

**SCHMORSCHINKEN
MIT TRUFFEL**
Truffle braised ham
8.50

**SARDINEN
RILLETTES**
Sardine rillettes
8.50

À PARTAGER !



**BEZIRKSSPÄNE
30 MONATE**
Comté cheese 30
months shavings
7.20



BRASSERIE
BOËHM
DEPUIS 1522
"STRASBOURG"



WEINE - WINES

BLANC	12CL	25CL	50CL
MACON Domaine Nadine Ferrand	5.90	11.80	22.20
RIESLING Clos de la folie marco Domaine Héring	6.00	11.50	22.00
BERGERAC Fleur de roche Château les Hauts de Caillevel	6.70	13.20	26.00
LES SACRES AMS TRAM GRAM	5.50	10.50	20.50
ROUGE	12CL	25CL	50CL
LES CAPRICES D'ANTOINE Côtes du Rhône	5.10	10.10	20.10
VENTOUX LES GÉLINOTTES Domaine Alain Jaume	4.90	9.50	18.50
COSTIÈRES DE NÎMES CAPRÉA Domaine Saint-Étienne	5.60	11.10	22.10
CORBIÈRES Château Ollicux Romanis	6.90	13.60	26.90
ROSÉ	12CL	25CL	50CL
CUVÉE MÉDITERRANÉE Domaine Figuière	5.20	10.20	20.20

VORSPEISEN - STARTERS

MIMOSSEN-EI Mimosa egg	6.50
KNUSPRIG GEWURZTES HÄHNCHEN Crispy seasoned chicken	11.70
MARKKNOCHEN MIT FLEUR DE SEL Bone marrow with fleur de sel	10.80
LACHSGRAVLAX, MEERRETTICHCREME Salmon gravlax, horseradish cream	12.30
PETERSILIEN-SCHINKEN-TERRINE IN GELÉE Parsley Ham Terrine in jelly	8.90
GRATINIERTER ZWIEBELSWUPPE MIT COMTÉ-KÄSE Onion soup gratinated with comté cheese	8.90
SCHWEINEBACKEN-CROMESQUIS MIT REMOULADE Pork cheek cromesquis with tartar sauce	8.50
SNHECKEN NACH ELSÄSSISCHER ART Alsatian-style snails	
6 SNHECKEN snails	8.90
12 SNHECKEN snails	16.90

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

RINDERTATAR Knife-cut beef tartare	18.90
CLUB SANDWICH MIT FREILAUFENDEM HÜNHEN Club sandwich with free-range chicken	17.50
RINDFLEISCH TAB MIT SCHALOTTEEN, BABYKARTOFFELN UND SALAT Hanger steak with shallots, baby potatoes, salad	21.50
KALBSNIEREN MIT SENFSAUCE Veal kidneys with mustard sauce	18.50
LACHSFILET MIT KAROTTENVARIATION Salmon fillet with carrot variation	22.00
KONFIERTE ENTENKEULE, KARTOFFELN, FLEISCHSOSSE MIT PILTZEN Confit duck leg, roasted potatoes, mushrooms	21.50
IBERISCHE PLUMA, SUSSKARTOFFELNPUREE, ASIATISCHE SOSSE Iberian pluma, sweet potato puree, Asian style sauce	19.90
SAISONALES PILZRISOTTO Seasonal mushroom risotto	17.50
GARNELEN-LINGUINE Prawn linguine	19.50
BACON CHEESEBURGER Bacon Cheeseburger	18.50
CAESAR-SALAT Caesar salad	17.90

BEILAGEN - SIDES +4 EUROS

Pommes, Salat, Geegrillte baby Kartoffeln,
Geegrillte Gemüse
French fries, Salad, Roasted baby potatoes,
Roasted Vegetables

KÄSETELLER - CHEESE PLATE

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

NACHSPEISEN - DESSERTS

VANILIEN MILLEFEUILLE Yarrow dessert	7.80
PARIS-BREST Paris-Brest	8.50
KARAMELLCREME Caramel cream	6.50
HALBGEKOCHTES SCHOKOLADENKUCHEN Mid cooked chocolate cake	9.40
CRÈME BRÛLÉE Creme brulee	7.20
TARTE TATIN Tart Tatin	8.90
OPERA BOËHM ART. GESALZENE BUTTER, ERDNÜSSE Mid cooked chocolate cake with peanuts	9.80
GEBÄCK DES TAGES Pastry of the day	6.80
EIS - ICE CREAM Vanille, Erdbeere, Schokolade, Kaffee, Zitrone, Himbeere, Birne vanilla, strawberry, chocolate, coffee, lemon, raspberry, pear KUGEL - SCOOP : 1 - 2.20 2 - 4.20 3 - 6.20 Schlagsahne - Chantilly +0.50 Sorbet mit Alkohol - with Alcohol +4	

KINDERMENÜ - KIDS MENU (-10)

**HACKFLEISCH ODER HÄHNCHENBRUST MIT POMMES
+ 1 KUGEL EIS**
Ground beef steak or chicken breast with fries + 1 scoop of
ice cream
8.90

BOISSONS

CHAUDES	FROIDES
CAFÉ EXPRESSO 2.00	VITTEL 50CL 3.80
CAFÉ RALLONGÉ 2.20	VITTEL 1 LITRE 5.80
DOUBLE EXPRESSO 3.80	SAN PELLEGRINO 50CL 3.80
GRAND CAFÉ 3.20	SAN PELLEGRINO 1 LITRE 5.80
GRAND CAFÉ AU LAIT 3.40	COCA-COLA 33CL 3.80
CAPPUCCINO 3.80	SCHWEPES 33CL 3.70
CHOCOLAT CHAUD 3.80	ORANGINA 33CL 3.70
THÉ 3.90	JUS DE FRUIT 25CL 3.80
INFUSION 3.80	OASIS TROPICAL 25CL 3.80
	THÉ GLACÉ MAISON 33CL 4.20
	Pêche ou Hibiscus

**DIGESTIFS,
COCKTAILS & CO
DEMANDEZ LA CARTE !**

Taxes et services compris.
Prix nets en euros TTC.
Chèques non acceptés.
N'hésitez pas à demander la
liste des allergènes.

**POUR
ACCOMPAGNER**

