

PAUL'S

Brasserie

LE MENU DÉJEUNER

DIENSTAG BIS FREITAG 12:00 - 15:00 UHR

2-GANG-MENU
18,00

3-GANG-MENU
24,00

ZWIEBELSUPPE GRATINIERT <i>CROÛTONS & GRUYÈRE</i>	7,00
WILDKRÄUTERSALAT <i>ZIEGENKÄSE & HIMBEERVINAIGRETTE</i>	9,00
AVOCADO & CREVETTES <i>MAYONNAISE & COCKTAILSAUCE</i>	10,00
GEFLÜGELPASTETE <i>MESCLUN SALAT & DATTEL-ROTWEINCONFIT</i>	10,00
ROTE BETE CARPACCIO <i>KOPFSALAT, MEERRETTICH & PUY LINSEN</i>	10,00
KROSS GEBRATENER OCTOPUS <i>PROVINCIALISCHER KARTOFFELSALAT</i>	13,00
CRÊPES MIT SPINAT <i>EI & TRÜFFEL</i>	13,00
BOEUF BOURGUIGNON <i>WURZELGEMÜSE, KARTOFFELPÜREE & BURGUNDERSAUCE</i>	15,00
COQ AU VIN VON DER MAISPOULARDE <i>DRILLINGE & WURZELGEMÜSE</i>	15,00
KABELJAUFILET <i>SAUERKRAUT, KARTOFFEL-LAUCH-STAMPF & POMMERY-SENF-SAUCE</i>	18,00
SORBET DE LA SAISON (2 KUGELN)	6,00
MOUSSE AU CHOCOLAT	6,00
CRÈME BRÛLÉE	6,00

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF WUNSCH EINE DETAILLIERTE ALLERGENKENNZEICHNUNGSAUFSTELLUNG.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG.

PAUL'S

Brasserie

LES APÉRITIFS

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	13,00/0,1L
POIRÉ AUTHENTIQUE ERIC BORDELET	7,00/0,1L
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT	6,50/0,1L
PASTIS HENRI BARDOUIN	7,00/5cl
PINEAU DE CHARENTES CHATEAU MONTIFAUD	6,00/5cl

LES ENTRÉES

FINE DE CLAIRE	STK./3,00
GILLARDEAU	STK./4,00
LE PETIT <i>CREVETTE ROSÉ SERVIERT MIT ZITRONE, COCKTAILSAUCE & WILDKRÄUTERSALAT</i>	14,50
LE ROYAL <i>6 FINE DE CLAIRE, 1/2 HUMMER, CREVETTE ROSÉ, RÄUCHERLACHS SERVIERT MIT ZITRONE, SCHALOTTENVINAIGRETTE, COCKTAILSAUCE & MEERRETTICH</i>	56,00
ARTISCHOCKE (GEDÄMPFT) <i>PIMENT D'ESPELETTE - MAYONNAISE & VINAIGRETTE</i>	11,00
GRATINIERTER KALBSMARKKNOCHEN <i>SELLERIE & RÖSTZWIEBELN</i>	11,00
WEINBERGSCHNECKEN <i>PISTOU & CROÛTONS</i>	12,00
THUNFISCHTATAR <i>MEERRETTICH & GURKE</i>	12,00
SALADE NIÇOISE <i>BOHNEN, KARTOFFELN, TOMATEN, STUNDENEI, OLIVEN, SARDELLEN, FRISCHER THUNFISCH</i>	13,00
HAUSGEBEIZTER LACHS <i>SCHNITTLAUCHCRÈME & RÖSTI</i>	13,00
GÄNSESTOPFLEBERTERRINE <i>RIESLINGGELEE & BRIOCHE</i>	17,00
KALBSBRIES IN NUSSBUTTER <i>KARTOFFELPÜREE & LAUCHGEMÜSE</i>	19,00

LES SOUPES

HUMMERCRÈMESÜPPCHEN	12,00
BOUILLABAISSÉ <i>CROÛTONS & SAUCE ROUILLE</i>	18,00
BOUILLABAISSÉ LE PAUL'S <i>HUMMER, CROÛTONS & SAUCE ROUILLE</i>	25,00

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF WUNSCH EINE DETAILLIERTE ALLERGENKENNZEICHNUNGSAUFSTELLUNG.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG.

PAUL'S

Brasserie

LES PLATS VÉGÉTARIENS

GEFÜLLTE AVOCADO 12,00
ZIEGENKÄSE & WILDKRAÜTERSALAT

TORTELLONI MIT FRISCHKÄSE & SPINAT 12,00
KIRSCHTOMATEN & CRÈME FRÂICHE

POISSONS

MOULES ET FRITES 15,00
MIESMUSCHELN & POMMES FRITES

THUNFISCHSTEAK À LA PROVENÇAL 24,00
DRILLINGE, OLIVEN, KAPERN & TOMATE

FRITURE DE CREVETTES 24,00
SAUCE ROUILLE & BUNTER SALAT

KABELJAUFLET 24,00
KARTOFFEL-LAUCH-STAMPF & BOUILLABAISSÉ-SCHAUM

VIANDES

STEAK TARTARE ET FRITES 19,00
TATAR VOM RIND & POMMES FRITES

"COQ AU VIN" 20,00
MAISPOULARDENBRUST, WURZELGEMÜSE & KARTOFFELPÜREE

LAMMSTELZE MAROCAIN 21,00
KICHERERBSEN, COUS COUS & DATTELN

"STEAK AUX TRUFFES" 32,00
RINDERFILET, KARTOFFELGRATIN & TRÜFFEL-HOLLANDAISE

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 6,00

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8,00
PASSIONSFRUCHTSORBET

CRÊPES SUZETTE 10,00
TAHITI VANILLEIS

SORBET DE LA SAISON 3,00

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUF WUNSCH EINE DETAILLIERTE ALLERGENKENNZEICHNUNGS-AUFSTELLUNG.
ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG.