

Colette

TIM RAUE

HÜITRES

<i>C</i> GILLARDEAU pur oder mit Vinaigrette	Stk 5€
<i>C</i> FINES DE CLAIRE pur oder mit Vinaigrette	Stk 3€
GRATINÉE Sauce Hollandaise, Fenchelbutter und Croûtons	Stk 5€
2 x 2 x 2 2x Fines de claire, 2x Gillardeau, 2x gratiniert	22€

LES ENTREES

<i>C</i> SARDINE Brioche & Zitrone	16€
<i>C</i> ARTISCHOCKE mit 3 Dips	10€
GARNELE MAROCAIN Litschi, Rose	14€
PASTETE Apfelrelish und Perlzwiebel	9€
MARINIERTE DORADE Salicornes, Zitrone & Senf	14€
ENTENLEBERTERRINE Getreide & Traube	12€
PETERSILIENSALAT Petersilienwurzel, Petersiliensaft und Limette	9€
THUNFISCHTATAR Tomaten, Passionsfrucht, Basilikum	16€
RINDERCARPACCIO Melone, Aubergine, Ziegenkäse und Pinienkerne	12€
GARNELENTOPF Zitronenthymian & Knoblauch	250g .. 19€ 500g .. 36€
<i>C</i> SALAT COLETTE mariniertes Gemüse, Blattsalate, Petersiliendressing	10€

LES POISSONS

<i>C</i> THUNFISCH NIÇOISE Bohnen, Artischocke und Sardellenmayo .. 27€	MAKRELE HAUSFRAUENART Wacholder, Crème fraîche, Apfel & Gurke .. 19€
CLUBSANDWICH Hummer, Ei, Cocktailsauce und Brioche .. 24€	<i>C</i> PULPO Kalbskopf, Sauce Béarnaise & Topinambur .. 24€
SCHELLFISCH Hummerbutter, Waldorfsalat und Walnuss	23€

LES VIANDES

<i>C</i> BLUTWURST Birne, Bohnen, Speck	19€	LAMMSTELZE Essigkirsche, Zwiebel, Blumenkohl	25€
<i>C</i> SPANFERKEL Sauerkraut, Ananas, Senf	24€	ZITRONENHUHN Brokkoli, Hühnersalatbaguette, Erdnuss ..	24€

DESSERT

<i>C</i> KÄSEAUSSWAHL von Maître Philippe, Chutney und Brioche ..	14€	PFIRSICH MELBA Pistazie, Himbeere, Holunderblüte	10€
<i>C</i> SORBETAUSSWAHL nach Saison	8€	CRÈME BRÛLÉE Meringue, Papaya, Orangenblüte	9€
<i>C</i> TARTE TATIN Meersalz, Apfel und Calvados	10€	BLANC DE BLANC Champagner, Traube, Joghurt und Limette ..	9€

APERITIFS

FRENCH 75 Champagner, Gin, Zitrone	€
APEROL SPRITZ Aperol, Crémant, Soda & Minze	€
PASTIS Château des Creissauds (5cl)	€
GIN & TONIC	€
NOILLY PRAT (5cl)	€
COLETTES HAUSGEMACHTE	
LIMONADE	€

SOUPES

LINSENSUPPE Speck, Brunnenkresse & Crème fraîche	8€
<i>C</i> BOUILLABAISSE Safran, Rouille	12€ / 24€

Steak Frites

SAUCE BÉARNAISE, POMMES FRITES,
MESCLUN

Rinderfilet
200 g

... 32€

Txogitxu Entrecôte
250 g

... 42€

VEGETARIEN

KARTOFFELGUGELHUPF Zwiebeln, Lauch, rosa Pfeffer & Spinat	16€
WILDER BROKKOLI geräucherter Hüttenkäse, Rote Bete und Sanddorn ..	16€
GALETTE Zucchini, Oregano, Kumquat, Kaffee	16€

C = LES CLASSIQUES DE COLETTE sind fester Bestandteil unserer Karte oder sind saisonal immer wieder auf unserer Karte zu finden.
Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Allergenkennzeichnungsaufstellung. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.