

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

SÉSAME OUVRE-TOI !

Mit Sesam aromatisierter Eminente-Rum,
Brombeercreme, Zitronensaft, Vanillesirup

*Eminente rum infused with sesame,
blackberry cream, lemon juice, vanilla syrup*

11.90

MA BELLE BOHÈME

Mit Kardamom aromatisierter Tanqueray Gin,
Birnenpüree, Zitronensaft, Sprudelwasser

*Tanqueray gin infused with cardamom,
pear purée, lemon juice, sparkling water*

11.90

MADemoisELLE MATCHA

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

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

11.90

LE TIKKI DES COPAINS

Eminente-Rum, Mangopüree, Ananassaft, Hibiskussirup, Zitronensaft

Eminente rum, mango puree, pineapple juice, hibiscus syrup, lemon juice

11.90



KNUSPRIGES HUHNCHEN MIT GEWURZEN, hausgemachte barbecue-soße
CRISPY SPICED CHICKEN, homemade barbecue sauce
15.90
SÜßKARTOFFELPOMMES, trüffel-mayonnaise
SWEET POTATO FRIES, truffle mayonnaise
6.50
COMTÉ KÄSE, 18 Monate gereift
COMTÉ CHEESE SLICES (18 months aged)
7.80

ZUM TEILEN!
TO SHARE!



BRASSERIE

BOËHM

DEPUIS 1522

• STRASBOURG •



Maître Restaurateur

VORSPEISEN - STARTERS

KARTOFFELKROKETTEN, 10.50
Munster-Creme, knuspriger elsässischer Rohschinken
POTATO CROQUETTES, Munster cream, crispy Alsatian cured ham

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE 11.00
ONION SOUP GRATIN

ELSÄSSISCHE SCHNECKEN 6 : 11.00 / 12 : 21.00
Kräuterbutter
ALSATIAN-STYLE SNAILS, Maître d'hôtel butter

WEICHGEKOCHTES SPIEGELEI 12.00
Kürbis-Frikassee und Kürbis-Espuma
SOFT-BOILED EGG, Squash fricassee with espuma

TRUFFEL-CROQUE-MONSIEUR 13.50
Gereifter Comté, Trüffel-Béchamel, Kochschinken vom Haus Kirm
TRUFFLED CROQUE-MONSIEUR, Aged Comté, truffle béchamel, white ham from Kirm

BURRATA MIT BIRNE 13.50
Birnenkompott und Birnen-Vinaigrette mit Madagaskar-Vanille, karamellisierte Walnüsse
BURRATA WITH PEAR, Poached and fresh pear with Madagascar vanilla, caramelized walnuts

LACHS-GRAVLAX 14.50
Rund um die Rote Bete, Ajoblanco
SALMON GRAVLAX, Served with beets and ajoblanco

FRANZOSISCHE ENTENSTOPFLEBER, 19.50
Pfirsich-Chutney, Kougelhopf mit Honig
FRENCH DUCK FOIE GRAS, Apple chutney with Timut pepper, Honey kugelhopf

KINDERMENÜ - KIDS MENU [-10 ANS] 11.00

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

HAUPTSPESIEN - MAIN COURSES

SIMMENTHAL-RUMPSTEAK, Pfeffersoße, frische Pommes, grüner Salat 24.50
SIMMENTAL RUMP STEAK, pepper sauce, fresh fries, green salad

GEFÜLLTES GEFÜGEL, 24.50
Gnocchi, Pilzfrikassee, Schalottensoße, Geflügelsaft mit Kräuterbutter
STUFFED POULTRY, Gnocchi, mushroom fricassee, shallot sauce, chicken jus with herb butter

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

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€

LACHSFILET, In Kohlblättern gegart, rote Currycreme, zarte Kartoffeln 23.50
SALMON FILLET, Cooked in a cabbage leaf, red curry cream, melt-in-your-mouth potatoes

RINDERTATAR, 23.50
Mit dem Messer geschnitten, Grana-Padano-Creme und -Späne, Frühlingszwiebeln, Haselnüsse, serviert mit Rucola und frischen Pommes
BEEF TARTARE, Hand-chopped, with cream and shavings of Grana Padano, spring onions, hazelnuts, served with rocket and fresh chips

RISOTTO MIT KURBISCREME, 18.50
Pickles und Kürbis-Vierge, Kürbispraline, Grana-Padano-Späne
RISOTTO WITH PUMPKIN CREAM, Pickles and pumpkin purée, pumpkin praline, shavings of Grana Padano

SELLERIE-MILLEFEUILLE, 18.00
Gemüsesaft mit Tonkabohne, knuspriger Buchweizen, Zitronenquark
CELERY MILLE-FEUILLE, Vegetable jus with tonka bean, crispy buckwheat, lemon-flavoured fromage blanc

FRANZOSISCHE ENTENBRUST, 24.90
Orangenketchup, Möhre von Kopf bis Fuß, Geflügelsaft mit Orange
FRENCH DUCK BREAST, Orange ketchup, carrot from root to tip, poultry jus with orange

BEILAGEN - SIDES +4.50 EUROS

{ Frische Pommes, grüner Salat, Möhrenpüree, hausgemachtes Kartoffelpüree
Fresh French fries, green salad, Carrot mousseline, homemade mashed potatoes }

KÄSETELLER - CHEESE PLATE

COMTÉ 18 MONATE, Fourme d'Ambert, Münster, Camembert 13.50
COMTÉ 18 MONTHS, Fourme d'Ambert, Munster, Camembert
Serviert mit frischem Brot ! / Served with fresh bread !

NACHSPESIEN - DESSERTS

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

GROßER PROFITEROLE, vanilleeiskugel im Brandteig, Schokoladensoße 9.50
LARGE PROFITEROLE, vanilla ice cream in choux pastry, chocolate sauce

BIRNE MIT KARAMELL, 10.00
Knuspriges Brickleighblatt, cremiger Mascarpone, Karamell mit gesalzener Butter
CARAMELIZED PEAR, Crispy brick pastry, creamy mascarpone, salted butter caramel

ZITRONENTARTE MIT BAISER, 10.00
Zitronencreme, Zitronen-Basilikum-Gel, italienische Meringue
LEMON MERINGUE PIE, Lemon cream, lemon-basil gel, Italian meringue

GEBRATENE ANANAS, 10.50
In Vanille-Passionsfrucht-Fond, Vanilleeis, Ananas-Chips
ROASTED PINEAPPLE, Served in a vanilla and passion fruit broth, vanilla ice cream, pineapple chips

SCHOKOLADENSOUFFLÉ AUS DER BRASSERIE BOËHM, 11.50
Bitte rechnen Sie mit einer Wartezeit von 15 Minuten
CHOCOLATE SOUFFLÉ FROM BRASSERIE BOËHM, Please allow 15 minutes for preparation

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

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

{ Expresso 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 » 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	
SELBSTGEMACHERTER 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.