



le Pierre

STARTERS

Lauwarmer Pulposalat · Oliven · Tomaten · Baguette ^{M,A,K}

Lukewarm Pulpo Salad · Olives · Tomato · Baguette

€ 12.50

Kalbsvelouté · Kräuterseitling · Kalbsbäckchen ^{F,E,D}

Veal Velouté · King Oyster Mushrooms · Veal Cheeks

€ 9.50

Französischer Landsalat · Grüner Spargel · Walnuss

Reblochon · Dijon-Senf-Vinaigrette ^{F,H,K,G}

French Lettuce · Green Asparagus · Walnut · Reblochon

Dijon-Mustard-Vinaigrette

€ 12

Tatar vom Rind · Fondant Kartoffel · Ei · Sardine ^{I,B,K,G}

Beef Tartare · Fondant Potato · Egg · Sardine

€ 15

Mille-Feuille · Ziegenkäse · Buchweizen · Trüffelhonig

Quitte ^{F,H,D}

Mille-Feuille · Goat Cheese · Buckwheat · Truffle Honey · Quince

€ 11

MAIN COURSE

Beef Wellington · Kartoffelpüree · Glasierte Möhren

Madeira Sauce ^{A,F,D,E,I}

Beef Wellington · Mashed Potatoes · Glazed Carrots

Madeira Sauce

€ 32

Steak & Frites · Rinderfilet · Pommes · Trüffelmayonnaise

Wilder Brokkoli ^{F,K}

Steak & Frites · Beef Filet · French Fries · Truffle Mayonnaise

Wild Broccoli

€ 29

Brust & Keule von der Ente gebraten und gezupft

Quitte · Rotkohlstrudel ^{F,A,D,E,I}

Breast & Leg of Duck roasted and pulled · Quince

Red Cabbage Strudel

€ 23

Kabeljau · Petersilien Püree · Zitronen Beurre Blanc

Lauchstroh ^{F,D,B}

Cod · Parsley Puree · Lemon Butter Sauce · Crispy Leek Strips

€ 24

**Blumenkohl Steak · Kichererbsen · Rosa Pfeffer
Salat ^K**

Cauliflower Steak · Chickpeas · Pink Pepper · Salad

€ 18

Quiche · Birne · Roquefort · Salat ^{A,I,F,K}

Quiche · Pear · Roquefort · Salad

€ 15

LE PIERRE'S FAVORITES

**Dry Aged Burger · 210g Dry Aged Rindfleisch · Brioche
Chilimayonnaise · Zwiebel · Salat · Frites ^{A,K,F}**

210g Dry Aged Beef · Chilli Mayonnaise · Brioche · Onions · Lettuce

French Fries

oder | or

Vegetarisch: Gebackener Halloumi Burger ^F

Vegetarian: Baked Halloumi Burger

€ 15

Hähnchenschnitzel · Kartoffel-Radieschen Salat

Chilimayonnaise ^{A,I,F,K}

Chicken Schnitzel · Potato & Radish Salad · Chilli Mayonnaise

€ 15

SIDES

Frites · Ketchup · Mayonnaise ^K

Fries · Ketchup · Mayonnaise

€ 5

Trüffelmayonnaise ^K

Truffle Mayonnaise

€ 3.50

Chilimayonnaise ^K

Chilli Mayonnaise

€ 3.50

Oliven ^K

Olives

€ 3.50

Kleiner Salat · Blattsalat · Gurke · Kirschtomaten

Side Salad · Leaf Salad · Cucumber · Cherry Tomatoes

€ 5.50

Jus

€ 4.50

DESSERTS

Crêpe Suzette · Orangenlikör · Orange ^{A,F,I,D,}

Crêpe Suzette · Orange Liqueur · Orange

€ 7

Schokoladen Fondant Kuchlein

Pochierte Tonka Birne ^{A,I,F,D}

Chocolate Fondant Cake · Poached Tonkabean Pear

€ 7

APÉRITIFS

Blanc-Cass ^{D,5}

Weisswein, Chambord Liqueur

White Wine, Chambord Liqueur

€ 9

La Piscine ^D

Crémant, Zitrone, Gurke

Sparkling Wine, Lemon, Cucumber

€ 9

Pierre Rouge ⁵

Pernod, Grenadine, Wasser, Orange

Pernod, Grenadine, Water, Orange

€ 10

Petite Sœur ^{D,7}

Lillet Rosé, Tonic, Limette

Lillet Rosé, Tonic, Lime

€ 10

Grand Frère ⁵

Cognac, Ginger Ale, Angostura, Orange

Cognac, Ginger Ale, Angostura, Orange

€ 12

CLASSICS

Gin & Tonic ⁷

Bombay Sapphire, Tonic

€ 10.50

Aperol Spritz ^{D,5}

Aperol, Crémant, Soda, Orange

€10

Moscow Mule ³

Green Mark Vodka, Limette, Ginger Beer, Gurke

Green Mark Vodka, Lime, Ginger Beer, Cucumber

€10.50

Skinny Bitch

Green Mark Vodka, Limette, Soda

Green Mark Vodka, Lime, Soda

€10.50

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Claude de Villeneuve ^D

Bouvet Crémant Rosé

0.1L € 8 / 0.75L € 52

Ruinart R ^D

0.75L € 130

Ruinart Rosé ^D

0.75L € 150

Dom Pérignon ^D

0.75L € 310

WHITE WINE

Gaul's Eleven ^D

Müller Thurgau, Scheurebe, Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 5 / 0.75L € 35

