



## VORSPEISEN

Baguette <sup>A</sup> mit

- gesalzener Nussbutter <sup>G</sup>  5
- Aioli <sup>C</sup>  5
- Oliven-Tapenade <sup>D</sup> 5
- Enten-Rillettes 5

marinierte Oliven  7Französische Zwiebelsuppe <sup>A,C,G</sup>  8/12  
Röstbrot / Gruyère Schaum kl./gr.Burrata <sup>G,J</sup>  15  
Tomatensalat / RucolaRindertatar <sup>CDJ</sup> 18  
Pommes FritesRoastbeef <sup>CDGJ</sup> 16  
Remoulade / Pommes FritesCrayfish Roll <sup>ABCDJ</sup> 9  
Flusskrebse / Brioche / ZitronenmayonnaisePommes Rôsti <sup>DG</sup> 12  
Räucherlachs / Crème fraîche / DillFaux Gras <sup>ACFGHJ</sup>  12  
vegetarische "Gänseleber" /  
Preiselbeeren / Brioche

## SPECIALS

Desietra Beariskaya Kaviar 30g <sup>ADG</sup> 45  
Crème fraîche / BriocheAustern „Fine de Claire“ <sup>J</sup> 4  
mit Schalottenvinaigrette /Stück  
22 /6 Stück.  
40 /12 Stück.


## SALATE mit Brot

Salade Chevre Chaud <sup>GHJ</sup>  16  
Blat Salat / Vinaigrette / Ziegenkäse / WalnüsseCaesar Salad <sup>ACDGJ</sup> 15  
Romanasalat / Caesar Dressing / Croutons  
+ 3 Garnelen 8 €  
+ Hähnchenstreifen 8 €Salade Niçoise <sup>CD</sup> 17  
Thunfisch / Ei / Gemüse / Oliven / Kartoffeln

## FISCH, FLEISCH &amp; VEGGIE

Bœuf Bourguignon <sup>CGI</sup> 23  
geschmortes Rindfleisch / Pancetta / Pilze /  
KartoffelpüreeSteak Frites <sup>G1J</sup> 35  
Entrecôte ca. 300g / Pfeffersoße / Pommes FritesRinderfilet <sup>G1J</sup> 42  
ca. 250 g / Café de Paris Butter / Pommes FritesMaispoularde Supreme <sup>G1J</sup> 24  
Jus / Ratatouille / RosmarinkartoffelnLachsfilet <sup>BCDGIJ</sup> 28  
Beurre Blanc / grüner Spargel / KartoffelpüreeKabeljaufilet <sup>BCDGIJ</sup> 32  
Hollandaise / grüner Spargel / KartoffelpüreeTrüffelpasta <sup>ACG</sup>  28  
Schwarzer Trüffel / ParmesanSpargelpasta <sup>ACG</sup>  22  
grüner & weißer Spargel / Kirschtomaten /  
Parmesan  
+ 3 Garnelen 8 €  
+ Hähnchenstreifen 8 €gebackene Aubergine <sup>CG</sup> 18  
Ratatouille / Gruyère Schaum /  
Rosmarinkartoffel

## BEILAGEN

Rosmarinkartoffeln  5Kartoffelpüree <sup>CG</sup>  5Pommes Frites  5  
+Trüffel 7 €grüner Spargel <sup>G</sup>  5Ratatouille  5Beilagensalat <sup>J</sup>  5Café de Paris Butter <sup>G</sup>  2Pfeffersoße <sup>G1J</sup> 3Jus <sup>G1J</sup> 3Hollandaise <sup>CG</sup>  2Beurre Blanc <sup>BDGI</sup> 2Trüffel Mayonnaise <sup>J</sup>  2

