

# RIVE GAUCHE BRASSERIE

## CLASSIQUES

HUÎTRES FINE DE CLAIRE	20 €
6 Fin de Claire Austern, Rotwein – Schalotten Vinaigrette, Zitrone	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	18 €
Steak Tartar, Eigelb, Dijonsenf-Creme	
SALADE NIÇOISE	17 €
Salat Nizza, Atlantik Thunfisch, Bohnen	
QUICHE LORRAINE TRADITIONNELLE	17 €
Traditionelle Quiche Lorraine, Saisonale Blattsalate, Champagner Dressing	

## ENTRÉE

SALADE DE TOMATE ST. PIERRE	10 €
Salat von der St. Pierre Tomate, Schalotten & Picholine-Oliven	
SALADE SAUVAGE D'ÉTÉ, RIS DE VEAU	19 €
Sommerlicher Wildkräuter Salat, gebackenes Kalbsbries, Apfel-Vinaigrette	
TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE	17 €
Tatar vom Label Rouge Lachs, Avocado & Passionsfrucht	
FOUGASSE AUX TOMATES ET OLIVES	15 €
Geröstetes provenzalisches Brot, getrocknete Tomaten, Picholine-Oliven, Bayonne Schinken	

## SOUPE

BISQUE DE HOMARD	12 €
Hummerschaumsuppe, Estragon, Garnelen-Confit	
GASPACHO	10 €
Geeiste Gazpacho, Huile d'olive, Tomaten-Ragout	

## VÉGÉTARIEN

FLEURS DE COURGETTE FARCIE	23 €
Gefüllte Zucchini Blüte, Ratatouille, Safran Couscous, Basilikumschaum	
BURGER BRASSERIE VÉGÉTARIEN	24 €
Vegetarischer Brasserie Burger, Pommes Frites	

## PLATS PRINCIPAUX

POULPE GRILLÉE AUX AROMATES	27 €
Atlantischer Oktopus, Kichererbsen-Mousseline, Artischocken Herzen, Tomatenschaum	
PAVÉ DE THON ROUGE	31 €
Steak vom Blauflossen-Thunfisch, Erbsenfrikassee, Beurre Blanc	
FILET DE CANARD RÔTI	27 €
Rosa gebratene Brust von der Challans Ente, Zuckermais, in Verjus eingelegte Heidelbeeren	
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE	33 €
Gegrilltes Bavette vom Charolais Rind, Petersilien Bohnen, Pommes Dauphine, Sauce Bernaise	
BURGER BRASSERIE	25 €
Brasserie Burger & Pommes Frites	

## POUR 2 PERSONNES DÉCOUPÉ À TABLE

POULET FERMIER	59 €
Elsässer Maishähnchen	
CHATEAUBRIAND	89 €
Doppeltes Rinderfilet 500g	
LOUP DE MER	69 €
Ganzer Bretonischer Wolfsbarsch	

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

Pommes Frites | Thymiankartoffeln | Safran Couscous  
Provenzalisches Gemüse | Petersilien Bohnen | Erbsenfrikassee  
Rotweinjus | Café de Paris | Sauce Bernaise | Beurre Blanc

## DESSERT

TARTE DU JOUR	8 €
AFFOGATO „Rive Gauche“	8 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	11 €
Schokoladenmousse, Sauerkirsche, Mandel	
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

## 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
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

## 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 €

## 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
2020 Art de Vivre Rosé Cuvée aus Grenache, Cinsault & Syrah Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	48 €

## FRANKREICH ROT

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

## 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 €

## 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 €

## 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 €
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