Eichenstetter Grauburgunder ^D

Kiefer, Baden

0.1L € 5 / 0.75L € 35

Sauvignon Blanc ^D

Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 6 / 0.75L € 42

Bourgogne Chardonnay ^D

Albert Bichot, Burgund

0.75L € 45

Riesling Rätzelhaft ^D

Kettern & Nieport, Mosel

0.75L € 42

Sancerre ^D

Sauvignon Blanc, De La Jolive, M. Terrier Ncerre, Loire

0.75L € 42

Chablis AOC ^D

Chardonnay, Domaine Long Depaquit, Burgund

€66

Meursault AOC ^D

Chardonnay, Domaine Du Pavillon, Burgund

€88

ROSÉ WINE

Le Gaul Rosé ^D

Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder

Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 5 / 0.75L € 35

Schmetterlinge im Bauch ^D

Cabernet Carol, Cabernet Mitos, Dornfelder, Spätburgunder,

Kiefer, Kaiserstuhl

0.1L € 5 / 0.75L € 35

RED WINE

Pas de Deux Cuvée ^D

Merlot, Cabernet Sauvignon, Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 5,50 / 0.75L € 38

Lubéron la Ciboise ^D

Grenache, Syrah, M.Chapoutier, Rhône

0.1L € 5 / 0.75L € 35

Les Grands Murets ^D

Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Corbières,

Languedoc-Roussill

0.1L € 6 / 0.75L € 42

Secret de Famille ^D

Pinot Noir, Albert Bichot, Burgund

0.75L € 54

Châteauneuf du Pape ^D

Grenache, Syrah, Mourvedre

Domaine Duclaux, Rhône

0.75L € 78

Gevrey - Chambertin AOC ^D

Pinot Noir, Domain Du Clos Frantin, Burgund

0.75L € 95

BEER

San Miguel vom Fass

draft beer

0.3L € 4

0.5L € 6

Pilsner Urquell

0.33L € 4

Weihenstephaner Weißbier vom Fass

Wheat Beer from draft

0.3L € 4

0.5L € 6

Weihenstephaner Weißbier alkoholfrei

Wheat Beer non-alcoholic

0.33L € 4

Warsteiner Pilsener alkoholfrei

non-alcoholic

0.33L € 4

NON ALCOHOLIC DRINKS

Vöslauer

Wasser prickelnd oder still

Water sparkling or still

0.25L € 3 / 0.75L € 7

Coca Cola ^{2,5}, **Cola Zero** ^{2,5,8,14}, **Sprite** ^{1,3}

0.2L € 3,50

Orangina ¹⁴

0.25L € 4

Bitter Lemon ⁷, **Ginger Ale** ⁵,

Grapefruit ³, **Tonic Water** ⁷

0.2L € 3,50

Juices / Nectar

Apfel, Cranberry, Orange

Apple, Cranberry, Orange

0.2L € 3,50

Red Bull ^{2,5} / **Sugarfee** ^{2,5,8,14}

0.25L € 5

COFFEE

Americano ²

€ 2.50

Espresso ²

€ 2.50

Doppelter Espresso / Double Espresso ²

€ 3.50

Latte Macchiato ^{2,10}

€ 4

Cappuccino ^{2,10}

€ 3.50

Heiße Schokolade / Hot Chocolate ¹⁰

€ 3.50

TEA

Frischer Tee / Fresh Tea

Minze und Ingwer

Mint and Ginger

€ 4

Teekanne / Teapot

English Breakfast

Morgentau – Grüner Tee / Green Tea

Sweet Kiss – Früchtetee / Fruit Tea

€ 5,50

A Getreideprodukte
B Fisch
C Krebstiere
D Schwefeloxide und Sulfite
E Sellerie
F Milch und Laktose
G Sesamsamen
H Nüsse
I Eier
J Lupinen
K Senf
L Soja
M Weichtiere
N Erdnüsse

1 mit Konservierungsstoffen
2 koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmittel
4 geschwefelt
5 mit Farbstoff
6 geschwärzt
7 chininhaltig
8 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)
9 genetisch verändert
10 mit Milcheiweiß
11 mit Eiklar
12 Eiscreme
13 Eis mit Pflanzenfett
14 mit Süßungsmittel
15 mit Phosphat
16 mit Geschmacksverstärker
17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
18 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Alle Preise inkl. MwSt und in Euro.
All prices in Euro incl. VAT.