

# THE PARIS CLUB MENU

\_ 62

ÉTAGÈRE  
ZWEI PETIT PLATS  
NACH WAHL

KABELJAU

ODER

LAMMSCHULTER

CAFÉ  
GOURMAND

# ENTRÉES

**BOUILLABAISSÉ** \_ 19  
SAUCE ROUILLE

**CREVETTES ROSES** \_ 19  
LIMETTEN-MAYONNAISE

**SALADE NIÇOISE** \_ 20  
THUNFISCH | OLIVEN | WACHTELEI

**KOPFSALAT** \_ 12  
VINAIGRETTE | RADIESCHEN

**AUSTERN NO°3** [FINE DE CLAIRE]  
STÜCK \_ 4,50 | ½ DUTZEND \_ 25

**SCHNECKEN** \_ 17  
KNOBLAUCHBUTTER | ANIS

## PETIT PLATS

ÉTAGÈRE THE PARIS CLUB \_ 30  
DREI PETIT PLATS ZUR WAHL

**TARTARE DU CHEF**  
[80 GR]

**KLEINE WINDBEUTEL**  
COMTÉ CREME | FEIGEN-CHUTNEY

**TERRINE DE BŒUF**  
BRIOCHE | TRÜFFEL

**STOCKFISCH BRANDADE**  
GURKENSALAT | KORIANDERKRESSE

**TOMATEN TARTE** [VEGAN]  
BASILIKUM  
PINIENKERNE

**CONFIERTER LAUCH** [VEGAN]  
STAUDENSELLERIE  
SCHNITTLAUCHÖL

## LES TARTARES

200 GR | AVEC FRITES

**DU CHEF** \_ 26  
DER KLASSIKER

**PARIS CLUB** \_ 32  
AM TISCH ZUBEREITET

**CAMPAGNARD** \_ 28  
KURZGEBRATEN | SPECK

**FROMAGE** \_ 28  
KURZGEBRATEN | COMTÉ

## PLAT PRINCIPAL

**GESCHMORTE LAMMSCHULTER** \_ 35  
SAUCE VERDE | BUNDMÖHREN | ALIGOT

**KABELJAU** \_ 34  
BOHNEN | SAFRAN-VELOUTÉ

**STEAK FRITES MIT SAUCE BÉARNAISE**  
ENTRECÔTE [260 GR] \_ 38

**BEET WELLINGTON** [VEGAN] \_ 28  
ROTE & GELBE RÜBEN  
BANYULS SAUCE

**KIKOK-MAISHÄHNCHENBRUST** \_ 31  
MAIS | ERBSEN | SHERRY

**RAVIOLI À LA PARIS CLUB** \_ 26  
GRANA PADANO | SPINAT | PETERSILIENÖL

**TAJINE** [VEGAN] \_ 25  
BULGUR | DATTELN | BERBERITZEN | KORIANDER  
+ MERGUEZ \_ 29

# APÉRITIFS

**PARIS CLUB SPRITZ** *\_ 13,50*  
HAUSGEMACHTER APÉRITIF  
LIKÖR, CRÉMANT ROSÉ, SODA

**KAFFIR MULE** *\_ //*  
KAFFIR VODKA, LIMETTE, GINGER BEER

**FRENCH GIN TONIC** *\_ 9,50*  
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 \_ 8*  
SEKT ALKOHOLFREI

# SÉLECTION DES VINS

## BLANC

**2023' - SAUVIGNON BLANC**  
WEINGUT EPELMANN  
*0,125L \_ 7 | 0,75L 41*

**2022' - RIESLING**  
WEINGUT HEXAMER  
*0,125L \_ 6 | 0,75L \_ 35*

**2022' - WEISSBURGUNDER**  
WEINGUT SCHEUERMANN  
*0,125L \_ 7 | 0,75L \_ 41*

**2022' - BEAUJOLAIS BLANC**  
„CHARDONNAY“  
DOMAINE DE COLONAT  
*0,125L \_ 8 | 0,75L \_ 47*

## ROSÉ

**2022' - ROSALIE**  
WEINGUT KRANZ  
*0,125L \_ 6 | 0,75L \_ 35*

**2021' - L'ESPÉRANCE**  
DOMAINE DE LA BRIANNE  
*0,125L \_ 7 | 0,75L \_ 41*

## ROUGE

**2021' - CÔTES DU RHÔNE**  
„SÉLECTION“  
SAINT COSME  
*0,125L \_ 8 | 0,75L \_ 47*

**2021' - ASSEMBLAGE**  
„UNFILTERED“  
PETH-WETZ  
*0,125L \_ 7 | 0,75L \_ 41*

# LES BULLES

**CHAMPAGNER**  
LAURENT PERRIER  
„LA CUVÉE“ BRUT  
*0,1L \_ 16 | 0,75L \_ 105*

**CRÉMANT**  
BRUT DE LIMOUX  
AIMERY  
*0,1L \_ 9 | 0,75L \_ 53*

LAURENT PERRIER  
CUVÉE ROSÉ  
*0,1L \_ 26 | 0,75L \_ 175*

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**  
ZUCKERFREI *0,2L \_ 4*

**FRITZ-LIMO** *0,2L \_ 4*  
ZITRONENLIMONADE

**FRITZ-SPRITZ** *0,2L \_ 4*  
BIO-APFEL, BIO-RHABARBER

**RED BULL ENERGY** *0,25L \_ 5*

# BIÈRES

**DEMORY PARIS**  
CITRA LAGER *0,33L \_ 5,50*

**KÜRZER ALT** *0,2L \_ 4*

**LAMMSBRÄU [ALKOHOLFREI]**  
BIO-BIER *0,33L \_ 4,50*  
BIO-WEISSBIER *0,5L \_ 5*