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*

Gratinierte Zwiebelsuppe 11.00
Onion soup gratin

Elsässische Schnecken 6 : 11.00 / 12 : 21.00
Kräuterbutter
Alsatian-style snails, *Maître d'hôtel butter*

Das perfekte Ei, 13.00
Pilzfrikassee und Pilz-Espuma, Späne von altem Comté, Croutons
The perfect egg,
Mushroom fricassee and espuma, shavings of aged Comté cheese, croutons

Trüffel-Croque-Monsieur 14.50
Gereifter Comté, Trüffel-Béchamel, Kochschinken vom Haus Kirn
Truffled croque-monsieur,
Aged Comté, truffle béchamel, white ham from Kirn

Burrata mit Birne 13.50
Birnenkompott und Birnen-Vinaigrette mit Madagaskar-Vanille, karamellisierte Walnüsse
Burrata with pear,
Poached and fresh pearwith Madagascar vanilla, caramelized walnuts

Lachs-Gravlax 14.50
Kartoffel-Millefeuille mit Zitronen-Quark
Salmon gravlax,
Potato Millefeuille with Lemon-Flavored Cottage Cheese

Französische Entenstopfleber, 19.50
Apfel-Chutney mit Timut-Pfeffer, Honig-Gugelhupf
French duck foie gras,
Apple chutney with Timut pepper, Honey kougelhopf

KINDERMENÜ - KIDS MENU (-10 ANS)

12.00

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

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

Simmenthal-Rumpsteak, *pfeffersoße, frische Pommes, grüner Salat* 24.50
Simmental rump steak, *pepper sauce, fresh fries, green salad*

Gefulltes Geflugel, 24.50
Gnocchi, Pilzfrikassee, Schalottensoße, Geflügelsaft mit Kräuterbutter
Stuffed poultry,
Gnocchi, mushroom fricassee, shallot sauce, chicken jus with herb butter

Hausgemachte Bratwurst von der Brasserie Boëhm, 19.90
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 Trüffeln, 23.00
Geriebene frische Trüffel, Pilzfrikassee, Grana Padano
Truffle risotto, *Shavings of fresh truffles, mushroom fricassee, Grana Padano*

Rinderhufte, *Käseknepfle, Burgunder-Beilage, kräftige Rotweinsauce* 24.50
Beef chuck, *Käseknepfle, Burgundian-style garnish, full-bodied red wine gravy*

Schweinshaxe, *Sauerkraut, zarte Kartoffeln, Münsterkäse-Sauce* 25.00
Pork shank, *Sauerkraut, melt-in-your-mouth potatoes, Munster cheese sauce*

Sauerkraut mit 5 Fleischsorten, 24.00
Geräucherter Speck, gesalzener Speck, Schweineschulter, elsässische Knackwurst, geräucherte Wurst
Sauerkraut with 5 meats,
Smoked bacon, salted bacon, pork shoulder, Alsatian knackwurst, smoked sausage

Beilagen - Sides +4.50 euros
Pommes, Grüner Salat, Sauerkraut, Hausgemachtes Kartoffelpüree
French Fries, Green Salad, Sauerkraut, 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 !*

NACHSPEISEN - 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*

Gebackener Apfel nach elsässischer Art, 8.50
Karamell mit gesalzener Butter, Streusel, Zimteis
Alsatian-style roasted apple,
Salted butter caramel, crumble, cinnamon ice cream

Heidelbeertorte, 8.50
Mascarpone-Schlagsahne
Blueberry tart,
Mascarpone whipped cream

Crêpes Suzette, 9.00
Orangenkaramell, Orangenschnitz
Crêpes Suzette, *Orange caramel, orange supremes*

Schokolade mit Karamell, 11.00
Schokoladenganache, gesalzenes Karamell, süßer Kakaoteig, Schokoladenplätzchen, Erdnusseis
Caramel chocolate,
Chocolate ganache, salted caramel, cocoa shortbread, chocolate tuile, peanut ice cream

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, Himbeere, Zitrone, Erdbeere, Reine Pistazie, Erdnuss, Zimt
vanilla, Ecuadorian chocolate, coffee, raspberry, lemon, strawberry, pure pistachio, peanut, cinnamon
Kugel - scoop : 1 - 2.50 | 2 - 4.50 | 3 - 6.50
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*	6.20	12.20	23.50
Bourgogne - Domaine Nadine Ferrand			
Riesling	6.30	12.50	24.00
Clos de la folie marco - Domaine Héring			
Pinot Blanc	5.50	10.50	21.00
Domaine Kuehn			

ROTE - RED	12CL	25CL	50CL
Côtes Du Rhône « Grand Veneur »	5.10	10.10	20.10
Domaine Alain Jaume			
Arrogant Cabernet *Merlot*	5.50	10.50	25.20
IGP Pays d'Oc			
Pinot Noir	6.50	12.80	25.20
Les Authentiques - Domaine Héring			
Pas si vite	6.50	12.00	21.50
IGP St Guilhem du Désert			

ROSÉ	12CL	25CL	50CL
Cuvée Méditerrannée	5.50	10.80	21.00
Domaine Figuière			
Minuty Prestige	7.50	14.90	28.80
Côte de Provence			

Vorschlag des augenblicks : fragen sie uns
Suggestion of the moment : ask us

GETRÄNKE - DRINKS

KALT - COLD	
Vittel 50cl	3.90
Vittel 1 litre	5.90
San Pellegrino 50cl	3.90
San Pellegrino 1 litre	5.90
Perrier 33cl	4.20
Coca-Cola 33cl	4.10
Fanta 25cl	4.10
Oasis 25cl	4.10
Schweppes 25cl	4.10
Orangina 25cl	3.90
Jus de fruit 25cl	3.80
Tropico original 25cl	3.90
Gingerbeer 33cl	6.50
Homemade Ice tea Selbstgemachter Eistee	4.20
Pêche ou Hibiscus - Peach or hibiscus	

HEISS - HOT	
Café expresso	2.00
Café rallongé	2.20
Double expresso	3.80
Grand café	3.20
Grand café au lait	3.40
Cappuccino	3.80
Café frappé	5.50
Chocolat chaud	3.80
Thé	3.90
Infusion	3.90

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.