

APERITIF

Granatapfel-Minz Spritz	8,50
Vaux Jahrgangssekt Minze Granatapfel-Muttersaft Lillet rouge frisch spritzig herbe Fruchtigkeit	
Americano	7,50
Campari Carpano Punt E'Mes Soda intensives Aroma klassisch spritzig	
Vieux Pontarlier, Pastis Emile Pernot, Pontarlier	6,50
Bouvet Brut Rosé Excellence Crémant de Loire, Saumur	6,00
2014 Schloss Vaux Cuvée Brut, Méthode Traditionelle	6,50
Vranken Grande Réserve Brut, Champagne	9,50

HORS D'OEUVRES ET FRUITS DE MER

Austern 6 Stück - Fines de claire No. 2	18,00
Crevettes roses mit kleinem Salat	15,50
1/2 Hummer mit hausgemachter Mayonnaise	18,90
Meeresfrüchteplatte für 2 Personen – Austern, 1/2 Hummer, Crevettes roses, Miesmuscheln	32,90
Hausgebeizter Lachs mit Preiselbeer-Meerrettichsauce und Salat	10,90
Kleine Cocotte von der Fischsuppe mit Einlage	7,50
Paté en croute mit Cornichons, Salat	9,90
Foie Gras mit Portwein-Trauben-Gelee, Karamelläpfeln und Brioche	18,90
Steak Tartare vom Rind mit dem Messer geschnitten, Wachtelei	13,90
Boudin Noir mit lauwarmem Kartoffelsalat, Meerrettich	10,90

LES SALADES

Kleiner gemischter Salat mit gerösteten Kernen	5,90
Vogersalat à la Poldi mit Speck, Croutons und wachswweichem Ei	9,50
Lauwarmer Kartoffelsalat mit Rote Beete, Rucolasalat und Kernen	8,90
Salat „Fränz“ mit gratiniertem Ziegenkäse	13,90
Salat „Fränz“ mit gebratenem Oktopus	18,50
Salat Nicoise à la Fränz mit frischem Thunfisch und wachswweichem Ei	18,90

PASTA

Penne all'arrabiata	9,50
Taglierini mit vegetarischer Linsenbolognese	11,90

POISSON

Fischsuppe mit Einlage vom Edelfisch, Croutons, Aioli und Gruyère	15,50
Muscheln mit tomatisiertem Fischfond und Pommes Frites	19,90
Lauwarme Salmschnitte, Rucola, Rote Beete und Meerrettich-Preiselbeersauce	18,50
Gegrillter Kabeljau mit Beluga- und roten Linsen, Meerrettichsauce	18,90
Gebratener Oktopus, mit Kartoffel-Oliven-Stampf, Spinat, Tomatensauce	22,90
Thunfischsteak mit Riso Nero	21,90

VIANDE

Steak Tartare, vom Rind mit dem Messer geschnitten, Wachtelei, hausgemachte Pommes Frites und Salat	17,50
Merguez mit Couscous, buntes Gemüse, Sauce Rouille	13,90
Entenbrust mit Honig-Zimt-Sauce, Flageolets, Gratin und Spinat	18,50
Kalbstafelspitz mit Wirsing, Kartoffelpüree und Apfelkompott	16,50
Sautierte Kalbsnieren mit Senfsauce, Kartoffelpüree, kleiner Salat	16,90
Geschmorte Kalbsbäckchen in Madeira, mit Kartoffelpüree und Rotkohl	17,90
Carrée vom Bigorre-Schwein, Petersilienbutter, buntes Gemüse und Drillingen	23,90
Steak Frites vom Bavette mit Kräuterbutter, hausgemachten Pommes Frites und Salat	19,50
Pfeffersteak vom Entrecôte mit Gratin, Flageolets und Spinat	25,90

LES DESSERTS ET FROMMAGE

Mousse au Chocolat	5,90
Crème Caramel	6,50
Johannisbeer Sorbet mit Crémant Rosé	6,50
Schokoküchlein mit hausgemachtem Vanilleeis	8,50
Französische Käseauswahl mit Sirup aus Liège	12,50

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo	18.00 – 00.00 Uhr
Di – Do	12.00 – 00.00 Uhr
Fr	12.00 – 01.00 Uhr
Sa	12.00 – 01.00 Uhr
So	12.00 – 00.00 Uhr

KÜCHE:

18.00 – 22.30 Uhr
12.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr
12.00 – 14.30 Uhr und 18.00 – 22.30 Uhr
12.00 – 22.30 Uhr
12.00 – 21.30 Uhr

Keine Reservierungen, keine Kreditkarten.
Informationen bezüglich Allergenen liegen an der Bar aus.

