



BRASSERIE

**Cocotte**

---

françösisches Speiselokal

**MENU DU SOIR**

ABENDKARTE

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

## MENU PRIX FIXE

2 Gänge	46 Euro ( Vorspeise <u>oder</u> Dessert / Hauptgang )
3 Gänge	52 Euro ( Vorspeise / Hauptgang / Dessert )
4 Gänge	62 Euro ( Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert )

## MENU PRIX FIXE VEGETARISCH

2 Gänge	36 Euro ( Vorspeise <u>oder</u> Dessert / Hauptgang )
3 Gänge	42 Euro ( Vorspeise / Hauptgang / Dessert )
4 Gänge	52 Euro ( Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert )

### ENTRÉES..... VORSPEISEN

#### JAHRGANGSSARDINEN „LA PERLE DES DIEUX“

Ofentomaten Emulsion | "Nizza" Oliven Tapenade | Petersilien Vinaigrette  
Pinienkerne | geröstetes Bauernbrot

#### ST. JAKOBSMUSCHELN

Mandarinen-Limetten-Vinaigrette | Nori Alge  
Butternut Kürbis „Aigre-doux“ & Creme | Erdnuss

#### HANDGESCHNITTENES TATAR VOM HEIMISCHEN REHRÜCKEN

Wacholderöl | eingelegte Senfkörner | Schalotten | Holunderbeeren  
Dill Mayonnaise | geröstetes Bauernbrot

Menü Aufpreis +2

#### FRANZÖSISCHE ENTENLEBER TERRINE

eingelegte Cranberrys | Ahorn | Five Spice Crumble  
verschiedenes vom Sellerie | Brioche

#### SALADE MARAÎCHÈRE

Zupfsalate | Chicorée | gelbe Beete mit Passionsfrucht | Mangocoulis  
Honig-Senf Vinaigrette | warmer Ziegenfrischkäse

#### STRACCIATELLA DI BUFALA

Schwarze Johannisbeer Vinaigrette | Feigenconfit | Sauerampfer  
gepickelte Schalotten | Sauerteigbrot Croutons

#### TOPINAMBUR SCHAUMSUPPE

pochiertes Bio Ei | Piemonteser Haselnuss | frischer Burgunder Trüffel

PLATS PRINCIPAUX.....HAUPTGERICHTE

STEAK FRITES **Classique**

Café de Paris Butter | Sauce Bordelaise | Mesclun Salat | Pommes frites

Rumpsteak 200g

Entrecôte 300g

Menü Aufpreis +4

“BIOLAND” BOEUF BOURGUIGNON **Classique**

12h geschmort | Speck | Champignons | Brioche Croûtons

karamellierte Perlzwiebel | Wurzelgemüse | Kartoffelmousseline

GLACIERTE KALBSLEBER ROSÉ

PX Essig Jus | Quitte | sautierte Foie Gras mit Amaranth | Zwiebelcreme

Winterspargel | Kartoffel Mille Feuille

LAMMRÜCKEN „À LA MAROCAINE“

Pistazie | Granatapfel | Ziegenjoghurt | schwarzer Sesam

gegrillte Auberginencreme | orientalischer Cous Cous

HONIGGLASIERTE BARBARIE ENTENBRUST

Senfkörner Jus | Pflaumen-Schalotten Chutney

Selleriepüree | rote Beete | Beaujolais Rotkraut | Entenkeulen „Dumpling“


GEDÄMPFTER WILDER FLUSSZANDER

Riesengarnelen „Quenelle“ | Meerrettich Nage | Dill Emulsion

Kohlrabi | bunte Beete | Kartoffelmousseline

MOULES FRITES

Bouchot Muscheln | Safran Nage | Noilly Prat | Sriracha Mayonnaise | Pommes frites

BLUMENKOHLE RISOTTO “SUPERFINO BALDO” 

in Nussbutter gerösteter Blumenkohl | Eigelb | Burgunder Trüffel

KNUSPRIGES KARTOFFEL MILLE FEUILLE 

Winterspargel | karamellierte Zwiebelcreme | Quitte | Comté Schaum

DESSERT.....NACHTISCH

DESSERT SÉLECTION COCOTTE

Traditionelle und moderne Desserts aus unserer Patisserie

KUCHEN • CRÈME • FRUCHT • SORBET • EISCREME • SCHOKOLADE

AUSGEWÄHLTE FRANZÖSISCHE KÄSESORTEN

Früchtebrot | Quittensenf | roter Feigensenf | grüne Tomatenmarmelade

REBLOCHON • COMTÉ • FOURMET D'AMBERT • CHÈVRE FRAIS

BRIE DE MEAUX • MIMOLETTE • ST NECTAIRE

BITTE BEACHTEN SIE, AUS ORGANISATORISCHEN  
GRÜNDEN TRENNEN WIR KEINE RECHNUNGEN