

COCKTAILS

Signature

SOEUR SOURIRE

Gin Bombay Sapphire, citron vert, coulis de
gingembre maison, tonic water, sirop d'hibiscus

10.90

LA PETITE SIRÈNE

Vodka 42 Below, Sirène apéritivo,
sirop d'orgeat, menthe fraîche, jus de citron

11.90

LA VIE EN ROSE

Vodka 42 Below infusée à la rose, jus de citron vert,
jus de cranberry, ginger beer

12.90

LE ROSEMARY

Gin Bombay Sapphire infusé au romarin,
nectar de fraise, jus de citron, Saint Germaine

12.90

LE BB PIMM'S

Gin Bombay Sapphire, Pimm's, thé glacé
maison, Angostura bitter, citron vert, tonic

10.90

LE VERSTOKE

Gin Bombay Sapphire, Martini blanc, Saint Germain,
Ginger ale, gingembre frais

12.90

LE TIKKI DES COPAINS

Rhum infusé à la fève de Tonka, badiane, cannelle, citron vert
purée de mangue, jus d'ananas, bitter Angostura

11.90

RIE BOËHM - STRASBOURG
S 1522

134 GRAND'RUE - BRASSE
DEPUIS

FISCH-ACCRA, AIOLI-SAUCE
Fish accras, aioli sauce
10.90

COMTÉ-KÄSE
Fine slices of Comté cheese
7.50

KNUSPRIGES GEWÜRZTES HÄHNCHEN
MIT HAUSGEMACHTER BARBECUE-SAUCE
Crispy spiced chicken with homemade barbecue sauce
11.70

SÜSSKARTOFFEL-POMMES,
SÜSS-SAUER-SAUCE
Sweet potato fries, sweet and sour
4.50

ZUM TEILEN!
TO SHARE!



VORSPEISEN - STARTERS

GEFÜLLTE EIER, SELLERIE-REMOULADE,
BRIOCHE-STREUSEL
Deviled eggs, celery remoulade, brioche crumble
6.90

ERBSENSUPPE, LIMETTEN-RICOTTA, KNUSPRIGES CROUTONS
Pea soup, lime ricotta, crispy croutons
9.80

LACHSGRAVLAX, GRANNY-SMITH-APFEL,
ESSIGGURKEN UND SENFKÖRNER
Salmon gravlax, Granny Smith apple,
pickled cucumber and mustard seed
12.90

BURRATA, BUNTE KIRSCHTOMATEN, ROTES
ZWIEBELKOMPOTT MIT BALSAMICO-ESSIG, OLIVENSTREUSEL
Burrata, colorful cherry tomatoes, red onion compote
with balsamic vinegar, olive crumble
10.90

VITELLO TONNATO, EINGELEGT-ROTE-ZWIEBELN,
KAPERNBLÜTEN, THUNFISCHSAUCE
Vitello tonnato, pickled red onions, caper flowers, tuna sauce
14.90

THUNFISCH-TATAKI MIT SESAM, ROTE-BETE-PUREE
MIT AHORNSIRUP, ASIATISCHE VINAIGRETTE, KORIANDER
Tuna tataki with sesame seed, beetroot puree with
maple syrup, Asian vinaigrette dressing, cilantro
13.50

KNUSPRIGES GEWÜRZTES HÄHNCHEN
MIT HAUSGEMACHTER BARBECUE-SAUCE
Crispy spiced chicken with homemade barbecue sauce
11.70

SCHNECKEN NACH ELSÄSSISCHER ART 6 SCHNECKEN snails 9.50
Alsation-style snails 12 SCHNECKEN snails 17.90

SALATE - SALADS

CAPRESE-SALAT, BURRATA, ALTE TOMATEN,
ROMESCO-SAUCE
Caprese salad, Burrata, heirloom tomatoes, romesco sauce
16.50

AVOCADOSALAT, AVOCADO, QUINOA,
GEROSTETES GEMÜSE, ZITRUSVINAIGRETTE
Avocado Salad, avocado, quinoa, roasted vegetables, citrus vinaigrette
17.50

CAESAR-SALAT, KNUSPRIGES HÄHNCHEN, SPECK,
PARMESAN, SALAT, CAESAR-SAUCE
Caesar salad, crispy chicken, bacon, parmesan, lettuce, Caesar sauce
17.90

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

RINDERTATAR, POMMES, SALAT
Beef tartare, fresh fries, green salad
19.50

HÄHNCHEN BRUSTFILET, GEBRATENES GEMÜSE,
NEUE KARTOFFELN, FLEISCH SAUCE
Chicken breast fillet, roasted vegetables, new potatoes, gravy
19.50

WIENER SCHNITZEL, POMMES
Viennese escalope, french fries
20.50

ENTENBRUST MIT HONIGGLASUR AUF DEM GRILL
GEGRILLT, SPINAT MIT KANDIERTEN TOMATEN,
ANGEBRATENE FRÜHLINGSZWIEBELN, GRENOBLOISE
SAUCE MIT CAPPER UND GERÄUCHERTEM KNOBLAUCH
Honey-glazed duck breast grilled on the barbecue, spinach with candied
tomatoes, seared spring onions, grenobloise sauce with smoked garlic and caper
22.50

CHEESEBURGER, GERÄUCHERTES ROTES ZWIEBELKOMPOTT,
COMTÉ, HAUSGEMACHTE BARBECUESAUCE, POMMES
Cheeseburger, smoked red onion compote, Comté,
homemade barbecue sauce, french fries
Extra Bacon +2,00€
Extra Avocado +2,50€
18.20

