

## Salate

---



Salat

## Nachspeisen

---



Tarte Tatin

10  
8 €



Crème brûlée

19



Sorbet



Erdbeereis

## Alkoholfreie Getränke

---



Kaffee

2  
€



Tasse Tee

3  
€



Coca Cola Light



**Fanta**



**Sprite**



**Spezi**



**Apfelsaftschorle**



**Schweppes Bitter Lemon**



**Schweppes Ginger Ale**



**Schweppes Tonic Water**



**Bauer Apfelsaft**



**Bauer Orangensaft**



**Wasser**

## **Alkoholische Getränke**

---



**Apfelwein**



**Jever Fun alkoholfrei**



**Schöffelhofer Hefeweizen Hölle**



**Schöffelhofer Hefeweizen dunkel**



**Schöffelhofer Kristallweizen**



**Corona**

## Vorspeisen

---



**Käse**



**Vorspeise**

## Suppen

---



**Zwiebelsuppe**



**Salatsuppe**

## 10 meistbestellte Gerichte

---



**Französische Zwiebel**



**Pfeffer**

## Pasta

---



**Pasta mit Wodka-Sahnesauce**



**Nudeln Rindfleisch**

10

## Pizza

---



**Französische Pizza**



**Knoblauch**



**Fleischpizza**

## Mains

---



**Lendenstück**

## Soups

---



**Meeresfrüchtesuppe**

## Vegetarisch

---



**Bohnen**

## Beilagen

---



**Kartoffeln**

## Vini

---



**Ruinart Rosé**

## Fischgerichte

---



**Fischkroketten**

7

## Meeresfrüchte

---



**Garnelen**



**Meeresfrüchte**

## SIDES

---



**Grüne Bohnen**

9

## Getränke

---



Flasche Wasser



Orangina

## Lamm

---



Lamm

9

## Saucen

---



Pfeffersauce

5  
€



Cocktail

## Vegetarische Gerichte

---



Vegetarisches Gericht

9

## Für den kleinen Hunger

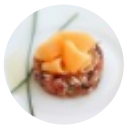
---



Zwiebel

## Starters

---



Tatar

2

## Sushi Menüs

---



Ente



Anlasser

## Cocktails

---



Kir



Martini Royale



## Cocktails & Longdrinks

---



**Wodka-Zitrone**

## Spirituosen

---



**Martini**



**Jack Daniels**

10



**Vier Rosen**



**Grey Goose Wodka**



**Chivas Regal 12 Jahre**

## Soup

---



**Zwiebelsuppe**

9

## Softgetränke

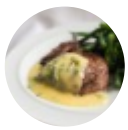
---



**Koks**

## Saucen und Dips

---



**Sauce Bearnaise**

7  
€

## Crepes

---



**Grand Marnier**

## Fleisch - Schweinesteak

---



**Steak**

9

## Carnes y Pescados

---



**Tatar**

1

## Tandoori Spezialitäten/ Tandoori dishes

---



**Lammkoteletts**

9

## Griechische Küche

---



**Filet**

## Warme Getränke

---



**Doppelter Espresso**

4  
€



**Milchkaffee**

4  
€

## Aperitif

---



**Crémant de loire Gratien Meyer weiß**



**Crémant de loire Gratien Meyer rosé**

## **La Blanca-Steaks**

---



**Entrecôte**

1

## **Champagner**

---



**Alfred Gratien brut classique**



**Alfred Gratien Blanc de Blancs**



**Alfred Gratien Millésime 1999**



**Alfred Gratien Cuvée Paradis blanc**



**Alfred Gratien Cuvée Paradis rosé**

## **Aperitivo - Aperitifs**

---



**Kir Royal**



**Cynar**

## Snails

---



**Schnecke**

9

## Heiße Getränke

---



**Heiße Schokolade**

3  
€

## Whisky

---



**Hennessy VS**

## Whiskey

---



**Cointreau**

## China Art (Soja-Chilisauce)

---



Riesengarnelen

9

## Yaki-Grill Menü

---



Garnele

5

## Aperitifs

---



Sherry Sandeman

## Alkoholische Geträmk

---



Fernet Branca

## Bakery

---



**Bar**

## Coffee

---



**Espresso**

10  
2 €



**Cappuccino**

9  
3 €

## Mexikanische Gerichte

---



**Hühner-Tacos**

## Entree

---



**Ternera**

## DIGESTIF

---



**Ricard**



**Calvados maison**



**Calvados Breuil XO**



**Rouyer Williams Birne**



**Rouyer Framboise**



**Rouyer Kirschwasser**

## **Bourgogne**

---



**2009 Chablis AC La Chanfleure, Louis Latour**



**2009 Chablis Montmains 1er Cru AC, Chanson Pere Fils**



**2009 Chablis Les Clos Grand Cru, Chanson Pere Fils**



**2009 Pouilly-Fuissé Le Clos, Albert Bichot**



**2006 Meursault 1er Cru Château de Blangy, Louis Latour**





2008 Puligny Montrachet, Etienne Sauzet



2008 Bourgogne Pinot Noir, Chanson Pere Fils



2008 Côte de Beaune Mercurey, Chanson Pere Fils



2002 Pommard, Domaine de la Vougeraie



2002 Corton Grand Cru Clos des Maréchaudes, Domaine du Pavillon

## Kaffee

---



Latte macchiato

4  
€

## DRESSLER SPEZIALITÄTEN

---



Pariser Geheimnis

8  
€

## APERITIF CLASSIC

---



**Crémant de Loire rosé**

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

---



**Valsler Mineralwasser Classic**



**Valsler Mineralwasser Naturelle**

## **ALKOHOLISCHE GETRÄNKE**

---



**Cremant de Loire Blanc**

## **Cognac & Whiskey**

---



