



LE COQ
FRANÇAIS

MENU

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

ENTRÉE / VORSPEISEN

Entrée Le Coq ^{D,B,1,11} Le Coq Vorspeiseteller (auch als Vegan und Vegetarisch)	1 Person 10.00	2 Personen 15.00
Huîtres ^N Austern		pro Stück 4,50
Coup d'huître ^{F,N} Austern-Shot		5.50
Huîtres gratinées ³ Gratinierte Austern		8.00
Crevette Rose avec aioli au safran ^{C,J} Rosa Geißelgarnele mit Safran-Aioli		14.50
Foie Gras avec brioche et salade ^{A,J,1,11} gebratene Gänseleber mit Brioche und Salat		22.50
Plateau de la mer ^{B,C,N,J} Meeresfrüchte Platte		39.50
Tartine For'Bon ^{A,1,2,4,11} Gegrilltes Brot mit Brikäse und Schinken		9.50
Quiche Lorraine classique ^{A,C,G,I,3,9} herzhaft gebackener Mürbeteig mit Speckzwiebel dazu Salat		10,50

SOUPES / SUPPEN

Bouillabaisse à la Coq Français ^{B,D} Provenzalische Edelfischsuppe	16.50
Cappuccino de Homard ^{B,G} Hummercremesuppe	10.00
Soupe de jour Tagessuppe	7.00

SALADE / SALAT

Salade Le Coq ^C Kartoffelsalat mit Hähnchen, Erbsen, Salzgurken	8.50
Le Chevre de Monsieur Seguin ^{J,9} Gratinierter Ziegenkäse Salat	12.50
Salade niçoise ^{C,D,J} Nizza Salat	9.50
Caesar salad ^{C,D,J} Caesar Salat	9.50
Salade composée ^J Gemischter Salat	6.50

PLAT PRINCIPAL / HAUPTGANG

POISSON / FISCH

La pêche du jour ^D	26.50
Der Fang des Tages mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Papilote de Poisson ^D	28.50
Papilote vom Edelfisch mit Gemüse und Drillingen	
Loupe de mer au feuilles de brick ^{A,D,G}	28.50
Wolfsbarsch im Brik-Teig mit Risotto-Safransauce	
Filet à la Bordelaise ^{D,J,G}	22.50
Schlemmerfilet mit Gemüse und Kartoffelpüree	

FRUIT DE MER / MEERESFRÜCHTE

Demi Homard ^{B,G} halber Hummer mit Gemüse und Kartoffelpüree	25.50
L'aïoli de Gamb ^B Gambas-Aioli	18.50
Moules marinières au safran ^{N,G,3} Miesmuscheln mit Safran-Weißweinsauce	18.50
Moules marinières à la provençale ^{N,3} Miesmuscheln mit Tomatensauce	16.50
Moules marinières au sauce à la creme ^{N,G,3} Miesmuscheln mit Sahnesauce	17.50

HÄHNCHEN

Joujeekabab à la persane ^{G,3} gegrillter Hähnchenspieß mit Safran-Basmatireis nach persischer Art	18.50
Coq au vin ³ Hähnchen in Rotweinsauce mit Gemüse und Drillingen	19.50
Poulet au riesling Hähnchenkeule in cremiger Champignon-Weißweinsahnesauce mit Basmatireis	22.50

FLEISCH

Tartare de boeuf frites à la truffe ^{C,J,3,9} Beefsteack Tatar mit Trüffelpommes	22.50
Sirloin-Steak au beurre Café de Paris Hüftsteak mit Gemüse, Pommes und Café de Paris Butter	24.50
Chateaubriand aux sauce béarnaise ^C Rinderfilet mit Sauce Béarnaise und Drillingen	32.50
Bœuf bourguignon geschmortes Rinderfleisch im Burgunderwein	18.50
Surf und Turf Burger ^{B,3} Burger aus saftigem Steak und Garnelen mit Süßkartoffelpommes	16.50

PASTA

Ravioli le Coq ^{A,C,G} Ravioli mit Hähnchenmais-Poularde	18.50
Taglierini à la truffe ^{A,C} Taglierini mit Trüffel und Parmesan	19.50
Spaghettis l'aioli ^{A,C} Spaghetti-Aioli	14.50
Spaghettis lanières de boeuf ^{A,C} Spaghetti-Rinderstreifen mit Tomatensauce	19.50
Linguini fruit de mer ^{A,B,C,D,3} Linguini mit Meeresfrüchten	21.50
Linguini saumon grillé au vin blanc ^{A,C,G} Linguini mit gegrilltem Lachs in Weißwein-Sahne-Sauce	22.50

