

# RIVE GAUCHE BRASSERIE

## CLASSIQUES

QUICHE LORRAINE TRADITIONNELLE <sup>2</sup>	17 €
Traditionelle Quiche Lorraine, saisonale Blattsalate & Champagner Dressing	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU <sup>2,8</sup>	18 €
Steak Tatar, Eigelb, Dijonsenf-Creme & Röstbrot	
SALADE NIÇOISE <sup>6</sup>	17 €
Salat Nizza, Atlantik Thunfisch & Bohnen	
HUÎTRES FINE DE CLAIRE	20 €
6 Austern, Rotwein-Schalotten Vinaigrette & Zitrone	

## ENTRÉE

SALADE DE TOMATE ST. PIERRE <sup>6</sup>	10 €
Salat von der St. Pierre Tomate, Schalotten & Picholine-Oliven	
SALADE DE GAMBAS ET ASPERGES	16 €
Gebackene Riesengarnelen, mariniertes weißer Spargel & Schnittlauch Vinaigrette	
FILET DE VEAU MARINÉ	18 €
Gebeiztes Kalbsfilet, Rucola & Menton-Zitronen Vinaigrette	
TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE	17 €
Tatar vom Label Rouge Lachs, Avocado & Passionsfrucht	
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD	20 €
Terrine von der Entenleber, in Verjus eingelegter Rhabarber & Butterbrioche	

## SOUPE

SOUPE DE POISSON TRADITIONNELLE	12 €
Französische Fischsuppe mit Sauce Rouille	
SOUPE BLANCHE DE TOMATE	11 €
Weiße Tomatenschaumsuppe, pochierte Wachteleier, Estragon & Tomatenconcassé	

## VÉGÉTARIEN

RAVIOLE OUVERTE D' ASPERGES <sup>2</sup>	24 €
Offener Raviolo, Ragout vom weißen Spargel & Bärlauchschaum	
BURGER BRASSERIE VÉGÉTARIEN <sup>2,3,4,5,10</sup>	23 €
Vegetarischer Brasserie Burger & Pommes Frites	

## PLATS PRINCIPAUX

POULPE GRILLÉE AUX AROMATES	26 €
Atlantischer Oktopus, Kichererbsen-Mousseline, Artischocken Herzen & Tomatenschaum	
DARNE DE LOTTE RÔTIE	29 €
Kotelett vom Seeteufel, Safran Cous-Cous, Fenchel & Beurre Blanc	
SUPRÊME DE POULET FACON COCOTTE GRAND MÈRE	25 €
Supreme vom Maishähnchen, Kartoffelragout, Speck, Perlzwiebeln & Rotweinjus	
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE	33 €
Gegrilltes Rinder Bavette, weißer Stangenspargel, neue Kartoffeln & Sauce Hollandaise	
BURGER BRASSERIE	25 €
Brasserie Burger & Pommes Frites <sup>1,2,3,4,5,10</sup>	

## POUR 2 PERSONNES DÉCOUPÉ À TABLE

POULET FERMIER	59 €
Elsässer Maishähnchen	
CÔTE DE BOEUF	69 €
Hohe Rippe vom Rind	
DAURADE ROYALE	59 €
Ganze Bretonische Dorade	

## 2 GARNITURES ET SAUCE AU CHOIX 2 BEILAGEN UND SAUCE ZUR WAHL

Provenzalisches Gemüse / weißer Stangenspargel

Pommes Frites / neue Kartoffeln / Safran Cous-Cous

Rotweinjus / Café de Paris / Sauce Hollandaise / Beurre Blanc

## DESSERT

TARTE DU JOUR <sup>1,2,8</sup>	8 €
AFFOGATO „Rive Gauche“ <sup>2,8,9</sup>	8 €
FRAISE GRATINÉE	11 €
Gratinierte Erdbeeren, Pfefferminze & Sauerrahmeis	
CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA	10 €
Crème Brûlée von der Tonkabohne & frische Waldbeeren	

