

RIVE GAUCHE

BRASSERIE

CLASSIQUES

ESCARGOTS EN PERSILLADE ²	12 €
6 Elsässer Weinbergschnecken, Kräuterbutter & Baguette	
STEAK TARTARE ^{2,8}	17 €
Eigelb, Dijonsenf-Creme & Röstbrot	
SALAT NICOISE ^{2,6}	16 €
Salat Nizza, Atlantik Thunfisch & Bohnen	
MOULES MARINIÈRES	18 €
Miesmuscheln im Weißweinsud, Pommes frites & Aioli	
BLANQUETTE DE VEAU	24 €
Französisches Kalbsragout, Waldpilze & Elsässer Bandnudeln	

ENTRÉE

SALADE DE CHÈVRE CHAUD	12 €
Wildkräutersalat, Feigenchutney & Haselnusscrunch	
RIS DE VEAU RÔTIS ²	19 €
Gebackenes Kalbsbries, Romanaherzen & Sauce Gribiche	
SALADE DE MÂCHE	9 €
Feldsalat, Kürbis & Walnuss Vinaigrette	
NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES	19 €
Gebratene Jakobsmuscheln, Balsamico Linsen & Wildkräuter	
CREME BRÛLÉE DE FOIE GRAS	17 €
Creme Brûlée von der Entenleber, gepickeltes Gemüse & Brioche	

SOUPE

BISQUE DE HOMARD	12 €
Hummerbisque mit Estragon	
CONSOMMÉ DOUBLE	10 €
Rinderkraftbrühe, kleine Teigtschen & Wurzel Gemüse	

VÉGÉTARIEN

TARTE DE LÉGUMES PROVENÇAL ⁶	17 €
Provenzalische Gemüse Tarte, Oliven & Basilikum	
ENDIVE GRATINÉE	15 €
Gratiniertes Chicoree, Roquefort-Bechamel & Brioche	

PLATS PRINCIPAUX

PAVÉ DE SAUMON	25 €
Schnitte vom Wildlachs, Safran Risotto, Pastinake & Beurre Blanc	
LOTTE À L'ARMORICAINE	29 €
Bretonischer Seeteufel, Bandnudeln, geschmorter Lauch & Krustentierschaum	
MAGRET DE CANARD RÔTI	24 €
Gebratene Entenbrust, Hokkaido Kürbis, Kräuterseitlinge & Orangen Jus	
STEAK AU POIVRE	33 €
Gegrilltes Rinderfilet, Bohnen, Pommes Dauphines & Pfefferrahm Sauce	
BURGER BRASSERIE	25 €
Pommes Frites ^{1,2,3,4,5,10}	

POUR 2 PERSONNES DÉCOUPÉ À TABLE

POULET FERMIER	59 €
Schwarzfederhuhn (Zubereitungszeit 45 Minuten)	
CHATEAUBRIAND 500 g	79 €
CARRÉ D'AGNEAU	69 €
Lammkarree	
LOUP DE MER	65 €
Ganzer Wolfsbarsch	

2 GARNITURES ET SAUCE AU CHOIX

2 BEILAGEN UND SAUCE ZUR WAHL

Kräuterseitlinge / provenziales Gemüse / Persillade Bohnen
Elsässer Bandnudeln / Pommes Dauphines / Safran Risotto / Thymiankartoffeln
Beurre Blanc / Rotweinjus / Café de Paris / Béarnaise / Pfefferrahm

DESSERT

TARTE DU JOUR ^{1,2,8}	8 €
AFFOGATO „Rive Gauche“ ^{2,8,9}	8 €
CRUMBLE TIÈDE DE QUETCHES ^{2,8}	10 €
Lauwarmer Zwetschgen Crumble, Zwetschgenröster & Zimteis	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	10 €
Vanille Creme Brûlée & eingeweckte Kirschen	

SCHAUMWEINE

Alfred Gratien Brut Champagner	12 € 69 €	0,11 l / 0,75 l
Frankreich, dieses Traditionshaus macht seit 1864 exzellenten Champagner		
Alfred Gratien Rosé Champagner	15 € 89 €	
Frankreich		
Ruinart Rosé Brut	149 €	
Cuvée aus 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

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

2019 Grauer Burgunder	5 € 0,1 l
QbA trocken	30 € 0,75 l
#Waßmer meets Rive Gauche	60 € 1,5 l
2019 LA8 ³ Rotwein Cuvée	5 € 0,1 l
QbA trocken	30 € 0,75 l
Spätburgunder, Merlot & Cabernet Sauvignon	
#Waßmer meets Rive Gauche	

2018 Schlatter Maltesergarten	42 € 0,75 l
Weisser Burgunder SW	
QbA trocken	

2019 "Jung & Wild"	30 € 0,75 l
QbA trocken	
Auxerrois, Sauvignon Blanc & Scheurebe	

2018 Riesling Kabinett trocken	5 € 0,1 l
	30 € 0,75 l
2020 Sauvignon Blanc	6 € 0,1 l
QbA trocken	36 € 0,75 l

2020 Spätburgunder Rosé	5 € 0,1 l
QbA feinherb	30 € 0,75 l

2018 Markgräfler Spätburgunder	5 € 0,1 l
QbA trocken	30 € 0,75 l
	60 € 1,5 l

EXKLUSIV WEINE

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

FRANKREICH WEISS

2020 Sancerre trocken	56 €	0,75 l
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		

FRANKREICH ROSÉ

2020 Hampton Water	42 €	1,5 l
AOC, Gérard Bertrand & Bon Jovi, Languedoc-Roussillon		
2020 Domaine Ott	72 €	
Château de Selle AOC, Domaine Ott, Côte de Provence		
2019 Domaine Ott	159 €	
Château de Selle AOC, Domaine Ott, Côte de Provence		

FRANKREICH ROT

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

WEISS

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

ROT

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

KLEINFLASCHEN

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

