

CLASSIQUES

ESCARGOTS EN PERSILLADE ² French snails, herb butter & baguette	12 €
STEAK TARTARE ^{2,8} Steak tartare, dijon mustard cream & roasted bread	17 €
SALAT NICOISE ² Salad nice, atlantic tuna & green beans	16 €
MOULES MARINIÈRES ^{2,6} Mussels with white wine, french fries & Aioli	18 €
BLANQUETTE DE VEAU Veal ragout, forest mushrooms & french pasta	24 €

ENTRÉE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD Wild herbs salad, fig chutney & hazelnut crunch	12 €
RIS DE VEAU RÔTIS ² Baked sweetbreads, romana salad & sauce Gribiche	19 €
SALADE DE MÂRCHE Lamb 's lettuce, pumpkin & walnut vinegar	9 €
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES Grilled scallops, balsamic lentils & wild herbs	19 €
CREME BRÛLÉE DE FOIE GRAS Creme brûlée of duck liver, mixed pickles & brioche	17 €

SOUPE

BISQUE DE HOMARD Lobster bisque with tarragon	12 €
CONSOMMÉ DOUBLE Beef consommé, mauth pockets & root vegetables	10 €

VÉGÉTARIEN

TARTE DE LÉGUMES PROVENÇAL ⁶ Tarte of provençal vegetables, olives & basil	17 €
ENDIVE GRATINÉE Gratinated chicory, Roquefort bechamel & brioche	15 €

PLATS PRINCIPAUX

PAVÉ DE SAUMON Grilled salmon, saffron risotto, parsnip & beurre blanc	25 €
LOTTE À L'ARMORICAINE Breton monkfish, french pasta, braised leek & crustacean foam	29 €
MAGRET DE CANNARD RÔTI Roasted duck breast, pumpkin, king oyster mushrooms & orange jus	24 €
STEAK AU POIVRE Grilled beef fillet, green beans, pommes dauphines & pepper cream sauce	33 €
BURGER BRASSERIE Pommes frites ^{1,2,3,4,5,10}	25 €

POUR 2 PERSONNES DÉCOUPÉ À TABLE

POULET FERMIER Black feathered chicken (preparation time 45 min.)	59 €
CHATEAUBRIAND 500 g	79 €
CARRÉ D'AGNEAU Rack of lamb	69 €
LOUP DE MER Whole sea bass	65 €

**2 GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX
CHOICE OF 2 SIDE DISHES & SAUCE**

King oyster mushrooms / provençal vegetables / green beans
French pasta / pommes dauphines / saffron risotto / thyme potatoes
Beurre Blanc / Red wine jus / Café de Paris / Sauce Béarnaise / pepper cream

DESSERTS

TARTE DU JOUR ^{1,2,8}	8 €
AFFOGATO „Rive Gauche“ ^{2,8,9}	8 €
CRUMBLE TIÈDE DE QUETSCHES ^{2,8} Lukewarm plum crumble, plum roaster & cinammon ice cream	10 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE Vanilla creme brûlée & preserved cherries	10 €

SPARKLING WINES

		0,1l / 0,75l
Alfred Gratien Brut Champagner	12 €	69 €
Champagne, France		
Alfred Gratien Rosé Champagner	15 €	89 €
Champagne, France		
Ruinart Rosé Brut		149 €
Cuvée of Chardonnay und Pinot Noir		
Winzersekt Waßmer weiß	9 €	49 €
Martin Waßmer Winzersekt Brut		
Winzersekt Waßmer Rosé	9 €	49 €
Martin Waßmer Winzersekt Rosé Brut		

WEINGUT MARTIN WASSMER

A family-run winery owned by the Waßmer family in Bad Krozingen directly on the border with France

