

# CÔTE

BAR BISTRO



## DINER



SCAN FOR OTHER  
LANGUAGES



### BISSE

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| <i>Oeuf-Mayonnaise mit Krabben- und Heringskaviar</i>   | 8,50  | <i>Austern 1/2 Dutzend</i>                                | 21,50 |
| <i>Sauerteigbrot mit Butter und verschiedenem Dip</i>   | 6,50  | <i>Comté Reserve von Marcel Petite, 16 Monate gereift</i> | 8,50  |
| <i>Bayonne-Schinken 13 Monate getrockneter Schinken</i> | 14,50 | <i>Markknochen mit Antiboise und Brot</i>                 | 12,50 |

### VORSPEISE

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Hummerbiskuit mit Toast und Krabbensalat</i>  | 14,50       |
| <i>Thunfisch-Niçoise mit Kartoffelsalat, Gartenbohnen und Oliventapenade</i>                     | 17,50       |
| <i>Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert</i>  | 8,50        |
| <i>Steak-Tartar mit Cornichons, Toast und Kapern</i>   | 16,50       |
| <i>Flammkuchen mit Brie de Meaux, Zwiebelkompott, Pilzen und Walnüssen</i>                       | 14,50       |
| <i>Paté de Campaign mit Toast, Zwiebelkompott und Cornichons</i>                                 | 13,50       |
| <i>Klassische Schnecken mit Knoblauch-Petersilien-Butter und Sauerteigbrot (6 oder 12 Stück)</i> | 12,50/16,50 |

### HAUPTGANG

|   |       |
|---|-------|
| <i>Rouleau vom Freilandhuhn mit Pilzen, Rotweinsauce und Kartoffelpüree</i>                 | 22,50 |
| <i>Boeuf Bourguignon mit Karotten, Pilzen und eigener Soße</i>                              | 25,50 |
| <i>Wolfsbarsch mit Sauerkraut, Steinpilzsauce, Trüffel und Kartoffelmousseline</i>          | 26,50 |
| <i>Côte-Miniburger mit Raclette, Bayonne-Schinken, Béarnaise und Pommes</i>                 | 23,50 |
| <i>Risotto mit Trüffel, grünem Spargel, Pilzen und Parmesan</i>                             | 22,50 |
| <i>Steak au poivre „Getreidefütterung“ mit Gemüse, Pommes Anna und Pfeffersauce</i>         | 27,50 |
| <i>Ganze gebratene Garnelen in Knoblauch-Petersilienbutter gebraten, serviert mit Salat</i> | 27,50 |
| <i>Seezunge mit Remoulade, Salat und Zitrone</i>  | 34,50 |
| <i>Entrecôte mit Béarnaise, Pommes Anna und Gemüse</i>                                      | 26,50 |

#### Chateaubriand

serviert mit Gemüse, Pommes und  
verschiedene Saucen 74,50  
Serviert für 2 Personen

#### Côte de boeuf

serviert mit Gemüse, Pommes und  
verschiedene Saucen 77,50  
Serviert für 2 Personen

