




Brasserie

# COCOTTE

## APERITIF SNACKS

 BROTKORB	€	5
- baguette   frz. salzbutter   schnittlauch quark dip		
 MARINIERTE KALAMATA OLIVEN		7
- zitrone   orange   thymian		
 MARROKANISCHER HUMMUS DIP		8
- olivenöl   zitrone   sesam   feta		
HANDGESAMMELTE WEINBERGSCHNECKEN		15
- knoblauch kräuterbutter   lavendel   brioche		
JAHRGANGSSARDINEN «PERLE DES DIEUX»		16
- zitrone   schalotten pickles   knoblauch röstbrot		

## VORSPEISEN



 «SALADE VERTE»		10
- grüne salate   gurke   avocado   miso vinaigrette [ROCHES DE PROVENCE – CUVÉE PRESTIGE]		
 «CHÈVRE FRAIS» ZIEGENFRISCHKÄSE		16
- gelbe bete   mandel   kopfsalat   passionsfrucht [SAUVIGNON BLANC – TOURAINE]		
RÖMERSALAT «CÉSAR STYLE»		14
- parmesan dressing   eigelb   bacon   croûtons [CHARDONNAY AIMERY]		
UNGESTOPFTE ENTENLEBER PÂTE		19
- sake gelée   eingelegter rhabarber   brioche [MAURY VENDAGE – ROTER SÜßWEIN]		
RINDERTATAR À LA PARISIENNE		21
- frisches eigelb   schnittlauch   meerrettich [MERLOT AIMERY PAYS D'OC – IGP]		
FRISCHE ST. JAKOBSMUSCHELN		21
- trüffel «brouillade»   parmesan   beurre blanc [GRAUBURGUNDER – AUXERROIS – EDITION]		

## FLEISCH & GEFLÜGEL

CRISPY BARBARIE ENTENBRUST		32
- lavendel honig   aprikosen ingwer chutney 2x karotte   french style polenta [MERLOT AIMERY PAYS D'OC – IGP]		
SCHWÄBISCH HÄLLISCHES BIO SCHWEIN		26
- zartrosa rücken   morcheln   wasabi   erbsen grüner spargel   pommery senf spätzle [GRAUBURGUNDER – AUXERROIS – EDITION]		
STEAK FRITES		34
- sirloin steak 200g   bärlauch butter   broccoli senfkörner jus   pommes frites [CABERNET SAUVIGNON AIMERY]		
«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   cocktail sauce   schalotten   tomate emmentaler   bacon   pommes frites [CABERNET SAUVIGNON AIMERY]		



## FISCH & VEGETARISCH

KROSS GEGRILLTES LACHSFILET		34
- yuzu safran beurre blanc   2x karotte reiswein limettendressing   japanischer reis [SAUVIGNON BLANC – TOURAINE]		
 GLASIERTE BURRATA RAVIOLI		22
- grüner spargel   erbsencreme   salzzitronen beurre blanc schaum   parmesan [CHARDONNAY AIMERY]		
 CREMIGE FRENCH STYLE POLENTA		20
- onsen ei   buchenpilze   morcheln   comté [IL MIO PRIMITIVO]		
 FLAMMKUCHEN À LA PROVENÇAL		16
- ratatouille gemüse   oliven   rucola   schafskäse [TOURAINÉ – ROSÉ]		

## DESSERTS



MADAGASCAR VANILLE CRÈME BRÛLÉE		10
«VALRHONA» MOUSSE AU CHOCOLAT		11
- maldon salt caramel   frischmilch eiscreme		
TARTE AU CITRON MERINGUÉE		11
- passionsfrucht   zitronen sorbet		