

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	Tabouleh	9
Romesco-Sauce / Kartoffel / Rucola		Granatapfel / Zitrone/ Petersilie	
<i>Octopus / romesco sauce / potato / rocket salad</i>		<i>Tabouleh / pomegranate / lemon / parsley</i>	
Vitello Tonnato	15	Ceviche vom Lachs	15
Kalbfleisch / Thunfischcreme / Kapern		<i>Ingwer / Zitronengras / Senf Kaviar</i>	
<i>Veal, tuna cream, capers</i>		<i>Ceviche salmon / ginger / lemongras</i>	
Black Tiger Gamba scharf 4 Stück	16	Ceasar-Salat	13
Grüne Tomate / Mango / Chili		<i>Romana/Kapern/Pecorino/Tomate/Kracherle</i>	
<i>King prawn spicy 4 pc / green tomato / mango</i>		<i>Romaine/Capers/Pecorino/Tomato/Crouton</i>	
Black Tiger Gamba scharf 10 Stück	32	Mit Hühnchen	18
Grüne Tomate / Mango / Chili		<i>With chicken</i>	
<i>King prawn spicy 10 pc, / green tomato / mango</i>			
Burrata	15	Rinder Tatar	16
Tomate / Pesto / Olivenöl		<i>Creme fraiche / Sellerie</i>	
<i>Burrata/ tomato / pesto / olive oil</i>		<i>Beef tatar /crème fraiche / celery</i>	
		Mit Pommes frites	21
		<i>with fries</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
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 Ponzu-Sauce

*different pickles vegetables / sesame ponzu
with Tofu* 22

mit gebratenem Lachs 29
with fried salmon

Risotto Bowl „Pfifferling“

Parmesan 22

Risotto/ chantrales / parmesan cheese
mit gebratenem Lachs 29
with fried salmon

Thai Curry

Reis / Curry/ Gemüse /
Chili /Nussmüsl 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

Hauptgänge €

Badisches Rinderroulade

Gemüse / hausgemachte Spätzle 28
Beef roulade / Vegetables / 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

Surf and Turf

Roulade vom Huhn und Rote Garnele

(Huhn Geflügelhof Harter)

Grüner Spargel / Drillinge 28
Chicken and prawn / green asparagus / potato

Kalbsrahmschnitzel 29

Pilze / hausgemachte Spätzle
*veal escalop fresh mushrooms /
homemade spaetzle*

Zwiebelrostbraten v. Rinderrücken 31

Gemüse / hausgemachte Spätzle
Roast Beef / vegetables / homemade spaetzle

Feinschmeckersalat

Rohkostsalat & Blattsalat

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

Ab 2 Personen

Preis pro Person € 60,--

Deluxe

Brot Aioli Oliven

gebratener Pulpo / spicy Gambas / Burrata

Vitello Tonnato / Lachs Ceviche

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

Saison Empfehlung

Vorspeisen

Salat von Wasser- und Cantaloupemelone mit Feta und Limette	€ 14,00
Salad of water and cantaloupe melone with feta and lime mit Roter Garnele	€ 22,00
Gebratene Pfifferlinge mit Balsamico und Apfel	
Fried Chanterelle Mushrooms , balsamic vinegar and apple	€ 14,50
mit gebratenem Saiblingfilet	€ 22,50
with char filet	
Portion Pfifferlinge	€ 9,00
portion chantarelles	

Hauptgänge

Pfifferlinge à la Crème mit Spätzle	
Chanterelle Mushrooms in a Cream Sauce with Spätzle	€ 24,00
Bavette vom Nebraska Rind mit Cognac-Pfeffersauce, Pfifferlinge und Grüner Spargel	
Bavette of beef with cognac-pepper sauce, chantarelle mushrooms , green asparagus	€ 32,00
Fisch des Tages mit gebratenem Gemüse und Tomatensalsa	
catch of the day with vegetables and tomato salsa	€ 28,00

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

Cocotte Klassiker

Brasserie Fleischküchle

mit Kartoffel-/Gurkensalat

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Meatballs with Potato-Cucumber Salad or spaetzle

€ 19,50

„HerrgottsbscheiBerle“ badische Maultaschen

mit Kartoffel-/Gurkensalat

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Pasta pocket filled with meat, Potato-Cucumber Salad or spaetzle

€ 19,50

Unsere Brasserie Platte „vun allem Ebbi´s“

Wiener Schnitzel / Maultasche / Fleischküchle /

mit Karoffel-/Gurkensalat

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

Escalop / Pasta pocket filled with meat / Meatball with Potato-Cucumber Salad 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