



BISTRO

ENTRÉES

Ragoût à la provençale, fenouil marin^{A,B,D,E,K}

Provenzialischer Fischeintopf, Meeresfenichel

Provençal Fish Stew, Sea Fennel

€ 12

Gambas flambées, piri-piri, mayonnaise au citron vert, baguette^{C,D,F}

Flammierte Gambas, Piri-Piri, Limetten-Mayonnaise, Baguette

Flambéed Prawns, Piri-Piri, Lime Mayonnaise, Baguette

€ 13

Croquettes de poissons, crème safranée, chili^{A,B,D,F,I,K}

Fischkroketten, Safran-Schmand, Chili

Fish Croquettes, Saffron-Sour Cream, Chilli

€ 8

Escargots de Bourgogne, beurre Maître d'Hôtel^{E,M}

Weinbergschnecken, Kräuterbutter

Burgundy Snails, Maître d'Hôtel Butter

€ 9

ENTRÉES

Bavette d'Aloyau, fougasse, ail, sésame^{A,D,K,G}

Flanksteak, Fladenbrot, Knoblauch, Sesam

Flank Steak, Flatbread, Garlic, Sesame

€ 13

Artichaut en entier, aïoli au chili^{F,K}

Ganze Artischocke, Chili, Aioli

Whole Artichoke, Chilli, Aioli

€ 7

Fromage de chèvre, chutney à l'abricot, brioche^{A,F,K}

Frittierter Ziegenkäse, Aprikosen-Chutney, Brioche

Fried Goat Cheese, Apricot Chutney, Brioche

€ 10

PLATS PRINCIPAUX

Plateau de fruits de mer^{C,A,M,D}

Etagere mit Meeresfrüchten

Seafood Étagère

€ 20

Dorade royale en croûte, sauce vierge^{A,B}

Dorade Royal im Brotteig, Sauce Vierge

Gilthead in Bread Crust, Sauce Vierge

€ 20

½ Homard et frites, sauce rouille, salade^{C,I}

½ Hummer & Frites, Sauce Rouille, Salat

½ Lobster & Frites, Sauce Rouille, Salad

€ 21

Hot Dog de canard, choux blanc, frites^{A,K,F}

Enten Hot Dog, Weisskraut, Frites

Duck Hot Dog, White Cabbage, French Fries

€ 18

PLATS PRINCIPAUX

Steak & Frites, sauce bearnaise, salade^{F,I}

Steak & Frites, Sauce Béarnaise, Salat (Roast Beef)

Steak & Frites, Sauce Béarnaise, Salad

€ 22

Côte de boeuf, pain blanc^A

Rippe vom Weidenrind, Weissbrot

Rib of Free-Range Beef, White Bread

€ 24

Quiche aux artichauts, aubergine au four, fromage^{A,I,K,D,F}

Artischocken-Quiche, Gebackene Aubergine, Käse

Artichoke Quiche, Baked Eggplant, Cheese

€ 14

BURGER SPECIAL

Brioche, oignons, salade, frites^A

Brioche, Zwiebel, Salat, Frites

Brioche, Onions, Lettuce, French Fries

mit / with:

