

COCKTAILS

Signatures

SOEUR SOUIRE

Bombay Sapphire Gin, Limette,
Coulis de hausgemachter Ingwer,
Tonic Water, Hibiskus-Sirup
*Bombay Sapphire gin, lime, house ginger coulis
ginger coulis, tonic water, hibiscus syrup*

11.90

IRAMISU MARTINI

Kaluha, Bailey's, Amaretto, expresso

11.90

ABRICOTTI ABRICOTTA

Wodka Ketel One, Amaretto, Macadamia-Sirup,
Zitronensaft, Aprikosensaft
*Ketel One vodka, Amaretto, Macadamia syrup,
lemon juice, apricot juice*

12.50

JARDIN SECRET

Mit Kamille aufgegoßener Gin Bombay Sapphire,
Noilly Prat, Zitronensaft, Cranberysaft, Ginger Ale
*Bombay Sapphire gin infused with chamomile,
Noilly Prat, lemon juice, cranberry juice, ginger ale*

11.90

BANOFFEE NEGRONI

Bananenlikör, mit Erdnuss infundierter Rum,
Martini Riserva Rubino, Campari Bitter, Schokoladenbitter
*Banana Liqueur, Peanut-infused Rum,
Martini Riserva Rubino, Campari Bitter, Chocolate Bitter*

12.50

LE TIKKI DES COPAINS

Rum mit Tonka-Fever, Orgeat-Sirup, Limette, Passionsfruchtpüree,
Ananassaft, Angostura-Bitter
*Tonka bean infused rum, orgeat syrup, lime, passion fruit purée,
pineapple juice, angostura bitter*

11.90

RIE BOËHM - STRASBOURG
S 1522

134 GRAND'RUE - BRASSE
DEPUIS

KNUSPRIGES HUHNCHEN MIT GEWURZEN, HAUSGEMACHTE BARBECUE-SOÛE
Crispy spiced chicken, homemade barbecue sauce
12.30

SÜßKARTOFFELPOMMES, 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!



WWW.BRASSERIE-BOEHM.COM



@BRASSERIEBOEHM

VORSPEISEN - STARTERS

BURRATA, HIMBEER- UND
MANDEL-VIRGIN-BASILIKUM-SAUCE 13.50
Burrata, raspberry and almond virgin basil sauce

ASIATISCHES LACHSTATAR,
GUACAMOLE UND ERDNUSSE 14.00
Asian salmon tartare, guacamole and peanuts

THUNFISCH-TATAKI, SAISONGEWURZ,
HASELNUSSSTÜCKE 13.50
Tuna tataki, seasonal condiment, hazelnut pieces

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE 9.50
Onion soup gratin

THUNFISCHTATAR NACH VITELLO-TONATO-ART 14.00
Vitello tonato-style tuna tartare

MIMOSA-ËI, ERBSENCOULIS,
KNUSPRIGER PARMASCHINKEN 10.00
Mimosa egg, pea coulis, crispy Parma ham

GAZPACHO AUS ZEBRA-GRÜNEN TOMATEN,
RICOTTA-TOAST 11.00
Zebra green tomato gazpacho, ricotta toast

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

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

HAUPTSPESSEN - MAIN COURSES

RINDERTATAR, POMMES, SALAT 20.50
Beef tartare, french fries, green salad

SUPREME VOM GEFLUGEL, RATTEKARTOFFELN,
AUBERGINENKAVIAR, SESAM-GEFLUGELJUS 22.50
Supreme of poultry, ratte potatoes, eggplant caviar,
sesame poultry jus

LACHSFILET, ROYAN RAVIOLI, 22.50
SPINATSPROSSEN, BRAUNES BUTTERSPUMA
Salmon fillet, royan ravioli, spinach sprouts, brown butter foam

FLANKSTEAK, RATTE-KARTOFFELN, GEROSTETE 24.50
RINDERHERZTOMATE, CHORON-SAUCE
Flank steak, ratte potatoes, roasted tomato, Choron sauce

CHEESEBURGER, GERÄUCHERTES ROTES 19.90
ZWIEBELKOMPOTT, CHEDDAR, HAUSGEMACHTE
BARBECUESAUCE, POMMES
Cheeseburger, smoked red onion compote, Cheddar,
homemade barbecue sauce, french fries
Extra Bacon +2,00€