### SALATE

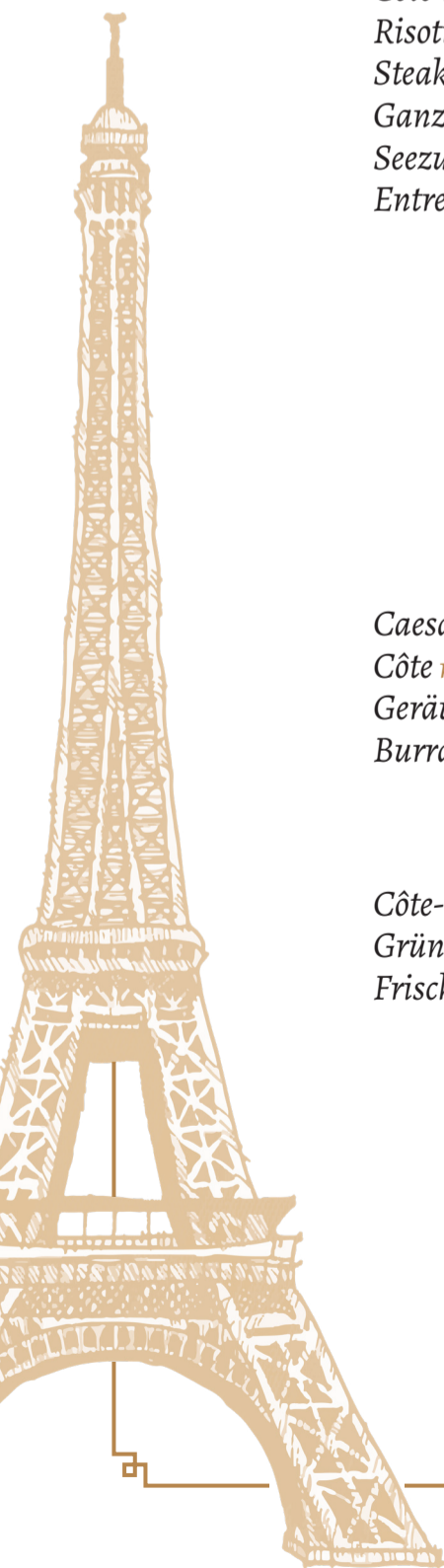
|  |       |
|--|-------|
| <i>Caesar mit Freilandhuhn, Ei, Speck, Sardellen und Croutons</i>  | 20,50 |
| <i>Côte mit geräuchertem Lachs, Garnelen und Wolfsbarsch</i>       | 27,50 |
| <i>Geräucherter Lachs mit Avocado, pochiertem Ei und Kräuteröl</i> | 20,50 |
| <i>Burrata mit Mesclun, Aceto-Balsamico-Essig und Nüssen</i>       | 19,50 |

### SEITEN

|  |      |
|--|------|
| <i>Côte-Frites mit Comté Reserve, Zwiebelkompott und Trüffelmayonnaise</i>             | 6,50 |
| <i>Grüner Salat mit Tomate, Radieschen, Gurke, Artischocke, Kräuteröl und Croutons</i> | 5,50 |
| <i>Frische Pommes mit Mayonnaise</i>   | 5,50 |

### NACHSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| <i>Eclair unterschiedlicher Geschmack</i>                                     | 8,50  |
| <i>Pavlova mit Baiser, weißer Schokoladenmousse, Passionsfrucht und Mango</i> | 12,50 |
| <i>Auswahl an Macarons</i>  | 7,50  |
| <i>Schokoladenmousse mit Karamellsauce, für 2 Personen</i>                    | 14,50 |
| <i>Tarte au citron</i>  | 6,50  |
| <i>Auswahl an französischen Käsesorten mit Feigenkompott und Lebkuchen</i>    | 13,50 |
| <i>Dame Blanche-Softeis mit Streuseln und Schokoladensauce</i>                | 9,50  |