POISSON: 140g Queue de homard^C

Fisch: 140g Hummerschwanz

Fish: 140g Lobster Tail

€ 16

BOEUF: 210g de Boeuf affiné, fromage^F

Fleisch: 210g Dry Aged Beef, Käse

Meat: 210g Dry Aged Beef, Cheese

€ 14

VÉGÉTARIEN: 120g de fromage de chèvre^F

Vegetatisch: 120g Ziegenkäse

Vegetarian: 120g Goat Cheese

€ 11

+++++

EXTRA

+ Foie gras de canard

+ Entenstopfleber

+ *Foie Gras*

€ 3

ACCOMPAGNEMENT / SIDES

Pommes Allumettes, Sauce Hollandaise^{F,I}

Frites, Sauce Hollandaise

Fries, Sauce Hollandaise

€ 5.50

Gratin de pomme de terre^D

Kartoffelgratin

Potato Gratin

€ 5.50

OLIVES

Oliven

Olives

€ 3

Mayonnaise aux truffes^{F,I}

Trüffel Mayonnaise

Truffle Mayonnaise

€ 2.50

Sauce Béarnaise^{F,I}

Sauce Béarnaise

€ 2.50

DESSERTS

Tarte au citron, fruits rouges^{A,I,D,}

Zitronentartelette, Beeren

Lemon Tarte, Berries

€ 7

Crème brûlée aux Madeleines^{A,F,I}

Crème Brûlée, Madeleines

Crème Brûlée, Madeleines

€ 7

Gâteau aux cerises, vanille et yaourt^{A,F,I}

Kirschkuchen, Vanille, Joghurt

Cherry Cake, Vanilla, Yoghurt

€ 7

APÉRITIF

Blanc-Cass

Weisswein^D, Chambord Liqueur⁵

White Wine^D, Chambord Liqueur⁵

€ 9

La Piscine

Crémant^D, Zitrone, Gurke

Sparkling Wine^D, Lemon, Cucumber

€ 9

Pierre Rouge

Pernod, Grenadine⁵, Wasser, Orange

Pernod, Grenadine⁵, Water, Orange

€ 10

Petite Sœur

Lillet Rosé^D, Tonic⁷, Limette

Lillet Rosé^D, Tonic⁷, Lime

€ 10

Grand Frère

Cognac, Ginger Ale⁵, Angostura, Orange

Cognac, Ginger Ale⁵, Angostura, Orange

€ 12

CLASSIQUE

Gin & Tonic

Bombay Sapphire, Tonic⁷

€ 10

Aperol Spritz

Aperol⁵, Crémant⁹, Soda, Orange

€10

Moscow Mule

Green Mark Vodka, Limette, Ginger Beer³, Gurke

Green Mark Vodka, Lime, Ginger Beer³, Cucumber

€10

Skinny Bitch

Green Mark Vodka, Limette , Soda

Green Mark Vodka, Lime , Soda

€10

VIN MOUSSEUX & CHAMPAGNE

Claude de Villeneuve^D

0.1L € 6 / 0.75L € 42

Ruinart R^D

0.75L € 120

Ruinart Rosé^D

0.75L € 140

Dom Pérignon^D

0.75L € 310

VIN BLANC

Gaul's Eleven^D

Müller Thurgau, Scheurebe, Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 5 / 0.75L € 35

Eichenstetter Grauburgunder^D

Kiefer, Baden

0.1L € 5 / 0.75L € 35

Sauvignon Blanc^D

Matthias Gaul , Pfalz

0.1L € 6 / 0.75L € 42

Bourgogne Chardonnay^D

Albert Bichot, Burgund

0.75L € 45

Riesling Rätzelhaft^D

Kettern & Nieport, Mosel

0.75L € 42

Sancerre^D

Sauvignon Blanc, De La Jolive , M. Terrier Ncerre , Loire

0.75L € 42

Les Chanoines Chablis AOC^D

Chardonnay, Domaine Laroche , Burgund

€66

Meursault AOC^D

Chardonnay, Domaine Du Pavillon , Burgund

€88

VIN ROSÉ

Le Gaul Rosé^D

Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder

Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 5 / 0.75L € 35

Schmetterlinge im Bauch^D

Cabernet Carol, Cabernet Mito, Dornfelder, Spätburgunder,

Kiefer, Kaiserstuhl

0.1L € 5 / 0.75L € 35

VIN ROUGE

Pas de Deux Cuvée^D

Merlot, Cabernet Sauvignon , Matthias Gaul , Pfalz

0.1L € 5,50 / 0.75L € 38

Lubéron la Ciboise^D

Grenache, Syrah, M.Chapoutier, Rhône

0.1L € 5 / 0.75L € 35

Les Grands Murets^D

Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Corbières,

Languedoc-Roussill

0.1L € 6 / 0.75L € 42

Secret de Famille^D

Pinot Noir, Albert Bichot, Burgund

0.75L € 54

La Bernadine Châteauneuf du Pape^D

Grenache , Syrah , Mourvedre

Michel Chapoutier , Rhône

0.75L € 78

Gevrey - Chambertin AOC^D

Pinot Noir, Domain Du Clos Frantin , Burgund

0.75L € 86

BIÉRES

San Miguel vom Fass

draft beer

0.3L € 4

Pilsner Urquell

0.33L € 4

Weihenstephaner Weißbier vom Fass

draft beer

0.3L € 4

Weihenstephaner Helles

lager beer

0.33L € 4

Weihenstephaner Weißbier alkoholfrei

non-alcoholic

0.33L € 4

Warsteiner Pilsener alkoholfrei

non-alcoholic

0.33L € 4

BOISSONS NON ALCOLISÉES

Eau

Vöslauer prickelnd oder still

sparkling or still water

0.25L € 3 / 0.75L € 6,50

Coca Cola^{2,5}, Cola Zero^{2,5,8,14}, Sprite^{1,3}

0.2L € 3,50

Orangina¹⁴

0.25L € 4

Bitter Lemon⁷, Ginger Ale⁵,

Grapefruit³, Tonic Water⁷

0.2L € 3,50

Juices / Nectar

Apfel, Cranberry, Orange

Apple, Cranberry, Orange

0.2L € 3,50

Red Bull^{2,5} / Sugarfee^{2,5,8,14}

0.33L € 4

CAFÈ

Americano

Espresso

Double Espresso

Latte Macchiato

Cappuccino

Hot Chocolate

TÉS

Frischer Tee / Fresh Tea

Minze und Ingwer

Mint and Ginger

€ 4

English Breakfast

Morgentau –Grüner Tee / *Green Tea*

Sweet Kiss –Früchtetee / *Fruit Tea*

A Getreideprodukte
B Fisch
C Krebstiere
D Schwefeloxide und Sulfite
E Sellerie
F Milch und Laktose
G Sesamsamen
H Nüsse
I Eier
J Lupinen
K Senf
L Soja
M Weichtiere
N Erdnüsse

1 mit Konservierungsstoffen
2 koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmittel
4 geschwefelt
5 mit Farbstoff
6 geschwärzt
7 chininhaltig
8 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
9 genetisch verändert
10 mit Milcheiweiß
11 mit Eiklar
12 Eiscreme
13 Eis mit Pflanzenfett
14 mit Süßungsmittel
15 mit Phosphat
16 mit Geschmacksverstärker
17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
18 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Alle Preise inkl. MwSt und in Euro.
All prices in Euro incl. VAT.