## SCHAUMWEINE

Ruinart R Brut Champagner Cuvée aus 40% Chardonnay, 49% Pinot Noir & 11% Meunier Maison Ruinart, Champagne, Frankreich	16 € 0,1 l 96 € 0,75 l
Ruinart Rosé Brut Champagner Cuvée aus 45% Chardonnay und 55% Pinot Noir Maison Ruinart, Champagne, Frankreich	18 € 0,1 l 128 € 0,75 l
Crémant "Code Rouge" Cuvée aus Chardonnay, Chenin & Mauzac Weingut Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich	9 € 0,1 l 54 € 0,75 l 100 € 1,5 l

## FRANKREICH WEISS

2020 Sancerre trocken Weingut Pascal Jolivet, Loire	0,75 l 56 €
2018 Chablis 1er Cru Weingut Louis Michel & Fils, Burgund	75 €
2018 Muscadet de Sèvre & Maine Weingut L'Écu Orthogneiss, Loire	42 €
2019 Art de Vivre Blanc 100% Clairette Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	48 €

## WEISS INTERNATIONAL

2019 Weißburgunder Oberbergener Pulverbuck Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl, Baden	0,75 l 55 €
2020 Verdejo Weingut José Pariente, Rueda	40 €
2019 Chardonnay Weingut Friedrich Becker, Pfalz	42 €
2018 Volltreffer Riesling QbA trocken Weingut Korrell, Nahe	42 €

## FRANKREICH ROSÉ

2020 Hampton Water Cuvée aus Cinsault, Mouvèdre & Grenache Weingut Gérard Bertrand & Bon Jovi, Languedoc	42 € 0,75 l 80 € 1,5 l
2020 Gris Blanc Rebsorte Grenache. Gepresst wird er aus den dunklen Trauben, verarbeitet wie ein Weißwein. Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l 60 € 1,5 l

## ROT INTERNATIONAL

2017 Sierra Cantabria Rioja Crianza 100% Tempranillo Weingut Eguren, Rioja	0,75 l 49 €
2015 Chianti Classico Weingut Villa Trasqua, Toskana	49 €
2014 Spätburgunder Großes Gewächs Dr. Heger Vorderer Winklerberg, Weingut Dr. Heger, Baden	75 €
2011 Ikarus Hensel Pfalz Cabernet Cubin QbA trocken, Weingut Hensel, Pfalz	69 €

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

## FRANKREICH ROT

2018 Riesling Kabinett trocken	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l
2020 Sauvignon Blanc QbA trocken	6 € 0,1 l 36 € 0,75 l
2020 Spätburgunder Rosé QbA feinherb	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l
2018 Markgräfler Spätburgunder QbA trocken	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l 60 € 1,5 l
2016 Art de Vivre Rouge Cuvée aus Syrah, Grenache & Mouvèdre Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	8 € 0,1 l 48 € 0,75 l
2018 Secret de Ribebon Weingut Alain Aubert, Bordeaux	42 € 0,75 l
2020 Merlot "Cité de Carcassonne Rouge" Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	7 € 0,1 l 42 € 0,75 l
2015 Monthélie 1er Cru Le Meix Bataille Domaine Eric Montchovet, Burgund	69 € 0,75 l

## KLEINFLASCHEN

2019 Riesling trocken Weingut Robert Schätzle, Schloss Neuweier, Baden	0,375 l 28 €
2020 Chardonnay Couvent des Jacobins trocken, Weingut Louis Jadot, Beaujolais	32 €
2020 Sancerre trocken Weingut Bernard Reverdy & Fils, Loire	32 €
2016 Château Le Pin Beausoleil Saint-Emilion, Bordeaux	34 €
2014 Sauvignon Blanc Beerenauslese Essinger Sonnenberg, FREY, Pfalz	32 €

## EXKLUSIV WEINE

2020 Brenners Park-Hotel & Schloss Neuweier Cuvée Blanc ObA trocken Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc & Muskateller	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l
2020 Secret de Léoube Édition Oetker Collection, Côte de Provence	48 € 0,75 l

