

COCKTAILS

Signatures

SOEUR SOURIRE

Tanqueray Gin, Limette, hausgemachtes Ingwer-Coulis,
Tonic Water, Hibiskus-Sirup

Tanqueray gin, lime, homemade ginger coulis,
tonic water, hibiscus syrup

11.90

JULIEN GRILLÉ

Tanqueray Gin, Zitronensaft, Rosmarin-Bitter & Toast, Tonic
Tanqueray gin, lemon juice, rosemary & toast bitters, tonic water

11.90

CHAUD DEVANT

Eminente Rum mit gebrannten Zitrusfrüchten,
hausgemachtem Barbecue-Sirup und Kakaobohnenbitter

Eminente rum infused with burnt citrus fruits,
homemade barbecue syrup, cocoa bean bitters

11.90

MADemoisELLE MATCHA

Ketel One Wodka, Matcha-Likör, Zitronensaft,
Himbeerpüree, Limonade

Ketel One vodka, matcha liqueur, lemon juice,
raspberry purée, lemonade

11.90

COUP DE SOLEIL

Cognac Hennessy VS, Likör 43, Zitronensaft, Pfirsichpüree,
Rooibos-Vanille-Aufguss

Hennessy VS cognac, 43 liqueur, lemon juice, peach purée, vanilla rooibos infusion

11.90

LE TIKKI DES COPAINS

Eminente Claro, Zitronensaft, Passionsfruchtpüree, Ananassaft, Popcorn-Sirup
Eminente Claro, lemon juice, passion fruit purée, pineapple juice, popcorn syrup

11.90

RIE BOËHM -



STRASBOURG

1522

- BRASSE



134 GRAND'RUE -

DEPUIS

KNUSPRIGES HUHNCHEN MIT GEWÜRZEN. hausgemachte barbecue-soße
CRISPY SPICED CHICKEN. homemade barbecue sauce
14.50

SÜBKARTOFFELPOMMES. trüffel-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

BRASSERIE
BOEHM

DEPUIS 1522

STRASBOURG

VORSPESSEN - STARTERS

BURRATA MIT GRAPEFRUIT. 13.50
Natives Olivenöl mit Grapefruit, Haselnüssen, Frühlingszwiebeln
GRAPEFRUIT BURRATA.
Virgin grapefruit oil, hazelnuts, spring onions

GEFLUGELPASTETE IN KRUSTE. 13.90
Remoulade aus grünem Spargel, Haselnüssen
CHICKEN PÂTÉ EN CROUTE.
Green asparagus remoulade, hazelnuts

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE 11.00
ONION SOUP GRATIN

KARTOFFELKROKETTEN. 10.50
Munster-Creme, knuspriger elsässischer Rohschinken
POTATO CROQUETTE.
Munster cheese cream, crispy Alsatian cured ham

CARNELEN IN SIRACHA-TEMPURA. 14.00
Avocado, Zitronenquark
SIRACHA TEMPURA SHRIMP, Avocado, lemon cream cheese

FRANZÖSISCHE ENTENSTOPFLEBER. 19.50
Rhabarber-Chutney mit Timut-Pfeffer, Kougelhöpf mit Honig
FRENCH DUCK FOIE GRAS.
Rhubarb chutney with Timut pepper, Honey kougelhöpf

MIMOSENEI MIT TRUFFEL. 11.00
Mayonnaise mit Harissa, Kichererbsen, Merguez-Pulver, Korianderöl
TRUFFLE DEVILED EGG.
Harissa mayonnaise, chickpeas, merguez powder, coriander oil

CEVICHE VON DER DORADE. 14.00
Kokoscreme, Koriander, Limette, Schalotte, Frühlingszwiebel
SEA BREAM CEVICHE.
Coconut cream, coriander, lime, shallots, spring onions

KINDERMENÜ - KIDS MENU (-10 ANS)

10.50

jedes gericht von der karte in halber portion (außer cheeseburger)
Any dish from the menu in a half-portion (except cheeseburger)

+ 1 KUGEL EIS / + 1 SCOOP OF ICE CREAM

HAUPTSPESSEN - MAIN COURSES

RINDERTARTAR. 21.50
mit dem Messer geschnitten, frische Pommes, grüner Salat
BEEF TARTARE. Hand-cut, fresh fries, green salad

GEFÜLLTES GEFLUGEL. 24.50
Geflügelmouseline mit schwarzem Curry, Käseknepfle,
Spargel, cremige Geflügelsauce
STUFFED POULTRY. Poultry mousseline with black curry,
käseknepfle, asparagus, creamy poultry jus

LACHSFILET. Orecchiette, Mangold, Tomatencreme 23.50
SALMON FILLET. Orecchiette pasta, Swiss chard, tomato cream sauce

HAUSGEMACHTE WURST 19.50
VON DER BRASSERIE BOEHM.
Wilder Oregano, geräucherter weißer Pfeffer, Butterpüree, Schalotten-Porto-Sauce
HOUSE SAUSAGE, from Brasserie Boehm, Wild oregano,
smoked white pepper, butter purée, shallot and red port sauce

