



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 12

MOUSSE AU CHOCOLAT „NOIR“
 Valrhona Guanaja 70% | Maldon Sea Salt Caramel
 Milkschokoladen-Mokka Creme | Popcorn Eiscreme 12

„SÉLECTION“ VON HAUSGEMACHTEN EIS & SORBETS
 Mango-Kaffir Limette | Erdbeer-Holunderblüte
 Granny Smith Apfel-Sellerie | Crème fraîche-Vanille 12

CAFÉ GOURMAND „BRASSERIE COCOTTE“
 Kaffeespezialität Ihrer Wahl | hausgemachte Mignardises
 [Macaron | Pralinen | Tartlette | Pâte de Fruit | Financier Gebäck | Canelé de Bordeaux | Nougat Montélimar] 14

FRANZÖSISCHER „REBLOCHON“ KUHMITLCHKÄSE
 hausgemachtes Früchtebrot | Quittensenf 10

BITTE BEACHTEN SIE, AUS ORGANISATORISCHEN
 GRÜNDEN TRENNEN WIR KEINE RECHNUNGEN