## DESSERT

Mousse au Chocolat de Valrhona <sup>CG</sup>  8  
Fleur de Sel / OlivenölCrème Brûlée <sup>CG</sup>  8Griechischer Joghurt <sup>ACGH</sup> 12  
Erdbeere / Baiser / Thai-BasilikumPâte à Choux <sup>ACG</sup> 10  
großer "Windbeutel" / Zimtcreme / Rhabarber /  
EstragonAffogato <sup>CG</sup>  5,50Macarons <sup>CGFH</sup>  3 / 8  
verschiedene Sorten Stk./ 3 StkEis <sup>CG</sup>  3,50  
verschiedene Sorten pro Kugel

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

Legende  
 Vegetarisch  
 VeganAllergene gemäß EU-Verordnung (LMIV)  
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse,  
F = Soja, G = Milch und Laktose, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf,  
K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = WeichtiereZusatzstoffe  
1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,  
5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig,  
11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin

# BRASSERIE DRINKS

## OFFENE APERITIFS

Cremant Blanc 0,1l	8,9
Cremant Rosè 0,1l	8,9
Champagner Veuve Clicquot Brut 0,1l	14
Villa Sandi „Prosecco“ Alk.frei 0%	8,0

## OFFENE WEINE • WEISS

<b>Grauburgunder Korell Bio</b> saftig, cremig, weich	0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
<b>Chardonnay &amp; Weißburgunder Knipser</b> frisch, harmonisch, saftig	0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
<b>Chablis Domaine des Genèves</b> trocken, mineralisch, frisch	0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
<b>Sancerre Blanc „Origine“ Roblin</b> lebendig, mineralisch, zitrisch	0,1l	7,5	0,2l	14,8	Fl.	55
<b>Riesling Kabinett „feinherb“ Korell Bio</b> feinherb, fruchtig, lebendig	0,1l	4,3	0,2l	8,6	Fl.	32

## OFFENE WEINE • ROSÈ

<b>Minuty M Rosé</b> leicht, trocken, fruchtig	0,1l	5,4	0,2l	10,5	Fl.	39
<b>G de Galoupet Rosé</b> elegant, frisch, beerig	0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49
<b>Clarette Knipser</b> frisch, trocken, rotbeerig	0,1l	3,9	0,2l	7,6	Fl.	29

## SPRITZ VARIATIONEN • DRINKS

alle auch Alkoholfrei erhältlich

<b>Strandwetter</b> Strandwetter / Ginger Ale / Limette / Minze	8,5
<b>Ruby Spritz</b> Beeren Cordial / Prosecco	8,5
<b>Tropico</b> Ananas / Minze / Pfirsich / Macadamia / Prosecco	8,5
<b>Spritz Variationen</b> Aperol / Sarti / Limoncello / Campari	8,5

## OFFENE WEINE • ROT

<b>Domaine Lafage Authentique Cotes du Roussillon Rouge</b> würzig, dunkelbeerig, vollmundig	0,1l	4,0	0,2l	7,9	Fl.	29
<b>La Grange Rondeur Appassimento</b> weich, fruchtig, samtig	0,1l	4,8	0,2l	9,4	Fl.	35
<b>Chateau La Fagnouse St. Emilion Grand Cru Classé 2018</b> kräftig, elegant, dunkelbeerig	0,1l	5,4	0,2l	10,2	Fl.	38
<b>Château Cissac Haut-Medoc Bordeaux 2020</b> trocken, würzig, strukturiert	0,1l	6,6	0,2l	13,0	Fl.	49

## OFFENE WEINE • ALKOHLFREI

<b>Pinot Gris St. Antony Bio &lt;0,5%</b> fruchtig, frisch, harmonisch	0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
<b>Pinot Bianco Reverse Nett &lt;0,5%</b> leicht, frisch, zitrisch	0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
<b>Rose Reverse Nett &lt;0,5%</b> würzig, beerig und sehr ausgewogen	0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29
<b>Rotwein Reverse Nett &lt;0,5%</b> Noten von Kirsche und Hagebutte	0,1l	4,2	0,2l	8,0	Fl.	29

