




Brasserie

COCOTTE

GOURMANDISES & SNACKS

 WARMES SAUERTEIGBROT	€
— für 2 quark dip frz. salzbutter schnittlauch	6
 MARINIERTE KALAMATA OLIVEN	7
— zitrone orange thymian	
 MARROKANISCHER HUMMUS	8
— olivenöl zitrone sesam feta	
HANDGESAMMELTE WEINBERGSCHNECKEN	15
— knoblauch kräuterbutter lavendel brioche	
JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX»	16
— zitrone schalotten pickles knoblauch röstbrot	
«CROQUE MADAME»	15
— schinken comté béchamel eigelb kopfsalat	



VORSPEISEN



 «SALADE VERTE»	10
— grüne salate gurke avocado miso vinaigrette	
 «CHÈVRE FRAIS» ZIEGENFRISCHKÄSE	16
— gelbe bete mandel kopfsalat passionsfrucht	
RÖMERSALAT «CÉSAR STYLE»	14
— parmesan dressing eigelb bacon croûtons	
UNGESTOPFTE ENTENLEBER PÂTE	19
— sake gelée eingelegter rhabarber brioche	
RINDERTATAR À LA PARISIENNE	21
— frisches eigelb schnittlauch meerrettich	
FRISCHE ST. JAKOBSMUSCHELN	21
— trüffel «brouillade» parmesan beurre blanc	

FLEISCH & GEFLÜGEL

CRISPY BARBARIE ENTENBRUST	32
— lavendel honig aprikosen ingwer chutney — 2x karotte french style polenta	
SCHWÄBISCH HÄLLISCHES BIO SCHWEIN	26
— zartrosa rücken morcheln wasabi erbsen — grüner spargel pommery senf spätzle	
STEAK FRITES	34
— sirloin steak 200g bärlauch butter broccoli — senfkörner jus pommes frites	
«BOEUF BOURGUIGNON»	31
— sanft geschmortes bioland rind champignons — bacon perlzwiebel french style polenta	
«LE BURGER» 100% BIOLAND RIND	21
— brioche cocktail sauce schalotten tomate — emmentaler bacon pommes frites	



FISCH & VEGETARISCH

KROSS GEGRILLTES LACHSFILET	34
— yuzu safran beurre blanc 2x karotte — reiswein limettendressing japanischer reis	
 GLASIERTE BURRATA RAVIOLI	22
— grüner spargel erbsencreme salzzitron — beurre blanc schaum parmesan	
 FLAMMKUCHEN À LA PROVENÇAL	16
— geschmortes ratatouille gemüse pinienkerne — oliven rucola pesto schafskäse	

DESSERTS



«VALRHONA» MOUSSE AU CHOCOLAT	10
— shoyu caramel piemonteser haselnuss	
VANILLE CRÈME BRÛLÉE	10
— madagascar vanille	
TARTE AU CITRON COCOTTE	10
— passionsfrucht meringue	
GLACES & SORBETS ARTISANAL	3.5
— auswahl von hausgemachtem eis und sorbet	

wir trennen keine rechnungen
alle preise inkl. gesetzlicher mwst.
allergenkarte verfügbar