WIENER SCHNITZEL, POMMES 24.50
Wiener schnitzel, french fries

GRÜNES RISOTTO, RUCOLA-PESTO, ERBSEN, 20.50
JUNGE SPINATSPROSSEN, MANDELN
Green risotto, arugula pesto, peas, young spinach shoots, almonds

HÄHNCHEN-CLUB-SANDWICH, BAUCHSPECK, POMMES 17.90
Chicken club sandwich, farmhouse bacon, french fries

CAPRESE-SALAT, BURRATA, 19.50
HEIRLOOM-TOMATEN, RUCOLA-PESTO, MANDELN
Caprese salad, burrata, heirloom tomatoes, arugula pesto, almonds

CAESAR SALAT, KNUSPRIGES HÄHNCHEN, 20.50
COUNTRY BACON, PARMESAN, CAESAR SAUCE,
KIRSCHTOMATE

Caesar salad, crispy chicken, country bacon, parmesan,
Caesar sauce, cherry tomato

BEILAGEN - SIDES +4.50 EUROS

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

KÄSETELLER - CHEESE PLATE

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

NACHSPESSEN - DESSERTS

FRENCH TOAST, PFIRSICHKOMPOTT, PFIRSICHSORBET 11.00
French toast, peach compote, peach sorbet

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

CRÈME BRULÉE, VANILLE 7.00
Crème brûlée, vanilla

OMAS SCHOKOLADENMOUSSE, 11.00
KAKAOSTREUSEL MIT FLEUR DE SEL, HIMBEERE
Grandma's chocolate mousse, cocoa crumble with fleur de sel,
raspberry

ERDBEERSUPPE, SALAT UND ERDBEERSORBET, 11.00
KARAMELLISIERTER PINIENKERNE
Strawberry soup, salad and strawberry sorbet, caramelized pine nuts

DAME BLANCHE, HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENSOÛE 7.80
Dame Blanche (homemade chocolate sauce)

HEIDELBEER-SPEKULATIUS-KÄSEKUCHEN 9.00
Blueberry and speculoos cheesecake

EIS UND SORBETS Ice creams and sorbets
Vanille, Äquatorialschokolade, Kaffee, Himbeere,
Zitrone, Erdbeere, Passionsfrucht
vanilla, equatorial chocolate, coffee, raspberry, lemon,
strawberry, passion fruit

KUGEL - SCOOP : 1 - 2.40 | 2 - 4.40 | 3 - 6.40
Schlagsahne - Chantilly +0.50
Sorbent mit Alkohol - with Alcohol +4

PASSEND ZU IHREM DESSERT

To accompany your dessert
Expresso martini 9.90 - Tiramisi Martini 11.90
Irish Coffee 9.50

WEINE - WINES

WEISSE - WHITE	12cl	25cl	50cl
MÂCON BLANC Chardonnay Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand	6.20	12.20	23.50
RIESLING Clos de la folie marco - Domaine Héring	6.30	12.50	24.00
GEWURZTRAMINER Les Authentiques - Domaine Héring	7.00	13.50	26.00

ROTE - RED	12cl	25cl	50cl
LES CAPRICES D'ANTOINE Côtés du Rhône - Domaine Ogier	5.10	10.10	20.10
VENTOUX LES GÉLINOTTES Domaine Alain Jaume	5.50	10.50	20.50
PINOT NOIR Les Authentiques - Domaine Héring	6.50	12.80	25.20
PAS SI VITE IGP St Guilhem du Désert	6.50	12.00	21.50

ROSÉ	12cl	25cl	50cl
CUVÉE MÉDITERRANÉE Domaine Figuière	5.50	10.80	21.00

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
SCHWEPPE 25cl 4.10	THÉ 3.90
ORANGINA 25cl 3.90	INFUSION 3.90
JUS DE FRUIT 25cl 3.80	
TROPICO ORIGINAL 25cl 3.90	
GINGERBEER 33cl 6.50	
HOMEMADE ICE TEA 4.20	
SELBSTGEMACHTER EISTEE Pêche ou Hibiscus - Peach or 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