# WIJNEN

## WIT FRIS ELEGANT

**Blaashoek** 32.50 | karaf 9.50 | glas 6.50  
Sauvignon blanc, Western Cape  
fris, bloemig, groen

**Les Mûriers Blanc** 36.50  
Vermentino, Languedoc  
sappig, citrus, amandel

**Touraine Blanc Chantemerle** 39.50  
Sauvignon blanc, Loire  
zuiver, expressief, fruitig

**Domaine Treuillet 'Pouilly Fumé'** 49.50  
Sauvignon blanc, Loire  
fris, groen, kruidig

**Alain Pautré 'Chablis'** 57.50  
Chardonnay, Bourgogne  
groen, filmend, citrus

## WIT FRUITIG AROMATISCH

**Prima Alta** 35.00 | karaf 10.00 | glas 7.00  
Pinot Grigio, Sicilië  
crispy, witte perzik, citrus

**Guilhem** 36.50  
Viognier, Languedoc  
steenfruit, zacht, zuiver

**Bernardus** 52.50  
Sauvignon blanc, Californië  
kruisbes, citrus, krachtig

**Alain Jaume Côte du Rhône** 44.50  
Rousanne, Viognier, Rhône  
bloemig, steenfruit, amandel

**Fabien Duveau Saumur Blanc** 49.50  
Chenin Blanc, Loire  
rijp fruit, perzik, vol

**Olivier Morin Aligoté** 52.50  
Aligoté, Bourgogne  
bloemig, citrus, zacht

## WIT VOL RIJP

**Blaashoek** 32.50 | karaf 9.50 | glas 6.50  
Chardonnay, Western Cape  
bloemig, vol, rond

**Domaine la Colombette Fleur** 36.50  
Chardonnay, Languedoc  
romig, boter, toast

**Château L'Esparrou Grand Reserve** 39.50  
Chardonnay, Pays D'Oc  
vol, rond, romig

**Julien Pilon 'Baby Condrieu'** 49.50  
Viognier, Rhône  
steenfruit, romig, hout

**Olivier Morin 'Constance'** 56.50  
Chardonnay, Bourgogne  
eiken, kruidig, toast

**Bernardus** 58.50  
Chardonnay, Californië  
boter, tropisch fruit, vanille

**Domaine Germain Saint-Romain blanc** 69.50  
Chardonnay, Bourgogne  
mineraal, vol, eiken

**Saint-Aubin** 79.50  
Chardonnay, Gérard Thomas  
vol, rijp fruit, rokerig

## HUISWIJNEN LA FLAUTA

**Wit, Macabeo, Viura** 29.50 | karaf 8.50 | glas 6.00  
**Rosé, Tempranillo** 29.50 | karaf 8.50 | glas 6.00  
**Rood, Monastrell** 29.50 | karaf 8.50 | glas 6.00  
**Cava** 34.00 | glas 6.80

## ROSE

**Bernardus Rosé** 42.50 | glas 9.50  
Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault  
rood fruit, perzik, specerijen

## ROOD LICHT ELEGANT

**Olivier Morin 'Constance'** 52.50  
Pinot Noir, Bourgogne  
aards, zuiver, aromatisch

**Fleurie Les Labourons** 56.50  
Gamay Noir, Beaujolais  
sappig, donker fruit, kruidig

## ROOD FRUITIG AROMATISCH

**Costadoro D'Abruzzo** 35.00 | karaf 10.00 | glas 7.00  
Montepulciano, Abruzzo  
zwart fruit, stevig, geconcentreerd

**Alain Jaume Côtes du Rhône** 37.50  
Grenache & Syrah, Rhône  
vanille, specerijen, sappig

**Château Rocher-Calon Saint Émilion** 48.50  
Merlot & Cabernet France Bordeaux  
rood fruit, aards, specerijen

## ROOD KRACHTIG RIJP

**La Scelta di Angelina** 32.50 | karaf 9.50 | glas 6.50  
Sangiovese, Sicilië  
stevig, intens, fruit

**Saint Auriol 'Chatelaine' Corbières** 36.50  
Grenache, Carignan & Syrah, Languedoc  
zacht, kruidig, rijp fruit

**Château L'Esparrou 'Le Castell'** 42.50  
Syrah, Grenache & Carignan  
zwart fruit, vol, eiken

**Domaine Raspail-Ay Gigondas** 62.50  
Grenache, Syrah - Mourvèdre, Rhône  
vanille, sappig, rood fruit

**Château d'Escurac** 55.50  
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, Bordeaux  
vol, rokerig, truffel

**Lalande de Pomerol** 66.50  
Merlot - Cabernet Franc, Bordeaux  
vol, rokerig, truffel

**Bernardus** 67.50  
Pinot Noir, Californië  
kruidig, zwart fruit, vanille

**Bernardus 'Marinus'** 99.50  
Bordeaux blend, Californië  
rijk, tabak, zwart fruit

## CHAMPAGNE & BUBBELS

**Ruinart blanc de blancs** 134.50  
**Veuve Clicquot brut** 82.50  
**Veuve Clicquot brut demi** 45.00 (0.35 ltr)

