



## ENTRÉES

### Vorspeisen

**St. Jacques frits<sup>2</sup>** 19€  
Couscous aux tomates & pointes de salade  
frisée

**Gebratene Jakobsmuscheln**  
Tomaten-Couscous & Friséespitzen

**Pâté en Croûte de veau<sup>2,3</sup>** 18€  
Airelles & herbes sauvages

**Pâté en Croûte vom Kalb**  
Preiselbeeren & Wildkräuter

**Carpaccio de poulpe<sup>3</sup>** 16€  
Crème d'avocat & persil

**Oktopuscarpaccio**  
Avocadocrème & Petersilie

**Tomme de Chèvre<sup>2</sup>** 11€  
Melon grillé & roquette

**Ziegenkäse**  
geflämmte Melone & Rucola

**Salade Nicoise<sup>2,5,6</sup>** 16€  
Yellow Fin Tuna

**Nizzasalat**  
Yellow Fin Tuna

## SOUPE / Suppe

**Vichyssoise pommes de terre  
et poireaux<sup>2</sup>** 10€  
Bacon & croûtons

**Vichyssoise von Kartoffel & Lauch**  
Speck & Croûtons

**Velouté mousse de homard<sup>2</sup>** 12€  
Oeufs de caille pochés & estragon

**Hummerschaumsuppe**  
pochierte Wachtel Eier & Estragon

## POUR DEUX / Für zwei

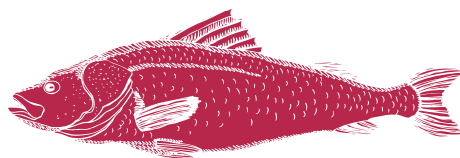
**Chateaubriand (500 g)<sup>2</sup>**  
Légumes d'été, mousseline de pommes de terre  
& jus au vin rouge

**Chateaubriand (500 g)**  
im Ganzen gebraten  
Sommergemüse, Kartoffelmousseline  
& Rotweinjus 79€

**Bouillabaisse „Rive Gauche“<sup>2</sup>**  
«Servez vous»  
Sauce Rouille & baguette

**Bouillabaisse „Rive Gauche“**  
zum selber Schöpfen  
Sauce Rouille & Baguette 55€

# RIVE GAUCHE BRASSERIE



## POISSONS / Fisch

**Pavé de thon blanc<sup>2</sup>** 24€  
Risotto au citron vert & fenouil

**Steak vom weißen Thunfisch**  
Limonen-Risotto & Fenchel

**La Lotte bretonne<sup>2</sup>** 27€  
Purée de pois & mousse au beurre de noix

**Bretonischer Seeteufel**  
Erbsenpüree & Nussbutter-Schaum

**Confit de tomate<sup>2</sup>** 22€  
Crevettes & baguette à l'ail

**Confit von der Tomate**  
Riesengarnelen & Knoblauchbaguette

## VIANDES / Fleisch

**Entrecôte<sup>2</sup>**  
Broccoli sauvage, Pomme Risolée & Sauce  
Béarnaise

**Entrecôte**  
Bimi Gemüse, Pomme Risolée &  
Sauce Béarnaise 28€

**Cuisse de poulade plumée<sup>2</sup>**  
Ratatouille & tranches de polenta gratinées  
**Gezupfte Pouladenkeule**  
Ratatouille & gratinierte Polentaschnitte 21€

**Burger traditionnel «Brasserie»<sup>1,2,3,4,5,10</sup>**  
Pommes frites

**Traditioneller Brasserie Burger**  
Pommes Frites 25€

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

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

frais!

## CLASSIQUES

### Klassiker

**Steak tartar<sup>2,8</sup>** 17€  
jaune d'œuf, crème de Moutarde de Dijon  
& pain grillé

**Steak Tatar**  
Eigelb, Dijonsenfcreme & Röstbrot

**Matelote de poisson à l'Alsacienne<sup>2</sup>** 24€  
Tagliatelles, beurre brun & croûtons

**Elsässischer Fischeintopf „Matelote“**  
Bandnudeln, braune Butter & Croûtons

**Moules Frites<sup>2</sup>** 18€  
Aioli

**Miesmuscheln**  
Pommes Frites & Aioli

**Quiche Lorraine<sup>2</sup>** 13€

laitue de saison & vinaigrette au champagne  
**Quiche Lorraine**  
saisonale Blattsalate & Champagnerdressing

