

# Brasserie COCOTTE

## APERIO SNACKS

	€
<b>BROTKORB FÜR 2 PERSONEN</b>	5
baguette   frz. salzbutter   quark dip	
<b>MARINIERTE KALAMATA OLIVEN</b>	7
zitronen   orange   thymian	
<b>BURGUNDER WEINBERGSCHNECKEN</b>	14
kräuterbutter   lavendelblüten   röstbrot	
<b>JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX»</b>	16
zitronen   knoblauch röstbrot	

## VORSPEISEN



	€
<b>FRANZÖSISCHE ARTISCHOCKE</b> .....	14
im ganzen serviert   dreierlei dips	
<b>KARAMELLISIERTER CHÈVRE FRAIS</b> .....	15
rote bete   radicchio   schwarze johannisbeere	
<b>SOUPE A L'OIGNON</b> .....	12
gratinierte zwiebel suppe   comté käse	
<b>ENTENLEBER «PÂTÉ MAISON»</b> .....	17
pflaumen chutney   sake   schalotten süß-sauer	
<b>RINDERTATAR À LA PARISIENNE</b> .....	21
eigelb   schnittlauch   meerrettich   röstbrot	
<b>FRISCHE ST. JAKOBSMUSCHELN</b> .....	24
«brouillade » getrüffeltes rührei   jus   parmesan	

## FLEISCH & GEFLÜGEL

<b>«COQ AU VIN»</b> .....	29
kikok bio huhn in rotwein geschmort   bacon champignons   croûtons   kartoffelpüree	
<b>«STEAK FRITES»</b> .....	34
weiderind rumpsteak   café de paris sauce grüne zupfsalate   pommes frites	
<b>ROSA LAMMHÜFTE À LA MAROCAINE</b> .....	29
orientalische gewürze   aprikosen chutney gurken joghurt   feta   cous cous	
<b>«LE BURGER» 100% RIND</b> .....	21
brioche   cocotte cocktail sauce   schalotten tomate   cheddar   pommes frites	



## FISCH & VEGETARISCH

<b>DORADENFILET À LA MEUNIÈRE</b> .....	32
nussbutter   feine kapern   zitronen   petersilie mandel   kartoffelpüree	
<b>RISOTTO À LA FORESTIÈRE</b> .....	22
waldpilz risotto   sellerie   arabica kaffeeöl tomme de savoie käse	
<b>ZIEGENKÄSE RAVIOLI</b> .....	22
hokkaido kürbis nage   kürbis kernöl salbei schaum   grana padano	
<b>COUS COUS 1001 NACHT</b> .....	20
orientalische gewürze   granatapfel   joghurt schafskäse   fladenbrot	

## DESSERTS



<b>CRÈME BRÛLÉE</b> .....	12
vanille & zimt   orangen sorbet	
<b>WARMER FONDANT AU CHOCOLAT</b> .....	12
salzkaramell   milcheis	
<b>LIMETTEN KRÄUTER SORBET</b> .....	3.5