

THE PARIS CLUB MENU

_ 62

ÉTAGÈRE
ZWEI PETIT PLATS
NACH WAHL

HEILBUTT
ODER
BRISKET

CAFÉ
GOURMAND

E N T R É E S

GEMÜSEQUICHE _ 18
WILDKRÄUTERSALAT

CREVETTES ROSES _ 19
LIMETTEN-MAYONNAISE

HUMMERBISQUE _ 19
KRUSTENTIERRAVIOLI

KOPFSALAT _ 14
VINAIGRETTE | RADIESCHEN

AUSTERN NO°3 [FINE DE CLAIRE]
STÜCK _ 4.50 | ½ DUTZEND _ 25

SAIBLING _ 19
APFEL | SELLERIE

PETIT PLATS

ÉTAGÈRE THE PARIS CLUB _ 30
DREI PETIT PLATS ZUR WAHL

TARTARE DU CHEF
[80 GR]

GEBEIZTER
HIRSCHRÜCKEN
CHICOREE | PASTINAKE
PISTAZIE

ZWIEBELTARTE
KONFIT | RÖSTZWIEBEL

BRIE MILLEFEUILLE
BRIE DE MEAUX | BIRNE | LAVENDEL

JAKOBSMUSCHEL
KOHLRABI | SCHOKOLADE
KRÄUTERSEITLING

SÜSSKARTOFFEL-
CANNELLONI [VEGAN]
GERÄUCHERTE ROTE BEETE

LES TARTARES

200 GR | AVEC FRITES

PARIS CLUB _ 32
AM TISCH ZUBEREITET

DU CHEF _ 26
DER KLASSIKER

ÉPICÈ _ 28
DAS ASIATISCHE

PLAT PRINCIPAL

BRISKET _ 36
PORTWEINSCHALOTTE | SELLERIE
POMMES FONDANT

STEAK FRITES MIT SAUCE BÉRNAISE
ENTRECÔTE [260 GR] _ 38
FILET [200 GR] _ 45

COQ AU VIN _ 34
STUBENKÜKEN | POMMES PARISIENNE
CHAMPIGNONS

ROSA ENTENBRUST _ 32
BOHNENCASSOULET | PÜREE

HEILBUTT _ 34
WEISSE POLENTA | SPINAT
OLIVENÖL

GERÖSTETER BLUMENKOHL [VEGAN] _ 27
PINIENKERNE | SOJAJOGHURT
KORIANDERKRESSE

FREGOLA PARIS CLUB _ 25
FLAGEOLETBOHNE | SALZZITRONE
BELPER KNOLLE

TAGLIATELLE AUX CRUSTACES _ 26
HUMMER | GARNELE

APÉRITIFS

PARIS CLUB SPRITZ _ 13.50
HAUSGEMACHTER APÉRITIF
LIKÖR. CRÉMANT ROSÉ. SODA

L'AMOUR DES POMMES _ //

ABC CALVADOS APÉRITIF.
THOMAS HENRY TONIC

FRENCH GIN TONIC _ //

GIN. ARCHIBALD TONIC.
LIMETTE

KIR ROYAL _ 15

GIFFARD CASSIS D'ANJOU.
CHAMPAGNER

PERNOD RICARD _ 7

PERNOD ODER RICARD.
WASSER

L'ORANGE DE PROVENCE _ 7

THYMIAN. JASMIN. ORANGE

CHAUFFEURS NEGRONI _ 10.50

SOBER GIN. BITTERS. ORANGE

VAUX TRÄUBLEIN 0.2L _ 9

SEKT ALKOHOLFREI

SÉLECTION DES VINS

BLANC

2023' - SAUVIGNON BLANC
WEINGUT EPELMANN
0.125L _ 8 / 0.75L _ 41

2023' - RIESLING
WEINGUT HEXAMER
0.125L _ 7 / 0.75L _ 35

2023' - PINOT LOU
WEINGUT KRANZ
0.125L _ 7 / 0.75L _ 36

2023' - BEAUJOLAIS BLANC
„CHARDONNAY“
DOMAINE DE COLONAT
0.125L _ 9 / 0.75L _ 47

ROSÉ

2023' - ROSALIE
WEINGUT KRANZ
0.125L _ 8 / 0.75L _ 41

2024' - UN ROSÉ BIEN FRAIS
VIGNERONS CATALANS
0.125L _ 7 / 0.75L _ 36

ROUGE

2022' - CÔTES DU RHÔNE
„SÉLECTION“
SAINT COSME
0.125L _ 9 / 0.75L _ 47

2022' - HERITAGE
VIEUX PARC
0.125L _ 7 / 0.75L _ 36

LES BULLES

CHAMPAGNER
LAURENT PERRIER
„LA CUVÉE“ BRUT
0.1L _ 16 / 0.75L _ 105

LAURENT PERRIER
CUVÉE ROSÉ
0.1L _ 26 / 0.75L _ 175

CRÉMANT
BRUT DE LIMOUX
AIMERY
0.1L _ 9 / 0.75L _ 53

ROSÉ DE LIMOUX
AIMERY
0.1L _ 10 / 0.75L _ 56

NON ALCOOLISÉES

WASSER FLAT

PRO PERSON _ 5
STILL ODER MIT KOHLENSÄURE

AQUA MONACO
0.33L _ 4.50 / 0.75L _ 9
STILL, PERLEND

VAIHINGER SÄFTE
0.2L _ 3.50 / 0.4L _ 5

SAFTSCHORLEN
0.2L _ 3 / 0.4L _ 4.50

ORANGINA 0.25L _ 4

FRITZ-KOLA 0.2L _ 4

FRITZ-KOLA
SUPERZERO 0.2L _ 4

FRITZ-LIMO 0.2L _ 4
ZITRONENLIMONADE

FRITZ-SPRITZ 0.2L _ 4
BIO-APFEL, BIO-RHABARBER

RED BULL 0.25L _ 5.50
ENERGY DRINK, SUGARFREE,
EDITION

BIÈRES

DEMORY PARIS
CITRA LAGER 0.33L _ 5.50

KÜRZER ALT 0.33L _ 4.50

LAMMSBRÄU [ALKOHOLFREI]
BIO-BIER 0.33L _ 4.50
BIO-WEISSBIER 0.5L _ 5