## VÉGÉTARIEN / Vegetarisch

**Burger végétarien «Brasserie»<sup>1,2,3,4,5,10</sup>**  
Pommes frites

**Vegetarischer Brasserie Burger**  
Pommes Frites 22€

**Risotto classique<sup>2</sup>**  
Truffe d'été & zucchini

**Traditionelles Risotto**  
Sommertrüffel & Zucchini 17€

## DESSERTS / Nachspeisen

**Tarte du jour<sup>1,2,8</sup>** 8€

**Tranche de gateaux fruit de la passion<sup>2,7,8</sup>**  
chocolat blanc & glace de crème fraîche

**Gâteaux von Passionsfrucht**  
Weiße Schokolade & Sauerrahmeis 10€

**Crème brûlée traditionnelle<sup>7</sup>**  
Mûres marinées

**Traditionelle Crème brûlée**  
Marinierte Brombeeren 9€

**Affogato „Rive Gauche“<sup>2,8,9</sup>**  
Espresso & glace à la vanille

**Affogato „Rive Gauche“**  
Espresso & Vanille Eis 8€

## Schaumweine

0,1l | 0,75l

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

## Weingut Martin Waßmer

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

2019 Grauer Burgunder QbA trocken

#Waßmer meets Rive Gauche

7€ | 0,1l

34€ | 0,75l

68€ | 1,5l

2018 Schlatter Maltesergarten Weisser Burgunder SW trocken

42€ | 0,75l

2019 "Jung & Wild" Qualitätswein trocken

Weißwein Cuvée aus Scheurebe, Auxerrois & Sauvignon Blanc. Unsere Empfehlung für den Sommer!

6€ | 0,1l

30€ | 0,75l

2019 Muskateller Markgräflerland Kabinett

7€ | 0,1l

2019 Sauvignon Blanc Markgräflerland trocken

7,50€ | 0,1l

36€ | 0,75l

2019 Spätburgunder Rosé Markgräflerland Kabinett feinherb

6€ | 0,1l

30€ | 0,75l

2016 Spätburgunder Markgräflerland trocken

8€ | 0,1l

72€ | 1,5l

2011 Schlatter Spätburgunder trocken Barrique gereift

60€ | 0,75l

2013 Calmo Rotwein Cuvée trocken

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, St. Laurent & Syrah

48€ | 0,75l

2013 Dottinger Castellberg Pinot Noir GC trocken

Limitierter Wein aus Spitzenlage

86€ | 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

## Weingut Stigler

» Das Weingut am Kaiserstuhl «  
– seit 1881 im Familienbesitz –

2008 Ihringer Winklerberg F2 Riesling Kabinett

Sehr finessenreicher Riesling Feinfruchtiger, mineralischer Riesling mit gut eingebetteter Säure und feinen Limonentönen

29€ | 0,75l

2014 Grauburgunder "M"

Im großen Holzfass gereift „M“ wie „Maische“: Durch Traubenkontakt bei der Gärung hat der Grauburgunder seine faszinierende orangekupferne Farbe erhalten. Der Duft nach Würze, Bitterorange und Tanne ist unsagbar erfrischend.

52€ | 0,75l

2014 Winklerberg Grauburgunder Pagode GG

Kräftiger, eleganter Burgunder mit langem Nachhall

62€ | 0,75l

2011 Ihringer Winklerberg Chenin Blanc & Sauvignon Blanc Spätlese

Cuvée à la Loire - erfrischend, mineralisch und mit zarter Fruchtaromatik

42€ | 0,75l

2008 Oberrotweil Eichberg Spätburgunder trocken

außergewöhnlicher Spätburgunder, komplett im Barrique ausgebaut, filigrane Tanninstruktur mit intensiven Kirscharomen

52€ | 0,75l

2008 Ihringer Winklerberg Spätburgunder GG Backöfele trocken

78€ | 0,75l

2014 Vorderer Winklerberg Spätburgunder GG Backöfele trocken aus der Toplage des Vorderen Winklerbergs. Eleganz pur, kombiniert mit feinen Tanninen und schmelziger Frucht

75€ | 0,75l

## Halbe Flaschen

### KLEIN ABER FEIN!

2011er Riesling Spätlese trocken "RJS-Prestige"

28€ | 0,375l

2014 Meursault "Les Grands Charrons" Michel Bouzereau et Fils

48€ | 0,375l

2015 Saint-Emilion Grand Cru Chateau Rozier, Bordeaux

27€ | 0,375l

Riesling Eiswein "RJS-Prestige"

Limitierter Wein aus Spitzenlage

115€ | 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

## Französische Rotweine

2017 Côtes du Rhône "Les Deux Albion" Château de Saint Cosme, Rhône

Cuvée aus Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre und Clairette.

Präsentiert: Erdbeere, Gewürzbrot, Veilchen.

7€ | 0,1l

39€ | 0,75l

2017 Merlot Réserve Spéciale Gérard Bertrand, Languedoc

Ein aromatisches Bouquet von saftigen dunklen Pflaumen, Mirabellen, roten und schwarzen Waldbeeren, hier besonders schwarze Johannisbeeren, unterlegt mit feinen Gewürznoten und auch leicht erdigen Anklängen begeistert sofort.

7€ | 0,1l

36€ | 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