



ENTRÉES

Vorspeisen

Cocktail de crevettes ^{2,4,8}	16€
Crevettencocktail "Rive Gauche"	
.....	
Terrine de foie de canard ^{2,3,4,10}	18€
Cerises éveillées & Brioche	
Terrine von der Entenleber	
Eingeweckte Kirschen & Brioche	
.....	
Ceviche de l'omble chevalier ^{2,8}	15€
Céleri & Coriandre	
Ceviche vom heimischen Saibling	
Stangensellerie & Koriander	
.....	
Steak tartar ^{2,4,8}	17€
jaune d'œuf, Crème de Moutarde de Dijon & Pain grillé	
Steak Tatar	
Eigelb, Dijonsenfcreme & Röstbrot	
.....	
Salade de tomates ^{2,6}	10€
Olives, Feta & Persil à feuilles	
Tomatensalat	
Oliven, Feta & Blattpetersilie	
.....	
Salade Nicoise ^{2,5,6}	15€
Yellow Fin Tuna	
Salat Nicoise	
Yellow Fin Tuna	

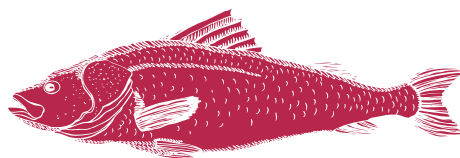
SOUPE / Suppe

Essence de la tomate Saint-Pierre ^{2,3}	10€
Crevette & Estragon	
Klare Essenz von der Saint-Pierre Tomate	
Garnele & Estragon	
.....	
Bouillabaisse ^{2,3,4}	12€
Sauce Rouille & Pépite de pain	
Bouillabaisse	
Sauce Rouille & Crostini	

POUR DEUX / Für zwei

Entrecôte de bœuf du Simmental (500 g) ²	
rôti en une seule pièce	
Légumes de printemps, Mousseline de pommes de terre & Jus au vin rouge	
Entrecôte vom Simmentaler Weiderind (500 g)	
im Ganzen gebraten	
Frühlingsgemüse, Kartoffelmousseline & Rotweinjus	58€
.....	
Loup de mer rôti en une seule pièce ²	
Légumes printaniers · pommes de terre au thym	
Beurre blanc	
Wolfsbarsch im Ganzen gebraten	58€
Frühlingsgemüse, Thymiankartoffeln, Beurre Blanc	

RIVE GAUCHE BRASSERIE



POISSONS / Fisch

Ragoût de poisson alsacien ^{2,3}	24€
Tagliatelles, Beurre brun & Croûtons	
Elsässischer Fischeintopf "Matelote"	
Bandnudeln, braune Butter & Croûtons	
.....	
La Lotte bretonne ^{1,2}	27€
Purée de pois & Mousse au beurre de noix	
Bretonischer Seeteufel	
Erbsenpüree & Nussbutter-Schaum	
.....	
Confit de tomate ²	22€
Crevettes & Baguette à l'ail	
Confit von der Tomate	
Riesengarnelen & Knoblauchbaguette	

VIANDES / Fleisch

Steak de veau ²	
Asperges vertes & Sauce Bearnaise	
Kalbsrückensteak	
Grüner Spargel & Sauce Bearnaise	27€
.....	
Suprême de la poularde élevée au maïs ²	
Choufleur sauvage & Frites Anna	
Suprême von der Maispoularde	
Wilder Blumenkohl & Pommes Anna	21€
.....	
Burger traditionnel «Brasserie» ^{1,2,3,4,5,10}	
Pommes frites	
Traditioneller Brasserie Burger	
Pommes Frites	24€
.....	