**Hine Rare Cigar VSOP**



**Remy Martin XO Excellent**



**Lagavulin 16 Jahre Islay Whiskey**

## LES DIGESTIFS / DIGESTIF

---



**Marc de Champagne**

## ENTRÉES ET PLATS PRINCIPAUX

---



**Soupe à l'oignon comme aux halles de Paris**

7  
€



**Soupe de poisson du poisson de la falaise, rouille, fromage et croûtons**

9  
€



**6 Escargots de Bourgogne au beurre dail**

8  
€



**Tartare de saumon avec une vinaigrette aux herbes**

11  
€



**Fromage de chèvre en pâte filo, salade de tomates à la coriandre**

11  
€



**Duo de St. Jacques et Gambas, risotto de betterave et sauce Nantua**

19  
€



**Tagliatelle aux truffes fraîches**

21  
€



**Terrine de foie gras maison avec figues caramélisées et toast**

19  
€

## Halbe Flaschen

---



2005 Saint Estephe, Château Beau-Site Cru Bourgeois



2009 Sancerre Les Bonnes Bouches, Henri Bourgeois

## Apéritif de la maison

---



Martini bianco/rosso/extra dry/rossato



Alfred Gratien Champagner brut classique



Alfred Gratien Champagner brut rosé



Cidre Breton Kérisac Brut



Campari Orange /Soda

## "La mer" au Belmondo

---



Linguine aux Gambas flambées au pastis sauce tomate

19  
€



**1/2 homard avec Gambas, riz et salade**

28  
€



**Daurade avec pommes vapeur et légumes de saison**

21  
€



**Bouillabaisse façon Belmondo**

25  
€



**1 kg de Gambas flambées avec 3 sauces**

48  
€



**Huîtres classiques**



**Caviar á la demande**

## TerraVin

---



**2010 Chardonnay**

## Nicht kategorisiert

---



**Martini gold**



**Wassermelone**



**Eristoff Wodka**



**Risotto**

8



**2005 Château Grand Village**



**2005 Pomerol, Jean Pierre Moueix**



**2004 Château Beau-Site, Saint Estèphe Cru Bourgeois**



**2002 Château Cos d'Estournel, Saint Estèphe Grand Cru Classé**



**2005 Saint Emilion Grand Cru, Laplagnotte-Bellevue**



**2006 Château Trottevieille, Saint Emilion Premier Grand Cru Classé**



**1996 Château Micalet, Haut-Médoc**



**2004 Pontac-Lynch, Margaux**



**2003 Château Prieuré Lichine, Margaux 4eme Grand Cru Classé**



**1998 Château Batailley Grand Cru Classé, Pauillac**



**1970 Château Batailley Grand Cru Classé 1,5 L Magnum, Pauillac**



**2005 Château Pichon Longueville Comtesse Grand Cru Classé, Pauillac**



**1999 Château Latour 1er Grand Cru Classé, Pauillac**



**2008 Châteauneuf-du-Pape, Duclaux**



**2007 Côtes du Rhône AOC Guigal, E.Guigal**



**2007 Châteauneuf du Pape AOC, Château Mont-Redon**



**2007 Gigondas AOC Guigal, E.Guigal**



**2008 Crozes-Hermitage AOC, Delas**



**Assiette De Fromage**

11  
€



**BOMBAY SAPHIRE GIN TONIC**



**DOM Benedictine**



**Filet de poularde farcie aux pesto et chèvre frais, pâtes croustillant et légumes**

18  
€



**Joues de veau braisé avec chou de Savoie, purée de pommes de terre carottés**

20  
€



**Entrecôte maître d' hôtel avec pommes frites et petite salade**

21  
€



**Steak Tartare classique, pommes allumettes (préparé à table)**

22  
€



**Selle d'agneau en croûte d'herbes et purée de pommes de terre truffée**

25  
€



**Filet mignon de porc avec sauce au poivre, pommes de terre sautées et légumes**

19  
€



**Filet de boeuf avec fagot de haricots verts, jus de romarin et gratin dauphinois**

28  
€



**Duo de sorbet de saison**

8  
€



**Duo de chocolat**

10  
€



**Nous vous recommandons pour accompagner vos desserts un verre de Sauternes**

9  
€



**2010 Saumur Blanc, Langlois Château**



**2010 Pouilly-Fumé Les Pierrefeux , Langlois Château**



**2004 Saumur Blanc Vieilles Vignes, Langlois Château**





**2006 Pouilly-Fumé AC Baron de L, Baron Patrick de Ladoucette**



**2010 Sancerre, Château Fontaine Audon**



**2010 Sancerre Rosé, Bailly Reverdy**



**2009 Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie AOC, Richard Cardinal**



**2009 Sancerre Rouge Les Fonteneaux , Langlois Château**



**2009 Côtes de Provence**



**Berliner Pilsner vom Fass**



**2010 Bordeaux blanc**



**2010 Riesling Kabinett**



**2010 Côtes du Rhône Village**



**2008 Bordeaux**



**Gambas**



## Getränke



2005 Aurel AOC, Les Aurelles



Afghanische Suppe



Nachspeisen



Nachtisch



Cuisses de Grenouilles à l'Ail et au Persil

16  
€



Jakobsmuscheln

9



2010 Rosé Tannat-Syrah-Merlot, Alain Brumont



Foie gras, Gänsestopfleber, Stopfleber



Glutenfrei



Chartreuse Verte



Chartreuse Gelb



**Armagnac VSOP**