

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 gebräunten 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,
Himbeerpuree, Limonade

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

11.90

COUP DE SOLEIL

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

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

11.90

LE TIKKI DES COPAINS

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

11.90

RIE BOËHM - STRASBOURG
S 1522

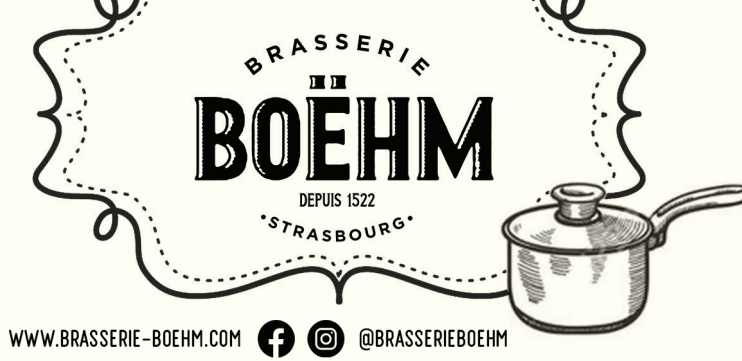
134 GRAND'RUE - BRASSE
DEPUIS

KNUSPRIGES HUHNCHEN MIT GEWÜRZEN, hausgemachte barbecue-soße
CRISPY SPICED CHICKEN, homemade barbecue sauce
 15.90

SUBKARTOFFELPOMMES, trüffel-mayonnaise
SWEET POTATO FRIES, truffle mayonnaise
 6.50

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 MIT HIMBEERE**, 13.50
 Basilikum, gerösteten Mandeln, Himbeeröl
BURRATA WITH RASPBERRY, Basil, toasted almonds, raspberry oil
- GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE**, 11.00
ONION SOUP GRATIN
- KARTOFFELKROKETTEN**, 10.50
 Münster-Creme, knuspriger elsässischer Rohschinken
- POTATO CROQUETTES**, Münster cream, crispy Alsatian cured ham
- CARNELEN IM TEMPURATEIG MIT SRIRACHA**, 14.00
 Tzatziki, Gurkengel
TEMPURA SHRIMP WITH SRIRACHA, tzatziki, cucumber gel
- FRANZOSISCHE ENTENSTOPFLEBER**, 19.50
 Pfirsich-Chutney, Kougelhopf mit Honig
FRENCH DUCK FOIE GRAS, peach chutney, honey Kougelhopf
- CEVICHE VOM GOLDBRASSEN**, 14.50
 Kokos-Blaubeercreme, eingelegte Blaubeeren, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Korianderöl
SEA BREAM CEVICHE,
 Coconut-blueberry cream, pickled blueberries, shallots, spring onions, coriander oil

SALATE - SALADS

- CAESAR-SALAT**, 21.50
 Eisbergsalat, knuspriges Hähnchen, Bauernspeck, Croutons, Grana Padano, Caesar-Dressing
CAESAR SALAD, Iceberg lettuce, crispy chicken, country bacon, croutons, Grana Padano, Caesar dressing
- CAPRESE-SALAT**, 19.50
 Burrata, alte Tomatensorten, Rucola-Pesto, geröstete Mandeln
CAPRESE SALAD
 Burrata, heirloom tomatoes, rocket pesto, toasted almonds
- FRISCHER SALAT**, 19.00
 Bulgur, Pfirsich, Ricotta, Cashewkerne, Kirschtomaten, Basilikum
FRESH SALAD, bulgur, peach, ricotta, cashew nuts, cherry tomatoes, basil

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

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

- ITALIENISCHES RINDERTATAR**, 23.00
 Von Hand geschnitten, Rucola, confierte Tomaten, Basilikum, Grana Padano, serviert mit frischen Pommes
ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE,
 Hand-cut, rocket, confit tomatoes, basil, Grana Padano, served with fresh fries
- GEFLUGELROULADE**, 24.50
 Geflügelmousse mit milden Gewürzen, Käseknepfle, Ratatouille, Geflügeljus
STUFFED POULTRY,
 Poultry mousse with mild spices, käseknepfles, ratatouille, poultry jus
- LACHSFILET**, offene Ravioli, Fenchel mit confierten Tomaten, Miso-Espuma 23.50
SALMON FILLET, open ravioli, sautéed fennel with confit tomato, miso foam