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

1 = Farbstoffe	8 = Süßungsmittel
2 = Konservierungsmittel	9 = Koffeinhaltig
3 = Antioxidationsmittel	10 = Phosphat
4 = Geschmacksverstärker	
5 = Geschwefelt	
6 = Geschwärzt	
7 = Gewachst	



CLASSIQUES

Klassiker

6 huîtres «Fine de Claire» ²	
Vinaigrette vin rouge-échalotes & Citron	
Fine de Claire Austern (6 Stck.)	
Rotwein-Schalotten-Vinaigrette & Zitrone	21€
.....	
Brie de Meaux ^{2,4,8}	
Crème de truffe, Salade frisée & Brioche	
Brie de Meaux	
Trüffelcrème, Frisée Salat & Brioche	16€
.....	
Quiche Lorraine ²	
laitue de saison & Vinaigrette au champagne	
Quiche Lorraine	
saisonale Blattsalate & Champagnerdressing	12€

VÉGÉTARIEN / Vegetarisch

Burger végétarien «Brasserie» ^{1,2,3,4,5,10}	
Pommes frites	
Vegetarischer Brasserie Burger	
Pommes Frites	19€
.....	
Risotto classique ²	
Truffe d'été & Zucchini	
Traditionelles Risotto	
Sommertrüffel & Zucchini	17€

DESSERTS / Nachspeisen

Tarte du jour ^{1,2,8}	8€
.....	
Gâteau à l'abricot ^{2,7,8}	
Lavande & glace de crème fraîche et citron vert	
Gâteaux von der Aprikose	
Lavendel & Sauerrahm-Limetten Eis	10€
.....	
Crème brûlée traditionnelle ⁷	
Mûres marinées	
Traditionelle Crème brûlée	
Marinierte Brombeeren	9€
.....	
Affogato "Rive Gauche" ^{2,8,9}	
Espresso & Glace à la vanille	
Affogato "Rive Gauche"	
Espresso & Vanille Eis	7€

Schaumweine

0,1l | 0,75l

Alfred Gratien Brut Champagner, Frankreich	12€	69€
Dieses Traditionshaus macht seit 1864 exzellenten Champagner.		
Alfred Gratien Rosé Champagner, Frankreich	16€	89€
Ruinart Rosé Brut	24€	149€
Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir		
Bouvet Ladubay Trésor Cremant Brut, Frankreich	9€	49€
Bouvet Ladubay Trésor Cremant Rosé, Frankreich	9€	49€
Mionetto Prosecco extra dry	7€	38€

Weingut Martin Wafmer

Ein familiengeführtes Weingut der Familie Wafmer in Bad Krotzingen direkt an der Grenze zu Frankreich.

2019 Grauer Burgunder QbA trocken	7€	34€	0,1l 0,75l
2018 Schlatter Maltesergarten Weisser Burgunder SW trocken	42€	0,75l	
2019 "Jung & Wild" Qualitätswein trocken Weißwein	6€	30€	0,1l 0,75l
Cuvée aus Scheurebe, Auxerrois & Sauvignon Blanc. Unsere Empfehlung für den Sommer!			
2019 Sauvignon Blanc Markgräflerland trocken	7,50€	36€	0,1l 0,75l
2019 Spätburgunder Rosé Markgräflerland Kabinett feinherb	6€	30€	0,1l 0,75l
2011 Schlatter Spätburgunder trocken Barrique gereift	60€	0,75l	
2012 Calmo Rotwein Cuvée trocken	9€	48€	0,1l 0,75l
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent & Syrah			
2013 Dottinger Castellberg Pinot Noir GC trocken	86€	0,75l	
Limitierter Wein aus Spitzenlage			

Süßweine

2018 Gewürztraminer trocken Alde Gott, Sasbachwalden, Baden	6€	32€	0,1l 0,75l
2014 Essinger Sonnenberg Sauvignon Blanc Beerenauslese FREY, Pfalz	7€	36€	5 cl 0,375l

Weingut Sven Nieger

Das Weingut Sven Nieger ist keines im klassischen Sinne, die mineralischen Weine zeugen von der einzigartigen Lage im badischen Rebland.

