

HORS-D'ŒUVRES VORSPEISEN / ANTIPASTI

Bretzel gratiné au fromage et speck fumé, 25 €
Salade de choux rouge et pickles

Überbackene Bretzel mit Käse und geräuchertem Speck,
Rotkohlsalat und Pickles

Bretzel au gratin with cheese and smoked speck,
red cabbage salad and pickles

Bretzel gratinato con formaggio e speck affumicato,
insalata di cavolo rosso e sottaceti

Assortiment de charcuteries et spécialités bavaoises 32 €

Jambon cru, saucisse fumée épicée, boudin noir,
speck, terrine de cochon à la bière, Obazda,
rôti de porc avec crème au raifort et radis

Bayerische Schmankerl: Rohschinken, würzige Räucherwurst,
gebratene Schweineblutwurst, Speck, Schweineterrine mit Bier, Obazda,
Schweinebraten mit Meerrettichcreme und Radieschen

Bavarian cold cuts : prosciutto ham, spicy smoked sausage,
roasted pork black pudding, speck, pork terrine with beer, Obatzda,
pork roast with horseradish sauce and radishes

Affettato misto : prosciutto crudo, salsicce affumicate alle spezie,
speck, sanguinaccio di maiale arrosto, Obazda, terrina di maiale alla birra,
maiale arrosto con crema di rafano

Foie gras de canard poêlé, 34 €

Pommes et choux à la bière

Gebratene Entenstopfleber, Äpfel und Kraut in Bier geschmort

Pan-fried duck foie gras, apples and cabbage cooked in beer

Foie gras d'anatra saltato in padella, patate e cavoli alla birra

PLATS CHAUDS

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES / PIATTI CALDI

Saucisses bavaoises grillées à la moutarde aigre-douce 38 €
Choucroute et pomme purée

Bayerische Bratwürste mit süß-saurem Senf,
Sauerkraut und Kartoffelpüree

Grilled bavarian sausage with sweet and sour mustard,
sauerkraut and mashed potatoes

Salsicce bavarese grigliate con senape, crauti guarniti e purè di patate

Jambonneau laqué aux épices, 39 €
Choucroute et pommes sautées

Gewürzlackierte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Glazed knuckle of ham with spices, sauerkraut and sauteed potatoes

Stinco glassato con spezie, crauti e patate saltate

Schnitzel de volaille, crème de champignons à la bière 39 €
Pommes de terre sautées

Hühnerschnitzel mit Champignon-Bier-Sahnesauce, dazu Bratkartoffeln

Chicken schnitzel, mushroom cream sauce with beer and sauteed potatoes

Schnitzel di pollo, crema di funghi alla birra e patate saltate

Paleron de bœuf braisé à la bière brune et genièvre, 40 €
Spätzle au beurre de sauge

Geschmorte Rinderschulter in Dunkelbier und Wacholder,
dazu Spätzle mit Salbeibutter

Beef chuck braised in dark beer and juniper berry,
Spätzle with sage butter

Spalla di manzo brasato alla birra scura e bacca di ginepro,
Spätzli al burro e salvia

Dos de cabillaud rôti, 41 €

Sauce au riesling et purée de pommes de terre

Gebratenes Kabeljaufilet, Rieslingsauce und Kartoffelpüree

Roasted cod fillet, Riesling sauce and mashed potatoes

Filetto di merluzzo arrosto, salsa al Riesling e purè di patate

Choucroute royale "Café de Paris" au Riesling 45 €

Garniertes Rieslingsauerkraut "Café de Paris"

Café de Paris sauerkraut royale in Riesling wine

Crauti guarniti "Café de Paris"

DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS / DOLCI

Forêt-Noire aux griottines 13 €

Schwarzwälder Kirschtorte

Black forest gateau

Dolce di cioccolato e panna con amarene

Tarte au fromage blanc et spéculoos, 12 €

confit de fruits rouges, sauce cannelle

Käsekuchen mit Spekulatius, Beerenkonfit und Zimtsoße

Speculos cheesecake with red fruit marmelade,
cinnamon cream

Cheese cake allo speculos

con marmellata di frutti di bosco e salsa alla cannella

Strudel bavaois, glace cannelle 12 €

Bayerischer Strudel mit Zimteis

Apple strudel with cinnamon ice-cream

Strudel di mele con crema e gelato alla cannella

BOISSONS

GETRÄNKE / BEVERAGES / BEVANDE

Weihenstephan Original - bière blonde

Demi-pression - 25 cl 9 €

Chope - 50 cl 17 €

Mass - 1 litre 25 €

Sans alcool (alkoholfrei) <0.5% - Bt 50 cl 15 €

Weihenstephan Hefeweissbier - bière blanche

Demi-pression - 25 cl 10 €

Chope - 50 cl 18 €

Mass - 1 litre 26 €

VINS BLANCS

Bt

Riesling 99 €

Domaine Amélie & Charles Sparr - 2024

Gewurztraminer Grand Cru Brand 99 €

Clos de la Légende

Domaine Amélie & Charles Sparr - 2019

Muscat Sec Grand Cru Brand 99 €

Domaine Amélie & Charles Sparr - 2023

VIN ROUGE

Bt

Pinot Noir La Montagne des Roses 105 €

Domaine Amélie & Charles Sparr - 2023

EAUX MINÉRALES

Eau micro-filtrée 10 €

plate ou gazeuse - bt 75 cl

DIGESTIF - J.LEHMANN

2,5 cl

Kirsch 6 €

en partenariat avec