RINDERHUFTE. Pfeffersauce, frische Pommes, grüner salat 24.50
FLANK STEAK. pepper sauce, fries, green salad

CHEESEBURGER, geräuchertes rotes zwiebelkompott, 19.90
cheddar, hausgemachte barbecuesauce, frische Pommes
CHEESEBURGER, smoked red onion compote, Cheddar,
homemade barbecue sauce, french fries
Extra Bacon + 2,00€

ZART SCHMELZENDE SCHWEINEBRUST. 21.90
Kartoffel-Millefeuille, gebratene grüne Bohnen mit Knoblauch,
reduzierter Jus, Zitronenquark

MELT-IN-YOUR-MOUTH PORK BELLY, Potato millefeuille, 18.00
pan-fried green beans with garlic, reduced jus, lemon-flavored fromage blanc

GEBRATENER LAUCH. 18.00
Eigelb-Gewürz, Nori-Blätter, Thai-Vinaigrette, Erdnüsse
ROASTED LEEKS.
Egg yolk condiment, nori leaves, Thai vinaigrette, peanuts

FREGOLA SARDA. 18.50
Wie ein Risotto, Salbei, Ricotta, Croutons, Gewürz mit Knoblauchconfit
FREGOLA SARDA.
Like a risotto, sage, ricotta, croutons, confit garlic condiment

BEILAGEN - SIDES +4.50 EUROS
Pommes, Grüner Salat Gemüse, Hausgemachtes Püree
Fries, Green Salad, Vegetables, Homemade Mashed Potatoes

KÄSETELLER - CHEESE PLATE

COMTÉ 30 MONATE. 13.50
Fourme d'Ambert, Münster, Camembert
COMTÉ 30 MONTHS. Fourme d'Ambert, Munster, Camembert
Serviert mit frischem Brot ! / Served with fresh bread !

NACHSPESSEN - DESSERTS

GROßER PROFITEROLE. Vanilleeis im Brandteig, Schokoladensauce 9.50
LARGE PROFITEROLE. Vanilla ice cream in its choux, chocolate sauce

ZITRONEN-BAISER-TORTE. 9.50
Zitronencreme, Zitronen-Basilikum-Gel, italienisches Baiser
LEMON MERINGUE PIE, Lemon cream, lemon basil gel, Italian meringue

CRÈME BRULÉE. vanille aus Madagaskar 7.50
CRÈME BRULÉE. Madagascar vanilla

SCHOKOLADE-KARAMELL. Schokoladenganache, süßer Kakaoteig 12.90
mit Fleur de Sel, gesalzene Karamellbutter, Erdnüsse
CARAMEL CHOCOLATE. Chocolate ganache, sweet cocoa paste
with fleur de sel, salted butter caramel, peanut ice cream scoop

PAIN PERDU. Ananaskompott, gesalzene Karamellbutter, Mangoeis 11.00
FRENCH TOAST. Pineapple compote, salted butter caramel, mango ice cream

DIE SCHWIMMENDE INSEL MIT VANILLE AUS MADAGASKAR. 9.50
Gesalzene Karamellbutter, karamellisierte Erdnüsse
MADAGASCAR VANILLA FLOATING ISLAND.
Salted butter caramel, caramelized peanuts

HAUSGEMACHTES EIS (Glaces du Lac in Ittenheim) ODER SORBETS
ARTISANAL ICE CREAM (Ice cream from Lac in Ittenheim)
OR SORBETS

Vanille, Schokolade aus Ecuador, Kaffee, Erdnuss, Himbeere,
Zitrone, Erdbeere, Mango, reine Pistazie
vanilla, Ecuadorian chocolate, coffee, peanut raspberry, lemon,
strawberry, mango, pure pistachio

KUGEL - SCOOP : 1 - 2.40 | 2 - 4.40 | 3 - 6.40
Schlagsahne - Chantilly +0.50
Sorbet mit Alkohol - with Alcohol +4.00

PASSEND ZU IHREM DESSERT
TO ACCOMPANY YOUR DESSERT
Expresso martini 10.90 - Tiramusi 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
PINOT BLANC Domaine Kuehn	5.50	10.50	21.00

ROTE - RED	12cl	25cl	50cl
CÔTES DU RHÔNE « GRAND VENEUR » Domaine Alain Jaume	5.10	10.10	20.10
ARROGANT CABERNET Merlot IGP Pays d'Oc	5.50	10.50	25.20
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
MINUTY PRESTIGE Côte de Provence	7.50	14.90	28.80

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

GETRÄNKE - DRINKS

KALT - COLD	HEISS - HOT
VITTEL 50cl 3.90	CAFÉ EXPRESSO 2.00
VITTEL 1 LITRE 5.90	CAFÉ RALLONGÉ 2.20
SAN PELLEGRINO 50cl 3.90	DOUBLE EXPRESSO 3.80
SAN PELLEGRINO 1 LITRE 5.90	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 3.90
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.