2019 Grauer Burgunder	5 €	0,1l
QbA dry	30 €	0,75l
#Waßmer meets Rive Gauche	60 €	1,5l
2019 LA8 ³ red wine cuvée	5 €	0,1l
QbA dry	30 €	0,75l
Cuvée of Spätburgunder, Merlot & Cabernet Sauvignon		
#Waßmer meets Rive Gauche		
2018 Schlatter Maltesergarten	42 €	0,75l
Weisser Burgunder SW		
QbA dry		
2019 "Jung & Wild"	30 €	0,75l
QbA dry		
Cuvée of Auxerrois, Sauvignon Blanc & Scheurebe		
2018 Riesling Kabinett	5 €	0,1l
dry	30 €	0,75l
2019 Sauvignon Blanc	6 €	0,1l
QbA dry	36 €	0,75l
2019 Spätburgunder Rosé	5 €	0,1l
QbA off-dry	30 €	0,75l
2016 Spätburgunder	5 €	0,1l
Markgräflerland	30 €	0,75l
QbA dry	60 €	1,5l

EXCLUSIVE

2020 Brenners Park-Hotel & Schloss Neuweier Cuvée Blanc	5 €	0,1l
ObA dry Cuvée of Chardonnay, Sauvignon Blanc & Muskateller	30 €	0,75l
2020 Secret de Léoube	7 €	0,1l
AOC Édition Oetker Collection, Côte de Provence	42 €	0,75l

FRENCH WHITE

2020 Sancerre dry	56 €	0,75l
AOC trocken, Pascal Jolivet, Loire		
2018 Chablis 1er Cru	69 €	
Louis Michel & Fils, Burgund		
2018 Muscadet de Sèvre & Maine L'Ecu Orthogneiss	38 €	
AOC, L'Ecu Orthogneiss, Loire		
2018 Bourgogne Côtes d'Auxerre	36 €	
AC, Goisot, Burgund		

FRENCH ROSÉ

2020 Hampton Water	42 €	
AOC, Gérard Bertrand & Bon Jovi, Languedoc-Roussillon		
2020 Domaine Ott	72 €	
Château de Selle AOC, Domaine Ott, Côte de Provence		
2019 Domaine Ott Magnum	159 €	
Château de Selle AOC, Domaine Ott, Côte de Provence		

FRENCH RED

2019 Saint Cosme Rhône	6 €	0,1l
Côtes du Rhône "Les Deux Albion"	36 €	0,75l
IGP, Château de Saint Cosme, Rhône		
2018 Secret de Ribebon	7 €	0,1l
Alain Aubert, Bordeaux	42 €	0,75l
2018 Château Lavagnac	28 €	0,75l
Château de Lavagnac AOC, Bordeaux		
2018 Côte du Py Burgund	65 €	0,75l
AOC, Jean Foillard, Burgund		

WHITE

2018 Marquis zu Hoensbroech Weißburgunder	28 €	0,75l
Kabinett dry, Reichsgraf & Marquis zu Hoensbroech, Baden		
2018 Volltreffer Riesling	42 €	
QbA dry Winery Korrell, Nahe		
2016 Schloss Neuweier Riesling	59 €	
Mauerwein Großes Gewächs Robert Schätzle, Schloss Neuweier, Baden		

RED

2011 Ikarus Hensel Pfalz	90 €	0,75l
Cabernet Cubin QbA dry winery Hensel, Pfalz		
2014 Spätburgunder	49 €	
Großes Gewächs Dr. Heger Vorderer Winklerberg, Winery Dr. Heger, Baden		

SMALL BOTTLES

2019 Riesling	28 €	0,375l
QbA dry Robert Schätzle, Schloss Neuweier, Baden		
2012 Bercher Chardonnay	28 €	
Spätlese dry Winery Bercher, Baden		
2020 Sancerre	28 €	
Sancerre AOC dry Bernard Reverdy & Fils, Loire		
2016 Château Le Pin Beausoleil	28 €	
Saint Émilion, Bordeaux		
2014 Sauvignon Blanc Beerenauslese	28 €	
Essinger Sonnenberg, FREY, Pfalz		

