

Family Style !!!

Viele kleine Schätzchen auf dem Tisch –
zum Teilen, Probieren und Genießen

	€		€
Rote Bete Carpaccio mit Rucola	10	Brot / Oliven / Aioli	6
Balsamico / Parmesan		<i>Bread, olives, aioli</i>	
<i>Carpaccio of beetroot, balsamico, parmesan cheese</i>		Tagessuppe	9
mit Ziegenkäse karamellisiert	14	<i>Soup of the Day</i>	
<i>caramelized goat cheese</i>			
Pulpo	16	Taboulé	9
Romesco-Sauce / Kartoffel / Salzzitrone		Granatapfel / Zitrone / Petersilie	
<i>Octopus / romesco sauce / potato / salted lemon</i>		Taboulé / pomegranate / lemon / parsley	
Vitello Tonnato	15	Shrimp-Cocktail “Cocotte Style”	15
Kalbfleisch / Eigelb / Thunfisch		<i>Romana salat / Chili / Senf Kaviar</i>	
<i>Veal / egg yolk / tuna</i>		<i>Shrimp cocktail / salad / chili / mustard seeds</i>	
Black Tiger Gamba scharf 4 Stück	16	Unsere Gänseleber	19
Kürbis / Limettenblätter / Chili		Pflaume / Shiso / Brioche	
<i>King prawn spicy 4 pc / pumpkin / lime leaves</i>		Foie gras / plume / shiso / brioche	
Black Tiger Gamba scharf 10 Stück	32	Rinder Tatar	16
Kürbis / Limettenblätter / Chili		<i>Crème fraîche / Sellerie</i>	
<i>King prawn spicy 10 pc, / pumpkin / lime leaves</i>		<i>Beef tatar / crème fraîche / celery</i>	
Burrata	15	Mit Pommes frites	21
Kürbis / Kernöl / Limette		<i>with fries</i>	
<i>Burrata / pumpkin oil / lime</i>		Herbstlicher Salat	10
Schnecken im Pfännle	14	Apfeldressing / Nüsse / Feta	
Kräuterbutter		Salat / apple dressing / nuts / feta cheese	
<i>Snails / herb butter</i>			

Unsere Vorspeisen servieren wir Ihnen gerne mitten auf den Tisch – wie bei guten Freunden. Alles kommt in die Mitte. Alles ist zum Teilen gedacht.

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden

Das perfekte Steak

(Der heiße Stein)

zu jedem Steak servieren wir eine Beilage und zwei Saucen!
Wähle dir die Beilage und die Saucen / Beilagen servieren wir nach

		€
Uruguay Premium Rumpsteak	300 Gr	41
Ausgeprägter Geschmack, gleichmäßige Marmorierung <i>Beef steak from Uruguay</i>		
Surf & Turf (Spieß)		38
Rinderfilet / Gamba <i>Surf & Turf pike of beef fillet and prawn</i>		
Zartes Jungkalbssteak	200 Gr.	34
Butterzart / leichtes Aroma <i>Veal steak</i>		
Filet Steak vom Deutschen Jungbullen	200 Gr.	41
zart in der Struktur / ausgewogen im Geschmack <i>Fillet of beef</i>		

Beilagen

Kartoffelgratin	à 7,-€
Pommes Frites	
Süßkartoffel Frites	
Grillgemüse	
Blattsalat	+ 1€

Saucen

Cocktail Sauce	à 4,-€
Kräuterbutter	
Barbecue/ Spicy	
Bacon Jam	
Aioli	

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden

Brasserie Klassiker

Typisch Cocotte...
Einfach badisch

Unsere Bowls €

Poke Bowl

Reis, verschieden eingelegte Gemüse
und Ponzu-Sauce

*different pickles vegetables / sesame ponzu
with Tofu* 22

mit gebratenem Lachs 29
with fried salmon

Risotto Bowl „Kürbis“

Parmesan 22

Risotto/ pumpkin / parmesan cheese

mit gebratenem Lachs 29
with fried salmon

Thai Curry

Reis / Curry/ Gemüse /
Chili / Nussmüsli 21

Thai Curry / vegetables / chili / nuts

mit Poularde 27
with chicken

mit Ente 29
with duck breast

mit gebratenem Lachs 29
with fried salmon

mit gebratenen Gamba 4 Stück 29
with fried prawns

Cesar Salat

Eigelb / Kapern / Croutons 13

Cesar salad / egg yolk / capers / croutons

Mit Hühnchen 18
With chicken

Hauptgänge €

Badischer Sauerbraten

Spitzkohl/ hausgemachte Spätzle 28
Braised beef / savoy cabbage / Swabian noodles

Rinderbäckle geschmort

Gemüse / hausgemachte Spätzle 28
Braised beef checks / vegetables / homemade spaetzle

Sous vide gegarte Entenbrust 29

Gemüse / Kartoffelgratin

Duck breast / Vegetables / gratinated potato

Bavette (Nebraska GOP)

Cognac-Pfeffersauce Wilder Brokkoli /
Polenta

Bavette / cognac-peppersauce / wild broccoli / polenta
35

Kalbsrahmschnitzel 29

Pilze / hausgemachte Spätzle

*veal escalop fresh mushrooms /
homemade spaetzle*

Zwiebelrostbraten v. Rinderrücken 31

Gemüse / hausgemachte Spätzle

Roast Beef / vegetables / homemade spaetzle

Forellenfilet

(Forellenzucht Rösch Haigerach)

Beurre blanc / Spinat / Kartoffelpüree 25

Trout filet / butter sauce / spinach / mashed potatoes

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden

Sharing Menü

Light

Brot Aioli Oliven

Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse / Taboulé/

Vitello Tonnato

Heißer Stein

Entrecote / Poularde / Gratin / Gemüse / Pommes

2 verschiedene Saucen

Dessert 2 Teile

Ab 2 Personen

Preis pro Person € 60,--

Deluxe

Brot Aioli Oliven

gebratener Pulpo / spicy Gambas / Burrata

Vitello Tonnato / Shrimp-Cocktail

Heißer Stein

Rinderfilet / Surf & Turf / Gratin / Gemüse / Pommes

2 verschiedene Saucen

Dessert 3 Teile

Ab 2 Personen

Preis pro Person € 78,--

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden

Brasserie Fleischküchle

mit Kartoffel-Pürre

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Meatballs with mashed potatoes or spaetzle

€ 19,50

„Herrgottsbscheißerle“ badische Maultaschen

mit Kartoffel-Pürre und Spitzkohl

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Pasta pocket filled with meat, mashed potatoes or spaetzle

€ 19,50

Unsere Brasserie Platte „vun allem Ebbi´s „

Wiener Schnitzel / Maultasche / Fleischküchle /

mit Karoffel-Pürre und Spitzkohl

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Escalop / Pasta pocket filled with meat / Meatball with mashed potatoes or spaetzle

€ 29,50

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden