



## Saison Empfehlung

### Vorspeisen

Spargelcremesuppe

Asparagus cream soup

€ 9,50

Salat von grünem & weißem Spargel  
an Erdbeervinaigrette

Asparagus salad (green & white) with strawberry vinaigrette

€ 16,50

mit gebratenem Kabeljaufilet

€ 21,00

with doc filet

### Hauptgänge

Kräuterflädle mit Stangenspargel

Sauce Hollandaise

White asparagus with herb crêpes and hollandaise sauce

€ 23,00

Spargelteller

mit Schinken, Sauce Hollandaise, Kartoffel

Asparagus platter with ham, hollandaise sauce and potatoes

€ 25,50

Stangenspargel /Wiener Schnitzel ( Kalb )

Sauce Hollandaise, Kartoffel oder Flädle

Viennese schnitzel with asparagus, hollandaise sauce, potatoes or crêpes

€ 34,00

Geschmorte Lammhaxe

mit Spargelragout & Kartoffelgratin

braised lamb shank / asparagus ragout / gratin dauphinoise

€ 28,50

#### 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**

# Family Style !!!

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

	€	<b>Brot</b> / Oliven / Aioli	€
		<i>Bread, olives, aioli</i>	6
<b>Rote Bete Carpaccio mit Rucola</b>	10		
Balsamico / Parmesan			
<i>Carpaccio of beetroot, balsamico, parmesan cheese</i>			
<b>mit Ziegenkäse karamellisiert</b>	14		
<i>caramelized goat cheese</i>			
<b>Pulpo</b>	16		
Romesco-Sauce / Kartoffel / Rucola			
<i>Octopus / romesco sauce / potato / rocket salad</i>			
<b>Vitello Tonnato</b>	15		
Kalbfleisch / Thunfischcreme / Kapern			
<i>Veal, tuna cream, capers</i>			
<b>Black Tiger Gamba scharf 4 Stück</b>			
Grüne Tomate / Mango / Chili			
<i>King prawn spicy 4 pc / green tomato / mango</i>			
<b>Black Tiger Gamba scharf 10 Stück</b>			
Grüne Tomate / Mango / Chili			
<i>King prawn spicy 10 pc. / green tomato / mango</i>			
<b>Burrata</b>	15		
Tomate / Pesto / Olivenöl			
<i>Burrata/ tomato / pesto / olive oil</i>			
		<b>Tagessuppe</b>	9
		<i>Soup of the Day</i>	
		<b>Tabouleh</b>	9
		Granatapfel / Zitrone/ Petersilie	
		<i>Tabouleh / pomegranate / lemon / parsley</i>	
		<b>Ceviche vom Lachs</b>	15
		Ingwer / Zitronengras / Senf Kaviar	
		<i>Ceviche salmon / ginger / lemongras</i>	
		<b>Ceasar-Salat</b>	12
		Romana/Kapern/Pecorino/Tomate/Kracherl	
		<i>Romaine/Capers/Pecorino/Tomato/Crouton</i>	
		<b>Mit Hünchen</b>	19
		<i>With chicken</i>	
		<b>Rinder Tatar</b>	21
		Rösti / Creme fraiche / Sellerie	
		<i>Potato rösti / crème fraiche / celery</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

		€
<b>Uruguay Premium Rumpsteak</b>	<b>320 Gr</b>	<b>41</b>
Ausgeprägter Geschmack, gleichmäßige Marmorierung <i>Beef steak from Uruguay</i>		
<b>Surf &amp; Turf ( Spieß )</b>		<b>38</b>
Rinderfilet / Gamba <i>Surf &amp; Turf pike of beef fillet and prawn</i>		
<b>Zartes Jungkalbssteak</b>	<b>200 Gr.</b>	<b>34</b>
Butterzart / leichtes Aroma <i>Veal steak</i>		
<b>Filet Steak vom Deutschen Jungbullen</b>	<b>200 Gr.</b>	<b>41</b>
zart in der Struktur / ausgewogen im Geschmack <i>Fillet of beef</i>		

### Beilagen

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

### Saucen

	à 4,-€
Cocktail Sauce	
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 „Bärlauch“**

Parmesan 22

*Risotto/ wild garlic / 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*

## 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 – Huhn und Rote Garnele**

(Huhn Geflügelhof Harter)

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

### **Kalbsrahmschnitzel** 29

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

### **Zwiebelrostbraten v. Rinderrücken** 31

Gemüse / hausgemachte Spätzle  
*Roast Beef / vegetables / 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

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**

### **Brasserie Fleischküchle**

mit Kartoffel-/Gurkensalat

oder

Hausgemachte Spätzle und Spitzkohl

*Meatballs with Potato-Cucumber Salad or spaetzle*

€ 19,50

### **„Herrgottsbscheißerle“ 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**