

Colette

TIM RAUE

LES ENTREES

RINDERTATAR ROSSINI Entenleberis, Trüffelvinaigrette, Brioche	18€
THUNFISCHTATAR Gurkensalat und Saiblingskaviar	16€
CALMAR FRITES Zitrone, Römersalat und Aioli	12€
SALAD MESCLUN Comté, Trüffel und getrocknete Trauben	10€
SARDINE Brioche, Zitrone, Mesclun	17€
ZWIEBELRING Pfefferkirschen, Speck	10€
JAKOBSMUSCHEL Kapern, Schnittlauch und Senf	16€
STEAK BAVETTE Fenchel und Zwiebeln	14€

LES POISSONS

THUNFISCH NIÇOISE Artischoke, Olivenöl	27€
KNURRHAHN Krustentierschaum & korsische Aubergine	23€
PULPO Kalbskopffus, Béarnaise und Kopfsalat	24€

LES VIANDES

HUHN IM BLÄTTERTEIG Trüffeljus, Topinambur	24€
RAGOUT FIN Kalbsbries, Blätterteig, Rahmsauce	24€
SPANFERKEL Senf, Ingwer, Kartoffelpüree	24€

DESSERT

CREME BRÛLÉE Pflaumen, Zimt, Rummarshmallow, Erdnuss	9€
MADELEINES Kaffeecreme, Eierlikör	10€
PROFITEROL Mousse au chocolat, Nougat, Honigkaramel	11€

APERITIFS

FRENCH 75 Champagner, Gin, Zitrone	16€
APEROL SPRITZ Aperol, Crémant, Soda & Minze	12€
PASTIS Château des Creissauds (5cl)	10€
GIN & TONIC	10€
NOILLY PRAT (5cl)	6€

VEGETARIEN

WILDKRÄUTERBEIGNET Kartoffelkrapfen, Rote Bete & Meerrettich	16€
KORSISCHE AUBERGINE gesalzene Zitrone, Pinienkerne & Granatapfel	16€

AUSTERN

<i>Gillardeau</i>	Stk. ...	5€
<i>Fines de claire</i>	Stk. ...	3€
<i>Plat de huîtres</i>	3&3 ...	20€

AB 2 PERSONEN

CHATEAUBRIAND Kartoffelkrapfen, Café de Paris Butter, Béarnaise	36€
REHSCHULTER ROUENNAISE Topinambur, Aprikose, Kartoffelpüree	26€
BOUILLABAISSE »COLETTE« Brioche & Sauce Rouille	24€

LES CLASSIQUES

ENTREES

SALAT COLETTE marinierte Gemüse und Blattsalate	10€
ZWIEBELSUPPE Käsebrühe	8€
HUMMERCOCKTAIL Melone, Orange & Champignon	20€

CROQUE MADAME Brioche, Schinken, Käse, Ei	14€
ARTISCHOCKE Vinaigrette, Crème fraîche	11€

PLATS PRINCIPAUX

STEAK FRITES Rinderfilet, Pommes allumettes	32€
BOEUF BOURGIGNON Kartoffelpüree, Mesclun	20€
RATATOUILLE Blätterteig, Kräuteröl	16€
HUMMER THERMIDOR Pommes allumettes, Mesclun	32€

DESSERT

TARTE AU CITRON Karamellsauce, Zitronencreme und Meringue	11€
KÄSEAUSWAHL von Maître Philippe, Chutney & Brioche	14€
SORBETAUSWAHL	8€

Gerne reichen wir Ihnen auf Wunsch eine detaillierte Allergenkennzeichnungsaufstellung. Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.