HAUSGEMACHTE BRATWURST VON DER BRASSERIE BOËHM, 19.50
 Wilder Oregano, Rauchpfeffer, Butterpüree, Schalotten-Portweinsoße
HOMEMADE SAUSAGE FROM BRASSERIE BOËHM,
 Wild oregano, smoked pepper, buttered mashed potatoes, shallot and red port sauce

- SIMMENTHAL-RUMPSTEAK**, Pfeffersoße, frische Pommes, grüner Salat 24.50
SIMMENTHAL RUMP STEAK, pepper sauce, fresh fries, green salad
- CHEESEBURGER**, geräuchertes rotes zwiebelkompott, cheddar, hausgemachte barbecuesauce, frische Pommes 19.90
CHEESEBURGER, smoked red onion compote, Cheddar, homemade barbecue sauce, french fries
 Extra Bacon + 2,00€
- ZARTE SCHWEINEBRUST**, 21.90
 Kartoffel-Millefeuille, grüne Bohnen mit Knoblauch, reduzierter Jus, Zitronenquark
TENDER PORK BELLY,
 Potato millefeuille, garlic green beans, reduced jus, lemon curd
- WASSERMELONEN-TAKAKI**, rucolacoulis, Feta, Tapenade 18.00
WATERMELON TAKAKI, rocket coulis, feta, tapenade
- 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
 Frische Pommes, grüner Salat, Ratatouille, Hauspüree
 Fresh fries, green salad, ratatouille, homemade mashed potatoes

KÄSETELLER - CHEESE PLATE

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

NACHSPEISEN - DESSERTS

- GROßER PROFITEROLE**, vanilleeis kugel im Brandteig, Schokoladensoße 9.50
LARGE PROFITEROLE, vanilla ice cream in choux pastry, 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
- SCHWARZE KIRSCHKE**, Kakaobiskuit, Kirschkompott, 12.90
 Kirschsorbet, Schokoladenganache, Schokoladenhippe
BLACK CHERRY, cocoa biscuit, cherry compote, cherry sorbet, chocolate ganache, chocolate tuile
- PAIN PERDU**, pfirsichkompott, Vanilleis 11.00
FRENCH TOAST, peach compote, vanilla ice cream
- MILLEFEUILLE À LA TIRAMISU**, 9.50
 Blätterteig, Kaffeeccreme, Vanille-Mascarpone, Espresso-Gel, Kakao
MILLEFEUILLE TIRAMISU-STYLE,
 Puff pastry, coffee pastry cream, vanilla mascarpone, espresso gel, cocoa
- HAUSGEMACHTES EIS (Glaces du Lac in Ittenheim) ODER SORBETS**
ARTISANAL ICE CREAM (Ice cream from Lac in Ittenheim)
OR SORBETS
 Vanille, Ecuador-Schokolade, Kaffee, Himbeere, Zitrone, Erdbeere, reine Pistazie, Kirsche, Joghurt
 Vanilla, Ecuador chocolate, coffee, raspberry, lemon, strawberry, pure pistachio, cherry, yogurt
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**
 Espresso martini 10.90 - 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
PINOT BLANC Domaine Kuehn	5.50	10.50	21.00
ROTE - RED	12cl	25cl	50cl
CÔTES DU RHÔNE « GRAND VENEUR »	5.10	10.10	20.10
Domaine Alain Jaume			
ARROGANT CABERNET Merlot IGP Pays d'Oc	5.50	10.50	25.20
PINOT NOIR	6.50	12.80	25.20
Les Authentiques - Domaine Héring			
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.
 Checks 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.