WEISSWEIN 0,15 l 0,75 l

2016	Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne I.G.P., Domaine de Millet Grapefruit Stachelbeere elegant	4,90	19,00
2016	Riesling QbA trocken, Bassermann-Jordan, Pfalz Pfirsich saftig mineralisch	5,50	22,00
2015	Chardonnay, Louis Latour Ardeché I.G.P. reife Früchte Butter harmonische Säure		24,00
2016	Grauburgunder QbA trocken, Weingut Zimmerlin, Baden würzig kräftig Honigmelone	6,20	25,00
2015	Scheurebe Kalkstein QbA trocken, Weingut Manz, Rheinhessen schwarze Johannisbeere Stachelbeere Passionsfrucht		27,00
2016	Weißburgunder Löss QbA trocken, Weingut Manz, Rheinhessen weiße Früchte saftiger Schmelz		29,00
2015	Brauneberger Juffer, Riesling Kabinett, Schloss Lieser, Thomas Haag, Mosel Aprikose Feuerstein restsüß		35,00
2014	Chardonnay, Macon-Lugny A.O.C., Les Genièvres, Louis Latour Buttercreme Kamille würzig	8,00	37,00
2015	Pouilly Fumé, A.O.P. Domaine Chauveau, Loire Stachelbeere grüne Paprika Körper	10,00	42,00
2015	Chablis, William Fevre, A.O.C., Burgund mineralisch ausbalancierte Frucht feine Säurestruktur		57,00
2015	Erbacher Marcobrunn VDP. GROSSE LAGE Riesling GG, Langwerth von Simmern, Rheingau Citrus gelbfruchtig mineralisch		65,00
2015	Forster Kirchenstück, Riesling, Heinrich Spindler, Pfalz Granny Smith Apfel weißer Pfirsich feine Säurestruktur		65,00
2014	Mersault A.O.P., Louis Latour, Burgund nussig Röstaromatik mega elegant		89,00

ROSÉ 0,15 l 0,75 l

2011	Domaine Saint-Michel d'Esclans, Côtes de Provence A.O.P. Apfel Pfirsich Süße-Säure-Spiel	5,90	24,00
------	--	------	-------

DESSERTWEIN 0,05 l 0,375 l

2015	Château La Rivière, Sauternes A.O.P. Bernard Reglat Aprikose mineralische Dichte feine Süße	5,50	29,00
------	---	------	-------

ROTWEIN 0,15 l 0,75 l

2015	Château Pavillion de Villenouvette, Corbières A.O.P., Languedoc rote Früchte langer Nachhall rund	4,90	19,00
2013	Cuvée Gaudenz, Weingut Knipser, Pfalz Cassis Kirsche leichte Vanille		25,00
2015	Château les Rambauds, Bordeaux A.O.P. schwarze Beeren Lakritz Vanille	5,50	27,00
2015	Grand Veneur Réserve, Côtes du Rhône, Alain Jaume schwarze Johannisbeere Himbeer weiches Tannin	6,50	29,00
2011	Vega Reserva, Bodegas Vega, Rioja Tabak Vanille Gewürze	7,90	32,00
2015	Bourgogne A.O.C., Pinot Noir, Louis Latour, Burgund kraftvoll rote Johannisbeere feine Säurestruktur		34,00
2015	Stettner Häder VDP.ERSTE LAGE Lemberger, Weingut Karl Haidle, Württemberg Brombeere Tabak schwarzer Pfeffer		39,00
2010	Château Haut Larguet, Saint-Emilion Grand Cru, Bordeaux Pflaume Röstaromen harmonisch	10,00	45,00
2011	Gevrey Chambertin A.O.P., Louis Latour, Pinot Noire, Burgund Brombeere rote Johannisbeere Kirsche		79,00
2007	Château Leoville Barton, 2ème Grand Cru Classe, Saint Julien, Bordeaux Cassis Leder Waldboden		99,00

CHAMPAGNE & CO. 0,1 l 0,75 l

	Bouvet Brut Rosé Excellence Crémant de Loire, Saumur	6,00	36,00
2014	Schloss Vaux Cuvée Brut, Méthode Traditionelle	6,50	39,00
2014	Von Buhl Riesling Sekt, Méthode Traditionelle		45,00
	Vranken Grande Réserve Brut, Champagne	9,50	57,00
	Pol Roger White foil Brut Réserve, Champagne		89,00
	Bollinger Special Cuvée, Champagne		96,00
2006	Gosset Millesime Brut, Champagne		115,00
	Bruno Paillard Blanc de Blanc, Champagne		105,00
	Billecart-Salmon Brut Rosé, Champagne		105,00