



BRASSERIE *Cocotte*

---

französisches Speiselokal

## MENU DU SOIR

ABENDKARTE

## PRIX FIXE MENU

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü aus jeweils einer Vorspeise, Hauptgang und Dessert individuell zusammen

### 3 GANG MENÜ

46 Euro

(mit vegetarischem Hauptgang 36 Euro)

TARTES FLAMBÉES.....	FLAMMKUCHEN
DIENSTAG BIS DONNERSTAG	€
FLAMMKUCHEN PARISIENNE	
Schmand   Schinken   karamellierte Zwiebel   Schnittlauch	12
FLAMMKUCHEN CÔTE D'AZUR	
Schmand   Ratatouille   Kräuter der Provence   Feta	12
FLAMMKUCHEN THON	
Schmand   Thunfisch   karamellierte Zwiebel   Oliven   Feta	12
ENTRÉES.....	VORSPEISEN
3 STÜCK FINE DE CLAIRES AUSTERN „SPEZIAL ISIGNY“	
Limette und Granny Smith Apfel-Fenchel-Mignonette	13
LE SEIN DE LA TERRE – AUS DEM SCHOß DER ERDE	
confierter Artischockenboden   Zwiebelcreme   Weinbergschnecken Ragout Bacon   6-Kräutersauce   Kartoffelchips   Butter Brioche	16
SALADE MARAÎCHÈRE AU CHÈVRE	
Endivienblätter   Mango Relish   marinierte gelbe Beete französischer Ziegenkäse   Honig-Dijonsenf Vinaigrette	12
BRUNNENKRESSE VELOUTÉ	
65°C Bio Ei   „Croque Monsieur“ Brioche, Comté und Schinken	12
FRISCHE JAKOBSMUSCHELN IN NUSSBUTTER GEBRATEN	
Kapern-Rosinen-Nage   Zitronenfilets   geröstete Mandeln Croûtons   Blumenkohlcreme	16
STEAK TARTARE	
klassisch angemachtes Rindertatar   Meerrettich Crème fraîche Kirschessig Gel   Rote Beete süß-sauer   geröstetes Pain de campagne	15
PÂTÉ EN CROÛTE “FAIT MAISON”	
hausgemachte französische Pastete mit Entenleberterriner und Maishuhn Pistazie   Dörraprikosen-Ingwer-Chutney	15

PLATS PRINCIPAUX.....HAUPTGERICHTE

„STEAK FRITES MODERNE“ VOM RINDERRÜCKEN  
 Röstzwiebel-Amaranth Kruste | Senfkörner Jus | Nussbutter Béarnaise  
 karamellierte Zwiebel | gebrannter Lauch | Pommes Frites 27

RÔTI DE BOEUF „BOURGUIGNON STYLE“  
 12h sanft geschmort | Bacon Marmelade | Champignons | Mire Poix  
 Soubise | Brioche Croûtons | Kartoffelmousseline à la Robouchon 26

ZARTROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE  
 Salzzitronen Jus | Pommery Senf | Chevre frais Panna Cotta  
 buntes Bohnen-Cassoulet | Ziegenkäse Gnocchi „à la Parisienne“ 27

KROSS GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST  
 Zitrus-Enten Jus | Rhabarber Confit | grüner Spargel | frische Erbsen  
 Erbsenpüree | Kohlrabi | Keulenconfit mit Polenta Espuma 28

ATLANTIK WILDFANG KABELJAU MIT PIMENT D'ESPELETTE  
 Bouillabaisse-Muschel Sud | Taggiasca Oliven | Chorizo  
 zweierlei Cannellini Bohnen | Krustentier Tortelloni 30

PROVENZALISCHES RATATOUILLE  
 lauwarm serviert | Schafskäse mit Kräutern im Brickteig | Oliven  
 Pinienkerne | Zwiebelcreme | Polenta Espuma | knuspriger Mais 16

„CROZETS SAVOYARDE“ – FRANZÖSISCHE TEIGWARE  
 Vin Jaune Velouté | Morcheln | grüner Spargel | Erbsen  
 Nussbutter Espuma | confiertes Eigelb | Comté 17

DESSERTS.....NACHTISCH

DOUX PRINTEMPS – SÜßER FRÜHLING  
 Rhabarber-Erdbeer-Kompott | Rührkuchencreme | Mandel Streusel  
 bretonischer Sablé | Crème fraîche Eis | Erdbeer-Holunderblüten Sorbet 11

MOUSSE AU CHOCOLAT „NOIR“  
 Valrhona Guanaja 70% | Maldon Sea Salt Caramel  
 Milkschokoladen-Mokka Creme | Popcorn Eiscreme 11

„SÉLECTION“ VON HAUSGEMACHTEN EIS & SORBETS  
 Mango-Kaffir Limette | Erdbeer-Holunderblüte  
 Granny Smith Apfel-Sellerie | Crème fraîche-Vanille 11

CAFÉ GOURMAND „BRASSERIE COCOTTE“  
 Kaffeespezialität Ihrer Wahl | hausgemachte Mignardises  
 [ Macaron | Pralinen | Tartlette | Pâte de Fruit | Gebäck ] 11

FRANZÖSISCHER „REBLOCHON“ KUHMITLCHKÄSE  
 hausgemachtes Fruchtbrot | Quittensenf 10

BITTE BEACHTEN SIE, AUS ORGANISATORISCHEN  
 GRÜNDEN TRENNEN WIR KEINE RECHNUNGEN