VEGETARISCH – VEGAN

Chou-fleur au four ^K

14.50

Gebackener Blumenkohl mit Rote-Bete-Hummus

Ratatouille

12.50

geschmorter Eintopf aus Gemüse

Risotto aux artichauts

18.50

Risotto mit Artischocken

Soupe poireaux-pommes de terre ^{G,3}

6.50

Kartoffel Lauch Suppe

LE DESSERT

Dessert à La Coq Français		8.50
Crème brûlée ^{C,G,11}		6.50
Creme mit Karamellkruste		
Fondant au Chocolat ^{A,C,11}		6.50
Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanille-Eis		
Tarte Tatin ^{A,C,11}		6.50
französischer Apfelkuchen, dazu Safran-Vanille-Eis		
Sorbet citron		4.50
Zitronensorbet		
Parfait aux fève de tonka ^{C,G,11}		7.50
Tonkabohnen-Parfait		
Eis des Tages ^{A,G,11}		2,50
Plateau à fromage ^{C,E,J}	1 Person 9,50	1 Person. 18,50
Käseplatte		

CRÊPE

Crêpe Le Coq Français ^{A,C,G,11}	6.50
haugemachte Karamelsauce, Cornflakes, Safran-Pistatzien-Eis mit Schlagsahne	
Crêpe Chocolat ^{A,C,G,11}	5.50
Nuss-Nougat-Creme, Vanille Eis	
Crêpe Suzette ^{A,C,G,11}	5.50
Orangenlikör-Sauce, flambiert, Vanille Eis (enthält Alkohol)	
Crêpe Fraise ^{A,C,G,11}	6.50
Erdbeeren, Cornflakes, Schokosauce, Schoko Eis	
Crêpe Calvados ^{A,C,G,11}	5.50
Apfelbranntwein, Apfel, Zimt, Vanille Eis	
Crêpe Classique ^{A,C,G,11}	4.50
Zimt, Zucker, Vanille-Eis	

GALETTE

Galette Schinken-Käse ^{G,2,4,11} Kochschinken, Gruyère-Käse	7.50
zusätzlich mit Spiegelei ^C	8.50
Galette Provence ^G Ziegenkäse, Oliven, Paprika, Zucchini	9.50
Galette de la Mer ^{B,D,H,G} Meeresfrüchte, Gruyère-Käse	12.50
Galette Le Coq Français ^G Hähnchen, Champignons, Gruyère-Käse	10.50
Galette Bretagne ^{B,G} Crevette ,Briekäse, Lauchzwiebeln	11.50
Galette Ratatouille ^G Paprika, Zucchini, Aubergine, Mozzarella Vegetarisch / Vegan ohne Käse	8.50

PINSA

Pinsa Le Coq Français ^G mit Hähnchenfilet, Champignons, Zwiebeln & Mozzarella	10.50
Pinsa Margherita ^G Tomatensauce, Mozzarella	6.50
Pinsa Paris ^{G,D,A} Speck, Zwiebeln, Mozzarella	8.50
Pinsa Normandi ^{G,A} Camembert, Trüffel, Lauchzwiebeln	12.50
Pinsa Elsass ^{G,E} Münsterkäse, Wallnuss, Trauben	10.50
Pinsa Gambas ^{G,A,B,C} Gambas, Spinat, Cherrytomaten, Parmesan	12.50
Pinsa Salami ^{D,L,A, G} Salami, Mozzarella	8.50
Pinsa Schinken ^{G,2,4,11} Kochschinken, Mozzarella	9.50
Pinsa á la provence ^G Ziegenkäse, Oliven, Paprika, Zucchini	10.50

mehr auf die Rückseite --->

Pinsa Thuna ^{O,A,L} Thunfisch, Zwiebel, Mozzarella	9.50
Pinsa Ratatouille ^A Paprika, Zucchini, Aubergine, Mozzarella Vegetarisch / Vegan ohne Mozzarella	10.50
Pinsa Lachs ^{A,O} Ruccola, Pinienkerne, Parmesan	11.50

GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹	3.00
Espresso doppelt ¹⁴	4.50
Kaffee ¹⁴	3.50
Milchkaffee ^{14,18,G}	4.00
Latte Macchiato ^{14,18,G}	4.50
Cappuccino ^{14,18,G}	4.50
Heiße Schokolade ^{18,G}	3.50
Frischer Minztee	3.50
Tee ¹⁴	3.00
Earl Grey, Assam, Darjeeling, Waldbeere, Früchte Tee, Kamille, Pfefferminz, Fenchel	

SOFT DRINKS

Düsselaqua	0.25l	2.50
Düsselaqua	0.75l	5.00
Coca Cola, Zero, Light ^{1,10,14}	0.2l	3:00
Fanta, Sprite ^{1,10,14}	0.2l	3.00
Schweppes, Tonic Water ^{1,10}	0.2l	3.50
Ginger Ale, Bitter Lemon ^{1,10}	0.2l	3.50
Säfte	0.25l	3.50
Apfel, Orange, Kirsch Banane, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere		
Saftschorlen	0.25l	3,50
alle Säfte sind als Schorlen erhältlich		
Red Bull ^{1,10,14}	0.25l	4,50
Vitamalz ^{15,A}	0.33l	3,50

BIERE

Veltins Pils v. Fass	0.2l 3.00	0.5l 5.00
Radler, Veltins mit Sprite ^{1,10}	0.2l 3.00	
Alster, Veltins mit Fanta ^{1,10}	0.2l 3.00	
Schumacher Alt v. Fass	0.25l 3.00	
Krefelder, Alt mit Coca Cola ^{1,10,14}	0.25l 3.00	
Maisel's Weisse v. Fass	0.3l 3.50	0.5l 5.00
Maisel's Weisse Bananen Weizen		0.5l 4.50
Maisel's Weisse Alkoholfrei		0.5l 4.50

