay» Pinot Noir	
<b>Nuiton Beaunoy</b>	105,00
2017 «Pommard» Pinot Noir	
<b>Nuiton Beaunoy</b>	115,00
2012 «Nuits Saint Georges» Pinot Noir	

### LANGUEDOC

<b>Roche Mazet</b>	30,00
2020 Cabernet Sauvignon	
<b>Domaine de la Clapiere</b>	32,00
2018 Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah	

### LOIRE

<b>Roger Neveau</b>	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>	49,00
2018 «Cru Bourgeois» Cabernet Sauvignon	
<b>Château d'Arcins</b>	54,00
2017 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Brun</b>	55,00
2016/2018 Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc	
<b>Château Barreyres</b>	59,00
2018 Cabernet Sauvignon, Merlot	
<b>Château Montlabert Saint-Emilion</b>	89,00
2016 «Grand Cru» Merlot, Cabernet Franc	

## PROVENCE



<b>La Navicelle</b>	55,00
2017 Grenache, Syrah, Mourvèdre	

## BEAUJOLAIS

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

## SUD OUEST

**Saint Mont AOC** 30,00  
2018 «Beret Noir» Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon

## CORSE

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

## CÔTES DU RHÔNE

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

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



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

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

**Rhonéa** 49,00  
2014 «Crozes Hermitage AOC» Syrah

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

**Familie 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		4,50
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 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	3,90
Orangensaft	0,3 l	3,90
Rhabarbernektar	0,3 l	4,50
Traubensaft weiß	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.	6,00
Maisel's alkoholfrei 19	0,5 l Fl.	6,00
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. Geschwärtzt, 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