



DINNER



KLEINE HAPPCHEN

Sauerteigbrot mit gesalzener Butter	6.50
Eier mit Mayonnaise und Heringskaviar	7.50
Gekochte Garnelen mit frischer Mayonnaise	12.00
Austern ½ Dutzend	22.00
Bayonne-Schinken (13 Monate gereift)	14.50
Comté Réserve von Marcel Petite	8.50
Charcuterie-Platte für 2 Personen	25.50

VORSPEISEN

Steak Tartare mit Toast serviert	17.00
Burrata mit gegrilltem Pfirsich, gesalzenen Mandeln	16.50
Schnecken mit Sauerteigbrot (6 oder 12 Stück)	14.00/19.00
Cremige Hummerbisque mit Toast und Rouille	14.50
Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Gruyère	9.50
Pâté de campagne mit Toast und grobem Senf	14.50
Krabben-Avocado-Salat mit Krabbenfleisch und Tomateo	16.50

MAIN COURSES MEAT

Côte-Slider-Burger mit Raclette, Bayonne-Schinken, Sauce Béarnaise und Pommes Frites	24.50
Côte-Hähnchen mit Estragonjus	25.00
Boeuf Bourguignon mit Gartengemüse und Pilzen	22.50
Entrecôte mit Beurre de Paris	27.50
Steak au poivre mit Pfeffersauce	28.50
Ribeye mit Rotweinjus	32.50

Chateaubriand
mit drei Saucen und Beilagen
70.00 (für 2 Personen serviert)

MAIN COURSES SEAFOOD

Wolfsbarsch mit Antiboise und Kräuteröl	24.50
Argentinische Garnelen mit Krabbenravioli und Hummerjus	27.00
Kabeljaufilet mit Herzmuscheln, Erbsen, Beurre Blanc und frischen Kräutern	29.50
Seezunge mit Estragonmayonnaise	29.50

MAIN COURSES VEGETARIAN

Spitzkohl mit Beurre Noisette, Fetacreme, Fenchel und Mandeln	19.50
Melanzane mit Mozzarella und Parmesan	23.00
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert mit Salzeibutter	22.00

CHEF'S SALADS

Caesar mit Freilandhuhn, Ei, Speck und Croutons	19.50
Lachs mit Avocado, pochiertem Ei und Green Goddess Dressing	22.00
Burrata mit gegrilltem Pfirsich, gesalzenen Mandeln	18.00
Côte Côte mit Krabbe, Aal, Räucherlachs und Garnelen	26.50

BEILAGEN

Pommes Frites mit hausgemachter Mayonnaise	6.50
Côte-Frites mit Trüffelmayonnaise, Zwiebelkompott und Comté-Käse	7.50
Kopfsalat mit Vinaigrette	6.50
Grilled vegetables	6.50

DESSERTS

Mousse au Chocolat aus Zartbitterschokolade mit Meersalz und Schokoladensplittern	9.50
Softeis mit gesalzenem Karamell	7.50
Profiterole mit Softeis und Schokolade	10.50
Tarte au citron	6.50
Pavlova mit marinierten Erdbeeren und weißer Schokolade	9.50
Käseplatte von der Fromagerie Guillaume	14.50
Auswahl an Macarons	7.50

SCAN FOR
OTHER LANGUAGES



CÔTE
BAR BISTRO