

Family Style !!!

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

	€		€
Rote Bete Carpaccio mit Rucola	10	Brot / Oliven / Aioli	5
Balsamico / Parmesan		<i>Bread, olives, aioli</i>	
<i>Carpaccio of beetroot, balsamico, parmesan cheese</i>			
mit Ziegenkäse karamellisiert	14	Gänseleberterriner	19
<i>caramelized goat cheese</i>		Birne / Chili	
		<i>Terrine of goose liver / ppear / chili</i>	
Pulpo	16	Omas Nudelsuppe	9
Romesco-Sauce / Kartoffel / Rucola		<i>Noodle soup</i>	
<i>Octopus / romesco sauce / potato / rocket salad</i>			
Vitello Tonnato	15	Tabouleh	9
Kalbfleisch / Thunfischcreme / Kapern		Granatapfel / Zitrone / Petersilie	
<i>Veal, tuna cream, capers</i>		<i>Tabouleh / pomegranate / lemon / , parsley</i>	
Black Tiger Gamba scharf 4 Stück		Elsäßer Schnecken	14
Kimchi / Mango	16	<i>Kräuterbutter / Brot</i>	
<i>King prawn spicy 4 pc / kimchi / mango</i>		<i>Snail / Herb butter / bread</i>	
Black Tiger Gamba scharf 10 Stück		Lachstartar mit Avocado	15
Kimchi / Mango	32	<i>Tartar of salmom with avocado</i>	
<i>King prawn spicy 10 pc, / kimchi / mango</i>			
Burrata	15	Beilagensalat	8
Birne / Walnuss		<i>mixed salad</i>	
<i>Burrata / pear / walnut</i>			

Unsere Mini-Cocotten servieren wir 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	320 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
Pommes Frites
Süßkartoffel Frites
Grillgemüse
Blattsalat

à 7,-€

+ 1€

Saucen

Cocktail Sauce
Kräuterbutter
Barbecue/ Spicy
Bacon Jam
Aioli

à 4,-€

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 Sesam- Soja -Sauce ...
different pickles vegetables /sesame soy sauce

mit Tofu 22

with Tofu

mit gebratenem Lachs 29

with fried salmon

Risotto Bowl „Pilze“

Pilze / Parmesan 22

Risotto/ mushrooms /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

Pasta del Mare 25

Spaghetti / Meeresfrüchte

pasta del mare

Maxi Cocotte €

Badisches Ochsenfleisch

Meerrettich / Petersilienkartoffeln 28
braised beef / horseradish / parsley potatos

Rinderbäckle geschmort

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

Sous vide gegarte Entenbrust 29

Kartoffelgratin / Rotkraut
Duck breast / gratinated potato / rede cabbage

Wildragout 27

Hausgemachte Spätzle / Rotkraut
game stew/ homemade spaetzle / red cabbage

Kalbsrahmschnitzel 29

frische Pfifferlinge / hausgemachte
Spätzle
*veal escalop fresh chanterelle mushrooms /
homemade spaetzle*

Feinschmeckersalat

Mixed salad
mit Hühnchen 24
with chicken

mit Lachs 28
with salmon

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 / Tabuleh /

Vitello Tonnato

Heißer Stein

Entrecote / Poularde / Gratin / Gemüse / Pommes

2 verschiedene Saucen

Dessert 2 Teile

Für 2 Personen

Preis pro Person € 60,--

Deluxe

Brot Aioli Oliven

gebratener Pulpo / spicy Gambas / Burrata

Vitello Tonnato / Lachstatar

Heißer Stein

Rinderfilet / Surf & Turf / Gratin / Gemüse / Pommes

2 verschiedene Saucen

Dessert 3 Teile

Für 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 Karoffelpüree und Spitzkohl

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Meatballs with potato mash or spaetzle

€ 19,50

„HerrgottsbscheiBerle“ badische Maultaschen

mit Karoffelpüree und Spitzkohl

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Pasta pocket filled with meat, potato mash or spaetzle

€ 19,50

Unsere Brasserie Platte „vun allem Ebbi´s „

Wiener Schnitzel / Maultasche / Fleischküchle /

mit Karoffelpüree und Spitzkohl

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Escalop / Pasta pocket filled with meat / Meatball with potato mash 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