KABELJAUFILET IN DER KRUSTE, TINTENFISCH,
GEGRILLTER LAUCH, FRISCHE ZITRUSSAUCE
Crusted cod fillet, squid ink, grilled leeks, virgin citrus sauce
23.50

RINDERFILET, CHORONSAUCE, POMMES UND SALAT
Beef fillet, choron sauce, french fries and green salad
24.90

GEGRILLTER OKTOPUS, FEINES RATATOUILLE, BRATÄPFEL,
CHIMUCHURRI, CHORIZO-CHIPS
Grilled octopus, ratatouille, roasted apples, chimuchurri, chorizo crisps
24.90

HÄHNCHEN CLUB-SANDWICH,
SPECK UND POMMES
Club Sandwich with free-range chicken, farm bacon, french fries
17.80

GEWÜRZTE BLUMENKOHLSSTEAKS, MÄNDELSAUCE
Spiced cauliflower steak, almond sauce
15.90

BEILAGEN - SIDES +4.50 EUROS
Pommes, Grüner Salat, Spinat mit kandierte Tomaten,
neue Kartoffeln
French fries, Green salad, Spinach with candied tomatoes,
new potatoes

BRASSERIE
DE LA
BOËHM
DEPUIS 1522
STRASBOURG



WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM



@BRASSERIEBOEHM

KINDERMENÜ - KIDS MENU (-10)

SCHINKENUDELN Pasta with ham 8.90

BRATFISCH MIT POMMES Fish & chips 8.90
MIT 1 KUGEL EIS with 1 scoop of ice cream

KÄSETELLER - CHEESE PLATE

Comté 30 mois, Chèvre frais, 1 P 12.00
Munster, Camembert 2 P 21.00

NACHSPEISEN - DESSERTS

INSEL-DESSERT (GLE FLOTTANTE), VANILLESÖBE,
KARAMELL UND KARAMELLISIERTEM POPCORN 9.90
Floating island, custard, caramel, caramelized popcorn

PAVLOVA MIT ROTEN FRÜCHTEN 9.70
Red fruit pavlova

SCHOKOLADENFONDANT, FLIEßENDES HERZ,
VANILLE-CHIBOUST-CRÈME 9.90
Chocolate fondant, vanilla chiboust creme

ERDBEERSUPPE, BASILIKUMSORBET, LIMETTE 8.90
Strawberry soup, basil sorbet, lime

KUCHEN DES TAGES, FRAGEN SIE UNS ! 6.90
Pie of the day, ask us !

CRÈME BRÛLÉE 7.00
Creme brulee

DAME BLANCHE, HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENSAUCE 7.50
Dame Blanche, homemade chocolate sauce

EIS UND SORBETS Ice creams and sorbets
Vanille, Kaffee, Schokolade, Himbeere, Zitrone, Erdbeere
Vanilla, coffee, chocolate, raspberry, lemon, strawberry
KUGEL - SCOOP : 1 - 2.20 | 2 - 4.20 | 3 - 6.20

Schlagsahne - Chantilly +0.50
Sorbet mit Alkohol - with Alcohol +4

PASSEND ZU IHREM DESSERT
To accompany your dessert
Expresso martini 9.90 - Irish Coffee 9.50

WEINE - WINES

	12cl	25cl	50cl
BLANC			
MÂCON BLANC Chardonnay	5.90	11.80	22.20
Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand			
RIESLING Clos de la folie marco - Domaine Héring	6.00	11.50	22.00
GEWÜRZTRAMINER Les Authentiques - Domaine Héring	7.00	13.50	26.00
ÂTYPIQUE Bergerac - Château les Hauts de Caillevet	6.70	13.20	26.00
ROUGE			
LES CAPRICES D'ANTOINE Côtes du Rhône - Domaine Ogier	5.10	10.10	20.10
VENTOUX LES GÉLINOTTES Domaine Alain Jaume	4.90	9.50	18.50
PINOT NOIR Les Authentiques - Domaine Héring	6.50	12.80	25.20
QUINTRUS Domaine Ventenac	6.50	12.00	21.50
ROSÉ			
CUVÉE MÉDITERRANÉE Domaine Figuière	5.20	10.20	20.20

GETRÄNKE - DRINKS

KALT - COLD	HEISS - HOT
VITTEL 50cl 3.80	CAFÉ EXPRESSO 2.00
VITTEL 1 LITRE 5.80	CAFÉ RALLONGÉ 2.20
SAN PELLEGRINO 50cl 3.80	DOUBLE EXPRESSO 3.80
SAN PELLEGRINO 1 LITRE 5.80	GRAND CAFÉ 3.20
PERRIER 33cl 4.20	GRAND CAFÉ AU LAIT 3.40
COCA-COLA 33cl 4.10	CAPPUCCINO 3.80
FANTA 25cl 4.10	CAFÉ FRAPPÉ 5.50
OASIS 25cl 4.10	CHOCOLAT CHAUD 3.80
SCHWEPES 25cl 4.10	THÉ 3.90
ORANGINA 25cl 3.90	INFUSION 3.80
JUS DE FRUIT 25cl 3.80	
TROPICO ORIGINAL 25cl 3.90	
CINGERBEER 33cl 6.00	
THÉ GLACÉ MAISON 33cl 4.20	
Pêche ou Hibiscus	

POUR
ACCOMPAGNER



DIGESTIFS, COCKTAILS & CO
FRAGEN SIE NACH DER KARTE !
ASK FOR THE MAP!

Steuern und Dienstleistungen inklusive.
Nettopreise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.
Schecks werden nicht akzeptiert.
Zögern Sie nicht, nach der Liste der Allergene zu fragen.
Taxes and services included.
Net prices in euros including VAT. Checks not accepted.
Do not hesitate to ask for the list of allergens.