

# Colette

TIM RAUE

## HORS D'ŒUVRES

<b>TARTE</b>   <i>Tomate, Basilikum, Ziegenkäse</i> .....	10 €	
<b>AVOCADO</b>   <i>Zitrone, Mandel</i> .....	9 €	
<b>ENTENLEBERMOUSSE</b>   <i>Apfel, Röstbrot, Pfeffer</i> .....	12 €	
<b>FROSCHSCHENKEL</b>   <i>Tomatenkompott &amp; Lorbeer</i> .....	14 €	
<b>GEBEIZTER LACHS</b>   <i>Speck-Kapern-Vinaigrette</i> .....	16 €	
<b>CROQUE MADAME</b>   <i>Trüffel, Schinken &amp; Eigelb</i> .....	16 €	
<b>RINDERTATAR STROGANOFF</b>   <i>rote Bete, Cornichon &amp; Champignons</i> .....	16 €	
<b>SALAT COLETTE</b>   <i>Blattsalate, mariniertes Gemüse, Petersilienvinaigrette</i> .....	9 €	
<b>JAHRGANGSSARDINE</b>   <i>Limette und Röstbrot</i> .....	16 €	
<b>AUSTERN</b>   <i>roh / mit Sauce Verte aigre-doux</i> .. 4 .....	6 St. 24 .....	/ 12 St. 48 €
<b>ARTISCHOCKE</b>   <i>Vinaigrette, Crème Fraîche &amp; Piment d'Espelette</i> .....	9 €	
<b>HUMMERCOCKTAIL</b>   <i>Melone, Orange &amp; Champignons</i> .....	19 €	
<b>KALBSKOPF RAVIGOTE</b>   <i>Kapern, Ei, Estragon &amp; Kerbel</i> .....	15 €	

## POISSONS

<b>MOULES FRITES</b> <i>Aioli, Pommes allumettes</i> .....	18 €	<b>HUMMER THERMIDOR</b> <i>Pommes allumettes, Mesclun</i> .....	30 €
<b>BOUILLABAISSE</b> <i>Crouton &amp; Rouille</i> .....	24 €	<b>PULPO</b> <i>Brokkoli, Pistazie</i> .....	19 €
<b>KABELJAU</b> <i>Speckschaum, Römersalat, Zwiebel</i> .....	19 €		

## VIANDES

<b>SCHWEINEBÄCKCHEN</b> <i>Lavendelhonig, weiße Bohnen</i> .....	20 €	<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> <i>Speck, Champignons &amp; Schalotten</i> .....	20 €
<b>TOURNEDOS ROSSINI</b> <i>Aprikose, grüner Pfeffer</i> .....	36 €	<b>HUHN</b> <i>Topinambur, Trüffel</i> .....	24 €
<b>BLUTWURST</b> <i>Apfel, Zwiebel</i> .....	18 €	<b>SPANFERKEL</b> <i>Orangen-Fenchelsalat, Senf</i> .....	22 €

## DESSERTS

<b>CRÊPE COLETTE</b> <i>Caramel beurre salé, Banane &amp; Vanille</i> .....	12 €	<b>TARTE AU CITRON</b> <i>Zitronensorbet &amp; Zitronenblatt</i> .....	10 €
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <i>Calisson-Eis, kandierte Zitrusfrüchte</i> .....	10 €	<b>COMTÉ</b> <i>Chicoree, Zitrone, Olivenöl</i> .....	10 €
<b>APFELTARTE CHASSEUR</b> <i>Karamell &amp; Vanilleeis</i> .....	10 €	<b>KÄSEAUFWAHL</b> <i>von Maitre Philippe &amp; Filles</i> .....	12 €
<b>SORBET</b> <i>de la saison</i> .....	8 €		

## SOUPES

<b>LE PETIT POT AU FEU</b> <i>Hummer, Entenleber, Gemüse</i> .....	18 €
<b>KRÄUTERSUPPE</b> <i>mit Schneckentoast</i> .....	7 €

### SALAT NIZZA

*Thunfischsashimi, grüne Bohnen  
& Sardellenmayo* .. 17 €

## VÉGÉTARIEN

<b>SALAT COLETTE</b> <i>Blattsalate, mariniertes Gemüse, Petersilienvinaigrette</i> .....	9 €
<b>TARTE</b> <i>Tomate, Basilikum, Ziegenkäse</i> .....	10 €
<b>AVOCADO</b> <i>Zitrone, Mandel</i> .....	10 €
<b>CROZETS SAVOYARDS</b> <i>Reblochon, Tomate</i> .....	18 €
<b>POT AU FEU</b> <i>Gemüse, Kräuter</i> .....	18 €
<b>ARTISCHOCKE</b> <i>Vinaigrette, Crème Fraîche &amp; Piment d'Espelette</i> ..	9 €



Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Allergenzeichnungsauflistung.  
Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer zzgl. 2 € Couvertcharge pro Person.