



Brasserie

COCOTTE

APERITIF SNACKS

 FRANZÖSISCHER BROTKORB	€	5
- baguette salzbutter schnittlauch quark dip		
 MARINIERTE KALAMATA OLIVEN VEGAN		7
- zitrone orange thymian		
HANDGESAMMELTE WEINBERGSCHNECKEN		15
- knoblauch kräuterbutter lavendelblüten		
JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX»		16
- zitrone knoblauch röstbrot		

VORSPEISEN






 «SALADE VERTE» VEGAN		10
- salat gurke avocado körner miso vinaigrette [ROCHES DE PROVENCE – CUVÉE PRESTIGE]		
 «CHÈVRE FRAIS» ZIEGENFRISCHKÄSE		16
- gelbe bete kopfsalat passionsfrucht quinoa [SAUVIGNON BLANC – TOURAINE]		
 BUNTER SOMMER TOMATENSALAT		15
- wassermelone frische minze hirtenkäse [TOURAINE – ROSÉ]		
 ERFRISCHENDE GAZPACHO ANDALUZ VEGAN		11
- gurke tomate olivenöl knoblauch röstbrot [TOURAINE – ROSÉ]		
«PÂTÉ MAISON» VOM FREILAND HUHN		16
- frische kirschen balsamico 25 jahre bauernbrot [MAURY VENDAGE – ROTER SÜßWEIN]		
RINDERTATAR À LA PARISIENNE		21
- frisches eigelb schnittlauch meerrettich [MERLOT AIMERY PAYS D'OC – IGP]		
ST. JAKOBSMUSCHEL À LA CÉSAR		22
- babylattich parmesan avocadocreme bacon [GRAUBURGUNDER – AUXERROIS – EDITION]		

FLEISCH & GEFLÜGEL

STEAK VOM RIND		35
- maggia pfeffer gegrilltes auberginenpüree morcheln artischocken parmesan polenta [CABERNET SAUVIGNON AIMERY]		
CRISPY ENTENBRUST «1001 NACHT»		32
- honig orientalische gewürze aprikose sesam karotte falafel kichererbsencreme [MERLOT AIMERY PAYS D'OC – IGP]		
«BOEUF BOURGUIGNON»		31
- sanft geschmortes bioland rind champignons bacon perlzwiebel french style polenta [SYRAH – PAYS D'OC – IGP]		
«LE BURGER» 100% BIOLAND RIND		21
- brioche cocotte cocktail sauce schalotten tomate emmentaler bacon pommes frites		
 <i>vegetarisch möglich</i>		
- [CABERNET SAUVIGNON AIMERY]		



FISCH & VEGETARISCH

GEBRATENES WOLFSBARSCH FILET		35
- buttermilch dillöl gurken radieschen salsa senfkörner kohlrabi risotto [SAUVIGNON BLANC – TOURAINE]		
 ZIEGENKÄSE KARTOFFEL GNOCCHI		21
- zucchini zucchini minz creme mandel aufgeschlagener zitronen ricotta grana padano [CHARDONNAY AIMERY]		
 KOHLRABI PARMESAN RISOTTO		21
- kopfsalatherzen buttermilch dillöl gurken radieschen salsa hüttenkäse leinsamen [ENTRE-DEUX-MERS BIO / WEISSER BORDEAUX]		
 GEBACKENE KICHERERBSEN FALAFEL VEGAN MÖGLICH		21
- hummus creme aprikose sesam karotte raz el-hanout joghurt hirten käse [GRAUBURGUNDER – AUXERROIS – EDITION]		

DESSERTS



BITTERSCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE		12
- maldon salzkaramell kaffee eis		
TARTE AU CITRON MERINGUÉE		11
- passionsfrucht curd zitronensorbet		
CANTALOUPE MELONEN SORBET VEGAN		6
- aufgegossen mit crémant de limoux		