2016 Underdog Wildes Aromenspiel von Pfefferminze, Limette, Thymianblättern und einer feinen Salbeibätherik zeichnet diesen Riesling aus. Straff und gradlinig am Gaumen, mit einem kompromisslosen Säurezug.	8€	38€	0,1l 0,75l
2013 Umweg Stich den Buben Der Name geht auf jene zwölf „Steckhaufen“ Reben zurück, die Markgraf Karl von Baden I. (1427-1475) seinem Meisterkoch Hans Stich den Buben für seine „getruwen willigen Dienste“ bereits im Jahre 1474 zum Lehen gab.	40€	0,75l	
2014 Spätburgunder Erdig, mit Noten von Rote Bete und Rotkraut, etwas Speck und Rauch.	8€	42€	0,1l 0,75l

KLEIN ABER FEIN!

Halbe Flaschen

2011er Riesling Spätlese trocken "RJS-Prestige"	28€	0,375l	
2014 Sancerre Blanc Domaine La Moussiere	36€	0,375l	
2016 Bourgogne Chardonnay Louis Jadot	22€	0,375l	
2014 Meursault "Les Grands Charrons" Michel Bouzereau et Fils	48€	0,375l	
2009 Pinot Noir trocken "RJS-Prestige" Barrique gereift	41€	0,375l	
Riesling Eiswein "RJS-Prestige" Limitierter Wein aus Spitzenlage	18€	115€	5cl 0,375l

Exklusiv Weine

2019 Secret de Léoube Édition Oetker Collection Dieser Rosé wurde exklusiv für die Oetker Collection Hotels hergestellt.	42€	0,75l
2018 Cuvée Blanc Édition Brenners Park-Hotel Cuvée aus Sauvignon Blanc, Muskateller & Chardonnay - Unsere Empfehlung für einen besonderes Geschmackserlebnis	35€	0,75l

Rosé - Provence

2019 Château de Selle Domaine Ott Einer der ersten Rosés, der es auf Top-Listen weltweit geschafft hat!	68€	0,75l
2018 La Chapelle Gordonne Das zart glänzende Rosé des Weins verspricht verführerische Finesse und Eleganz mit Aromen von kleinen, frischen roten Früchten und blumigen Noten.	35€	0,75l

Französische Rotweine

2017 Côtes du Rhône "Les Deux Albion" Château de Saint Cosme, Rhône Cuvée aus Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre und Clairette. Präsentiert: Erdbeere, Gewürzprot, Veilchen.	7€	39€	0,1l 0,75l
2017 Beaujolais Villages Louis Jadot, Burgund Dieser Beaujolais hat saftige Aromen von Himbeeren und Kirschen.	35€	0,75l	
2016 Morgon Côte du Py Jean Foillard, Beaujolais Mit Aromen von reifen roten Früchten, Rosenblättern, weichen würzigen Noten und einem zarten blumigen und mineralischen Abgang. Ein reiferer, erwachsener Beaujolais.	60€	0,75l	
2015 Crozes-Hermitage Le Rouvre Yann Chave, Rhône Die Trauben für diesen Wein kommen von 50 Jahre alten Reben und wurden 12 Monate im Barrique gereift. Ein ausgesprochen eleganter, von dunkler Frucht getragener Wein.	59€	0,75l	

Französische Weißweine

2019 Sancerre trocken Pascal Jolivet, Loire	52€	0,75l	
2015 Chablis 1er Cru Louis Michel & Fils, Burgund frisches Bouquet von saftigen Zitrusfrüchten, Grapefruit, Zitrone, weißem Pfirsich, Blüten und Kräutern Geschmack	69€	0,75l	
2016 Muscadet de Sèvre & Maine L'Ecu Orthogneiss, Loire Muscadet ist ein oft unterschätzter Speisenbegleiter. Der Wein kommt von einem biodynamischen Weingut und duftet nach Zitronen und getrocknetem Apfel.	34€	0,75l	
2016 Vouvray Le Haut-Lieu sec Domaine Huet, Loire (Chenin Blanc) Traumhafte Aromen nach Pfirsich, Mandeln, Nüssen und süßem Karamell mit erfrischender Säure!	56€	0,75l	
2016 Bourgogne Chardonnay Louis Jadot	8€	38€	0,1l 0,75l