SPIRITUOSEN

0,4L

Grappa	4.50
Baileys	5.00
Amaretto Disaronno	5.00
Sambuca Molinari	5.00
Ramazotti	5.00
Killepitsch	4.00
Limoncello	4.00
Tequila Silver / Gold	3.00
Licor 43	5.00
Jägermeister	4.00

GIN

0,4L

Bombay Sapphire	5.50
Bombay Bramble Gin	8.50

Tanqueray	5.50
Hendrick's	8.50
Monkey 47	9.50

APERETIF

Aperol Spritz	8.00
Campari	4cl 5.00
Lillet Wildberry 10	10.00
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren, frische Minze	
Hugo 10	8.00
Prosecco mit Minze, Holunderblütensirup und Soda	
Martini Rosso / Bianco	4cl 4.50
Batida De Coco	8.00

FLASCHEN

0,4L

Absolut Vodka	100.00
Belvedere	130.00
Grey Goose	160.00
Bombay Sapphire	90.00
Tanqueray	100.00
Hendrick's	120.00
Chivas Regal	130.00
J. Walker Red Label	95.00
J. Walker Black Label	120.00
Bacardi Carta Blanca	75.00
Havana 7	75.00
Killepitsch	80.00
Jägermeister	80.00

WEINMENU

WEISSWEINE

	0,2l	0,75l
Grauburgunder „Jochem“ Jens Bettenheimer / Rheinhessen, Deutschland	6.50	19.50
Weißburgunder Jens Bettenheimer / Rheinhessen, Deutschland	7.00	21.50
Riesling „Start up“ QbA Weingut Mohr / Rheingau, Deutschland		22.50
„Touraine“ Sauvignon AOP Domaine Bellevue / Loire, Frankreich	7.50	22.50
Anciens Temps Blanc VdF Réunis de Cébazan / Languedoc, Frankreich	8.00	23.50
Sancerre Les Charmes AOC André Vatan / Loire, Frankreich		45.50
Mâcon-Villages AOP trocken Collin Bourisset / Burgund, Frankreich		32.50
Pinot Grigio DOC Permani / Friuli, Italien	6.50	19.50
Lugana DOC „San Vito“ Cantina Negrar / Venetien, Italien	8.50	25.50
Weißweinschorle	5.00	

ROSÉWEINE

	0,2l	0,75l
Le Petit de Greg & Juju IGP Rosé Languedoc Maison Robert Vic / Languedoc, Frankreich	6.50	19.50
Aix Rosé Provence AOP Maison Saint Aix / Provence, Frankreich		39.50

ROTWEINE

	0,2l	0,75l
„La Belle Enseigne“ Malbec IGP Pays d’Oc Réunis de Cébazan / Languedoc, Frankreich	7.50	22.50
Anciens Temps Rouge Cabernet Sauvignon-Syrah IGP Pays d’Oc Réunis de Cébazan / Languedoc, Frankreich	8.00	23.50
Primitivo IGP Caseletti / Puglien, Italien	6.50	19.50
Grand Cru Classe Cantina Sibiliana / Bordeaux, Frankreich		59.00
Gigondas Romane Machotte Pierre Amadiou / Cotes du Rhône, Frankreich		36.00

PROSECCO & CHAMPAGNER

	0,2l	0,75l
Crémant de Loire Rosé Excellence Brut Bouvet Ladubay / Loire, Frankreich	6.00	33.00
Crémant de Loire Blanc Excellence Brut Bouvet Ladubay / Loire, Frankreich	6.00	33.00
»BAD ASS BUBBLES« Sekt-Cuvée, trocken Deutschland	4.00	21.50
Pol Roger Brut Réserve Pol Roger / Champagner, Frankreich		99.50
SCAVI & RAY Prosecco Frizzante		30.00
SCAVI & RAY Prosecco DOC Rosé		35.00
Moët & Chandon		170.00
Moët & Chandon Rosé		160.00
Veuve Clicquot		160.00

Liebe Gäste,

in unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe kann trotz aller Sorgfalt daher nicht ausgeschlossen werden. Bei fehlender Deklaration wenden Sie sich bitte an unsere Servicekräfte oder das Ausgabepersonal. Wir stehen Ihnen jederzeit gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Allergene:

A. enthält glutenhaltiges Getreide B. enthält Krebstiere C. enthält Ei D. enthält Fisch E. enthält Erdnuss
F. enthält Soja G. enthält Milch H. enthält Schalenfrüchte I. enthält Sellerie J. enthält Senf K. enthält Sesam
L. enthält Schwefeldioxid/Sulphite M. enthält Lupinen N. enthält Weichtiere

Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff 2. mit Konservierungsstoff 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt 6. geschwärzt 7. gewachst 8. mit Phosphat 9. mit Süßungsmitteln
10. enthält eine Phenylalaninquelle 11. mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12. mit Zuckeraustauschstoffen