

# 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, espresso

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 GEWURZEN (HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOÛE)**  
Crispy spiced chicken (Homemade barbecue sauce)

12.30

**SUBKARTOFFELPOMMES (TRUFFEL-MAYONNAISE)**  
Sweet potato fries (Truffle mayonnaise)

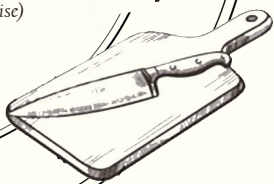
5.90

**COMTÉ KÄSE (30 MONATE GEREIFT)**  
Comté cheese slices (30 months aged)

7.80



ZUM TEILEN!  
TO SHARE!



## VORSPEISEN - STARTERS

**MIMOSENEI, KANDIERTE TOMATEN, SARDELLENPULVER, TAPENADE** 9.00  
Mimosa egg, candied tomatoes, anchovy powder, tapenade

**GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE** 9.50  
Onion soup gratin

**LACHSRAVLAX, BLUMENKOHLCREME, BUCHWEIZEN** 14.50  
Salmon gravlax, cauliflower cream, buckwheat

**PERFEKTES EI NACH/OEUF PARFAIT MEURETTE-ART MIT BAUERNESPECK** 12.80  
Perfect egg/ocuf parfait meurette style, with country bacon

**FLAMMKUCHEN NEU INTERPRETIERT** 12.00  
Flammkuchen revisited

**GARNELN-TEMPURA, GUACAMOLE, WURZIGE MAYONNAISE** 14.50  
Shrimp tempura, guacamole, spicy mayonnaise

**HAUSGEMACHTE PASTETE IM CROUTE, ROTES ZWIEBELCHUTNEY, SALAT** 12.50  
Homemade pâté en croûte, red onion chutney, salad

**SCHNECKEN NACH ELSÄSSISCHER ART 6 SCHNECKEN** snails 9.50  
Altasian-style snails 12 SCHNECKEN snails 17.90

## KINDERMENÜ - KIDS MENU (-10 ANS)

10.50

**KALBFLEISCHSTREIFEN, PILZRAHMSOÛE, 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

BRASSERIE  
DE  
**BOËHM**  
DEPUIS 1522  
STRASBOURG

WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM @BRASSERIEBOEHM



## HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

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

**GEFLUGELFILET, JUNGKARTOFFELN, SPARGELFRIKASSEE UND SAISONPILZE, HUHNERSOÛE** 21.80  
Chicken supreme, ratte potatoes, asparagus fricassee and seasonal mushrooms, poulette sauce

**FLANKSTEAK, JUNGKARTOFFELN, GEGRILLTE FRUHLINGSZWIEBELN, SCHALOTTENGEWURZ, FLEISCHSAUCE** 24.50  
Flank steak, baby potatoes, grilled spring onion, shallot condiment, meat sauce

**LACHSFILET, ROYAN RAVIOLI, SPINATSPROSSEN, BRAUNES BUTTERSPUMA** 22.00  
Salmon fillet, royan ravioli, spinach sprouts, brown butter foam

**CHEESEBURGER, GERÄUCHERTES ROTES ZWIEBELKOPF, CHEDDAR, HAUSGEMACHTE BARBECUESAUCE, POMMES** 19.00  
Cheeseburger, smoked red onion compote, cheddar, homemade barbecue sauce, french fries  
Extra Bacon +2,00€

**ENTENBRUST, ZUCCHINI-VARIATION** 26.00  
Lacquered duck breast, squash variation

**WIENER SCHNITZEL, POMMES** 22.50  
Wiener schnitzel, french fries

**SPARGEL-PILZ-RISOTTO, PARMESANSPÄNE** 21.00  
Risotto with asparagus and mushrooms, parmesan

**SCHWEINEBACKEN IN ROTWEIN SAUCE, KÄSEKNEPFLE** 22.00  
Pork cheeks in red wine sauce, käseknepfle

**DORADENFILET, KOKOSBOHNEN, FINGERLINGKARTOFFELN, RUCOLA-PESTO** 26.50  
Sea bream fillet, coco beans, baby potatoes, rocket pesto

**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 MONATE, FRISCHER ZIEGENKÄSE MÜNSTER, CAMEMBERT** 13.00  
Comté 30 months, fresh goat's cheese, munster, camembert  
Serviert mit frischem Brot! / Served with fresh bread!

## NACHSPEISEN - DESSERTS

**APFEL NACH TATIN-ART, MASCARPONECREME** 10.50  
Apple Tatin Style, Mascarpone Cream

**TAGESKUCHEN (FRAGEN SIE UNS !)** 6.90  
Tart of the day (ask us!)

**CRÈME BRULÉE, VANILLE** 7.00  
Crème brûlée, vanilla

**VARIATION VON SCHOKOLADE** 12.50  
Chocolate declination

**MILLE-FEUILLE MIT PRALINE, ZITRONE UND HASELNUSSEN** 9.50  
Mille-feuille with praline, lemon and hazelnuts

**FLAN-TORTCHEN** 11.00  
Custard Tartlet

**DAME BLANCHE, HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENSOUÛE** 7.80  
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 - 2.40 | 2 - 4.40 | 3 - 6.40**

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

| WEISSE - WHITE   | 12CL | 25CL | 50CL |
|--|------|------|------|
| <b>MÂCON BLANC</b> Chardonnay 5.90 11.80 22.20<br>Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand |      |      |      |
| <b>RIESLING</b> 6.00 11.50 22.00<br>Clos de la folie marco - Domaine Héring          |      |      |      |
| <b>GEWURZTRAMINER</b> 7.00 13.50 26.00<br>Les Authentiques - Domaine Héring          |      |      |      |
| ROTE - RED   | 12CL | 25CL | 50CL |
| <b>LES CAPRICES D'ANTOINE</b> 5.10 10.10 20.10<br>Côtes du Rhône - Domaine Ogier     |      |      |      |
| <b>VENTOUX LES GÉLINOTTES</b> 4.90 9.50 18.50<br>Domaine Alain Jaume                 |      |      |      |
| <b>PINOT NOIR</b> 6.50 12.80 25.20<br>Les Authentiques - Domaine Héring              |      |      |      |
| <b>PAS SI VITE</b> 6.50 12.00 21.50<br>IGP St Guilhem du Désert                      |      |      |      |
| ROSÉ   | 12CL | 25CL | 50CL |
| <b>CUVÉE MÉDITERRANÉE</b> 5.20 10.20 20.20<br>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

