

Brasserie COCOTTE



Vorspeisen

MARINIERTE KALAMATA OLIVEN 7

zitronen | orange | thymian.

BURGUNDER WEINBERGSCHNECKEN 14

kräuterbutter | lavendelblüten

JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX» 16

zitronen | schalotten süß-sauer

BELGISCHER ENDIVIEN SALAT 10

spinat | grüner apfel | roquefort | vinaigrette

RÖMERSALAT À LA CESAR 12

french dressing | sardellen | eigelb | parmesan

SOUPE A L'OIGNON 12

gratinierte französische zwiebel-suppe | comté

ENTENLEBER «PÂTÉ MAISON» 17

eingemachter rhabarber | sake gelée | cashew

RINDERTATAR À LA PARISIENNE 22

frisches eigelb | schnittlauch | meerrettich

THUNFISCH À LA JAPONAISE 22

wakame | gurke | kiwi | avocado | lime mayo

PRIX FIXE MENU

BELGISCHER ENDIVIEN SALAT

CRISPY ENTENBRUST

«NAMANDIER» ERDBEERSAUCE, RAHM

50 Euro

alle vorspeisen mit brot. extra baguette +2 € | butter +1 €

Fleisch & Fisch

«STEAK FRITES» 35

weiderind rumpsteak | jus | sauce béarnaise
grüne zupfsalate | pommes frites

ZARTROSA LAMMHÜFTE 32

senfkörnerjus | erbsen minz creme
grüner spargel | ziegenkäse ravioli

CRISPY ENTENBRUST 32

eingemachter rhabarber | sauce béarnaise
weisser spargel | gebackene polenta

«LE BURGER» 100% RIND 21

brioche | cocotte cocktail sauce | tomate
schalotten | cheddar | pommes frites

GEBRATENER ATLANTIK KABELJAU 32

champagner schaum | bärlauch fregola sarda
erbsen | grüner spargel



Vegetarisch

CREMIGE BÄRLAUCH FREGOLA SARDA 21

erbsen | grüner spargel | mandel
ziegenfrischkäse

FRISCHE TAGLIOLINI PASTA 23

spitzmorchel rahm | weisser spargel | eigelb
parmesan



Desserts

VANILLE CRÈME BRÛLÉE 12

cassis sorbet

MOUSSE AU CHOCOLAT 12

crème chantilly | vanilleeis

CAFÉ AFFOGATO 5

espresso | vanilleeis

wir trennen keine rechnungen. alle preise inkl. 19% mwst.