## KAFFEE

Kuh / Hafer / Kokos / Laktosefrei / entkoffeiniert / Iced	
<b>Espresso</b> einzel / doppelt	2,9 / 4,2
<b>Espresso Macchiato</b> einzel / doppelt	3,2 / 4,6
<b>Cappuccino</b>	4,4
<b>Flat White</b>	4,8
<b>Americano</b>	4,4
<b>Latte Macchiato</b>	4,9
<b>Milchkaffee</b>	4,9
<b>Chai Latte</b> als Dirty Chai mit Espresso +1,5	4,9

## HAUSGEMACHTER SIRUP

<b>Vanille / geröstete Haselnuss / gesalzenes Karamel / Pistazie</b>	1,0
--	-----

## DRINKS

<b>Gin Tonic</b> No.3 London Dry Gin / Thoms Hery Tonic Water	12
<b>Negroni</b> No.3 London Dry Gin / Campari / Roter Wermut	12
<b>Whiskey Sour</b> Maker's Mark / Zitrone / Zucker / Eiweiß	12
<b>Paloma</b> Volcan Blanco Tequila / Limette / TH Pink Grapefruit / Salz	12
<b>Cuba Libre</b> Eminente Rum Ambar Claro 3J / Cola / Limette	11
<b>Pornstar Martini</b> Belvedere Wodka / Zitrone / Passionsfrucht / Vanille / Veuve Cliquot Brut Champagner	16
<b>Farbwechsel</b> Made in GSA Finalist Drink von Max Schulz-Helbach Rye Whiskey / Belsazar Red / Zitrone / TH Vivid Watermelon / Espuma aus Quitte / Holunderblüte / TscheTscha	12

## ALKOHOLFREI • WASSER

<b>Frisches Tafelwasser</b>	0,75l	4,9
<b>Sprudel / Medium / Still</b>	0,5l	3,9
	0,3l	2,9
<b>Coca Cola</b> 0,33 FL		3,8
<b>Coca Cola Zero</b> 0,33 FL		3,8
<b>Fanta</b> 0,33 FL		3,8
<b>Sprite</b> 0,33 FL		3,8
<b>Mezzo Mix</b> 0,33 FL		3,8
<b>Schorl Saftschorlen</b> 0,33 FL Apfel / Rhabarber / Johannisbeere Zitrone-Holunder Vaihinger Maracuja-Schorle		4,2
<b>Fuzetea</b> 0,25 FL Zitrone / Pfirsich		3,8
<b>Thomas Henry</b> 0,2 FL Tonic Water / Tonic Water Dry / Ginger Ale / Bitterlemon / Spicy Ginger / Pink Grapefruit		4,0
<b>Vaihinger Fruchtsäfte</b> 0,2 FL Orange / Kirsch / Banane / Maracuja / Multivitamin		3,5

## BIER VOM FASS

<b>Pils Königspilsner</b> 0,3l / 0,4l	3,9 / 4,9
<b>Hefeweizen Benediktiner</b> 0,3l / 0,5l	3,9 / 5,8
<b>Helles Benediktiner</b> 0,3l / 0,5l	3,9 / 5,8
<b>Naturtrüb Licher</b> 0,3l / 0,4l	3,9 / 4,9

## BIER AUS DER FLASCHE

<b>Naturradler Licher</b> 0,33 FL	3,9
<b>Pils Alkoholfrei 0,00% Bitburger</b> 0,33 FL	3,9
<b>Hefeweizen Alkoholfrei Benediktiner</b> 0,5 FL	5,8
<b>Helles Alkoholfrei Benediktiner</b> 0,5 FL	5,8
<b>Radler Alkoholfrei 0,00% Bitburger</b> 0,33 FL	3,9

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive Service und gesetzliche Mehrwertsteuer. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.

### Allergene gemäß EU-Verordnung (LMIV)

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch und Laktose, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesamsamen, L = Schwefeldioxid und Sulfite, M = Lupinen, N = Weichtiere

### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 12 = enthält eine Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Taurin