

COCKTAILS

Signatures

SOEUR SOURIRE

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

11.90

TIRAMISU MARTINI

Kaluha, Bailey's, Amaretto, expresso

11.90

LA VIE EN ROSE

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

12.90

COUCHER DE SOLEIL

Tequila infusée au piment, Apérol, purée de mangue, jus de citron

11.90

LE BB PIMM'S

Gin Bombay Sapphire, Pimm's, jus de citron, menthe fraîche, nectar de fraise, limonade

11.90

LE TIKKI DES COPAINS

Rhum infusé à la badiane, cannelle, sirop de noisette, citron vert, purée de passion, jus d'ananas, angostura bitter

11.90

E BOËHM - STRASBOURG

1522

134 GRAND'RUE - BRASSERIE

DEPUIS

KNUSPRIGES HÜHNCHEN MIT GEWÜRZEN (HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOÛE)
Crispy spiced chicken (Homemade barbecue sauce)

12.30

SUBKARTOFFELPOMMES (TRUFFEL-MAYONNAISE)

Sweet potato fries (Truffle mayonnaise)

5.90

COMTÉ KÄSE (30 MONATE GEREIFT)

Comté cheese slices (30 months aged)

7.80

ZUM TEILEN!
TO SHARE!



VORSPEISEN - STARTERS

GEFÜLLTE EIER (PARMASCHINKEN-CRUMBLE, GEROSTETE HASELNUSSE, GEMUSECOULIS) 8.50

Deviled eggs (Parma ham crumble, roasted hazelnuts, vegetable coulis)

ENTEN-FOIE-GRAS, BRIOCHE (BIRNEN-TONKA-CHUTNEY) 18.50

Duck foie gras, brioche (pear and tonka chutney)

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE 9.50

Onion soup gratin

HÜNFISCHTATAR MIT MANGO, KORIANDER, ZITRONE UND ERDNUSSEN 14.50

Tuna tartare with mango, coriander, lemon and peanuts

LACHS-GRÄVLAX (KARTOFFELN, SAUERRAHMCREME) 14.50

Salmon gravlax (potatoes, Sour Cream)

CREMIGE BURRATA (KURBISVARIATIONEN, KURBISKERNE) 12.50

Creamy burrata (variations of pumpkin, pumpkin seeds)

RINDER-TATAKI IN ERDNUSSKRUSTE (GUACAMOLE, WASABI-MAYONNAISE) 14.50

Beef tataki in peanut crust (guacamole, wasabi mayonnaise)

PERFEKTES EII/ŒUF PARFAIT (OFFENES RAVIOLI, PILZCREME, COMTÉ) 12.50

Œuf parfait/Perfect egg (open ravioli, creamy mushrooms, Comté)

SCHNECKEN NACH ELSÄSSISCHER ART 6 SCHNECKEN 9.50

Asian-style snails

12 SCHNECKEN snails 17.90

KINDERMENÜ - KIDS MENU (-10 ANS)

10.50

KALBFLEISCHSTREIFEN, PILZRAHM-SOÛE, POMMES ODER JEDES GERICHT VON DER KARTE IN HALBER PORTION (AUßER CHEESEBURGER)

Sliced veal, creamy mushroom sauce, fries or Any dish from the menu in a half-portion (except cheeseburger)

+ 1 KUGEL EIS / + 1 scoop of ice cream



WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM f @BRASSERIEBOEHM

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

RINDERTATAR, POMMES, SALAT 19.50

Beef tartare, fresh fries, green salad

WIENER SCHNITZEL (POMMES) 22.50

Wiener schnitzel (french fries)

RINDERSTEAK (KARTOFFELN, CHAMPIGNON, ROTWEINSAUCE) + EXTRA GEBRATENE FOIE GRAS + 8.00 € 24.50

Beef hanger steak (roasted baby potatoes, seasonal mushroom, red wine sauce) + Add pan-seared foie gras + 8,00 €

CHEESEBURGER, GERÄUCHERTES ROTES ZWIEBELKOPF, COMTÉ, HAUSGEMACHTE BARBECUESAUCE, POMMES 8.50

Cheesburger, smoked red onion compote, Comté, homemade barbecue sauce, french fries

Extra Bacon +2,00€

HÄHNCHENBRUSTFILET (KARTOFFELPUREE, GLASIERTE ZWEIFARBIGE KAROTTEN, PORTWEIN-SAUCE) 21.00

Chicken supreme (mashed potatoes, glazed two-tone carrots, porto wine sauce)

ENTENKEULEN-CONFIT, ROTKOHLE, KARTOFFELN 22.50

Duck leg confit, red cabbage, potatoes

SAUERKRAUT 5 BELÄGE 23.50

Sauerkraut 5 toppings

LACHSFILET, ROYAN RAVIOLI, SPINATSPROSSEN, BRAUNES BUTTERSCHUMER 21.00

Salmon fillet, royane ravioli, spinach sprouts, brown butter foam

MUDDLE GRATIN, MIT COMTÉ KÄSE UND TRUFFEL 18.90

Pasta gratin, with comté cheese and truffle

GEMUSEVARIATION IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN (KARTOFFELN) 15.90

Mixed Vegetable in various textures (roasted baby potatoes)

HÄHNCHEN-CLUB-SANDWICH (BAUCHSPECK, POMMES) 17.90

Chicken club sandwich (farmhouse bacon, french fries)

BEILAGEN - SIDES +4.50 EUROS

Pommes, Grüner Salat, Kartoffelpüree Gemüse, Gebratene Kartoffeln
French Fries, Green salad, Mashed potatoes Vegetables, Roasted baby potatoes

KÄSETELLER - CHEESE PLATE

COMTÉ 30 MOIS, CHÈVRE FRAIS, MUNSTER, CAMEMBERT 12.00

Serviert mit frischem Brot !! / Served with fresh bread!

NACHSPEISEN - DESSERTS

NORMANNISCH GEBRATENER APFEL (MANDEL-CRUMBLE, VANILLEEIS) 9.00

Normandy-style roasted apple (almond crumble, vanilla ice cream)

TAGESKUCHEN (FRAGEN SIE UNS !) 6.90

Tart of the day (ask us!)

CRÈME BRULÉE, VANILLE 7.00

Crème brûlée (vanilla)

WINDBEUTEL (PRALINEN SAHNE, ZITRONENGELEE) 9.50

Cream puffs (praline whipped cream, lemon jelly)

ARME RITTER/ PAIN PERDU (KARAMELLISIERTE BIRNE, VANILLEEIS) 9.50

French toast (Brioche) (caramelized pear, vanilla ice cream)

SCHOKOLADENFONDANT (15 Minuten Kochzeit) (EXOTISCHE FRUCHTE, PASSIONSFRUCHTSORBET) 9.90

Chocolate fondant (exotic fruits, passion sorbet) (15 min cooking)

DAME BLANCHE (HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENSOÛE) 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
Espresso martini 10.50 - Tiramisi Martini 11.90
Irish Coffee 9.50

WEINE - WINES

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

VORSCHLAG DES AUGENBLICKS: FRAGEN SIE UNS
SUGGESTION OF THE MOMENT: ASK US

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
SCHWEPPES 25cl	4.10	THÉ	3.90
ORANGINA 25cl	3.90	INFUSION	3.80
JUS DE FRUIT 25cl	3.80		
TROPICO ORIGINAL 25cl	3.90		
GINGERBEER 33cl	6.00		
THÉ GLACÉ MAISON 33cl	4.20		
Pêche ou Hibiscus			

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.

POUR ACCOMPAGNER

