

ENTRÉE / VORSPEISEN

Entrée Le Coq ^{D,B,1,11} Le Coq Vorspeiseteller (auch als Vegan und Vegetarisch)	1 Person 10.00	2 Personen 16.00
Huîtres ^N Austern		pro Stück 4.50
Shot d'huître ^{F,N} Austern-Shot (mit Ingwer, chili & Wachteleigeln)		6.50
Huîtres gratinées ³ gratinierte Austern		8.00
Crevettes rose avec aioli au safrané ^{C,J} Rosa Geißelgarnelen mit Safran-Aioli		14.50
Foie Gras frais d'oie poêlé, brioche et salade ^{A,J,1,11} Hausgemachte Gänsestopfleber mit Brioche und Salat		28.50
Assiette de fruits de mer "découverte" ^{B,C,N,J} Meeresfrüchte Teller		39.50
Tartine For'Bon ^{A,1,2,4,11} Gegrilltes Brot mit Brikäse und Schinken		9.50
Quiche lorraine, salade ^{A,C,G,J,3,9} herzhaft gebackener Mürbeteig mit Speck und Zwiebeln, dazu Salat		10,50

SOUPES / SUPPEN

La bouillabaisse du Le Coq ^{B,D} Provenzalische Edelfischsuppe	16.50
Cappuccino de Homard ^{B,G} Hummercremesuppe	10.00
Soupe à l'oignon gratinée gratinierte Zwiebelsuppe	7.00

SALADE / SALAT

Le Chevre de Monsieur Seguin ^{J,9} Gratinierter Ziegenkäse Salat	12.50
Salade niçoise ^{C,D,J} Nizza Salat	9.50
Salade composée ^J Gemischter Salat	6.50

PLATS / HAUPTGANG

DE LA MER / AUS DEM MEER

Bouillabaisse de luxe ^{B,D} Edelfischsuppe mit 6 verschiedene Fischfilet, Gemüse, Rouille, Croûtons und Gruyère	26.50
Papilote de poisson du jour ^D Papilote vom Edelfisch des Tages mit Gemüse und Drillingen	28.50
Croustillant de loupe de mer ^{A,D,G} Wolfsbarsch im Brik-Teig mit Reis und Safransauce	28.50
Filet de poisson ^{D,J,G} Schlemmerfilet in Senf-Kräuter-Kruste mit Gemüse und Kartoffelpüree	22.50
Demi Homard ^{B,G} halber Hummer mit Gemüse und Kartoffelpüree	25.50
L'aïoli de Gamb ^B Gambas-Aioli	18.50

POULET / HÄHNCHEN

Joujeekabab à la persane ^{G,3}	18.50
gegrillter Hähnchenspieß mit Safran-Basmatireis nach persischer Art	
Coq au vin ³	20.50
Hähnchen in Rotweinsauce mit Gemüse und Drillingen	
Poulet au riesling	22.50
Hähnchenkeule in cremiger Champignon-Weißweinsahnesauce mit Basmatireis	

VIANDE / FLEISCH

Tartare de boeuf au coutea et ses frites truffées ^{C,1,3,9}	22.50
Rinder-Tatar (180g) mit Trüffelpommes	
Sirloin-Steak au beurre Café de Paris	24.50
Hüftsteak mit Gemüse, Pommes und Café de Paris Butter	
Chateaubriand aux sauce béarnaise ^C	32.50
Rinderfilet 180g mit Sauce Béarnaise	
Bœuf bourguignon	18.50
geschmortes Rinderfleisch im Burgunderweinsauce	
Surf und Turf Burger ^{B,3}	19.50
Burger aus saftigem Steak und Garnelen mit Süßkartoffelpommes	

PASTA

Taglierini à la truffe ^{A,C} Taglierini mit Trüffel und Parmesan	19.50
Spaghettis lanières de boeuf ^{A,C} Spaghetti-Rinderstreifen mit Tomatensauce	19.50
Linguini fruit de mer ^{A,B,C,D,3} Linguini mit Meeresfrüchten	23.50
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 Gemüse

Falafelteller

13,50

mit Rucola und Himbeersauce

LE DESSERT

Dessert à La Coq Français		8.50
Crème brûlée ^{C,G,11}		6.50
Crème mit Karamellkruste		
Fondant au chocolat ^{A,C,11}		8.50
Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Vanille-Eis		
Tarte Tatin ^{A,C,11}		8.50
französischer Apfelkuchen, dazu Pistazien-Eis		
Parfait aux fève de tonka ^{C,G,11}		7.50
Tonkabohnen-Parfait		
Plateau à fromage ^{C,E,J}	1 Per. 9.50	2 Per. 18.50
Käseplatte		

CRÊPE

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

GALETTE

Galette La complète ^{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 L'océane ^{B,D,H,G} Meeresfrüchte, Gruyère-Käse	12.50
Galette La forestière ^G Champignons, Gruyère-Käse	7.50
Galette Bretagne ^{B,G} Crevette, Brikäse, Lauchzwiebeln	11.50
Galette Ratatouille ^G Paprika, Zucchini, Aubergine, Mozzarella Vegetarisch / Vegan ohne Käse	8.50

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	
Aperol Hot ¹⁴	0.2l 6.00
Aperol, Weißwein, Apfelsaft, Mangosaft	
Lillet Hot Berry	0.2l 6.50
Lillet Wildberry, Johannisbeerensaft, Zitronensaft, Beerenmix	
Safran Tee	7.00
Frischer Safran, Kandisstick	

SOFT DRINKS

Düsselaqua	0.25l 2.50
Düsselaqua	0.75l 7.00
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 (Vegan) 	0.2l 3.50
Apfel, Apfel naturrüb, Orange, Kirsch, Banane, Kiba, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Mango	
Saftschorlen (Vegan) 	0.2l 3.50
alle Säfte sind als Schorlen erhältlich	
Eistee (Vegan) 	0.33l 4.50
Zitrone, Pfirsich, Kirche, Granatapfel	
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	0.3l 4.00	0.5l 5.00
Radler, Veltins mit Sprite ^{1,10}		0.3l 4.00	
Alster, Veltins mit Fanta ^{1,10}	0.2l 3.50	0.3l 4.00	0.5l 5.00
Schumacher Alt v. Fass		0.25l 3.00	
Krefelder, Alt mit Coca Cola ^{1,10,14}		0.25l 3.00	
Erdinger Hefeweizen			0.5l 5.00
Erdinger Bananenweizen			0.5l 5.50
Erdinger Alkoholfrei			0.5l 5.00

SPIRITUOSEN

	2cl		
		Jägermeister	4.50
Grappa	4.50	Amarula	5.00
Zacapa	4.50	Kümmerling	5.00
Old Monk	5.00	Tequila Silver / Gold	4.50
Sambuca	4.50	Campari	6.00
Baileys	4.50	Korn	4.50
Amaretto Disaronno	4.50	Doppelkorn	5.50
Ramazzotti	4.50	Williams Birne	4.50
Ramazzotti Menta	5.50	Calvados	4.50
Averna	4.50	Pastis Ricard	5.50
Killepitsch	4.50	Pastis 51	4.50
Rigga Black	4.50	Pernod	5.50
Bacardi 4 anos	4.50	Cassissée	5.50
Bacardi 7 anos	5.50	Cointreau	5.50
Limoncello	4.50	Grand Marnier	6.50
Licor 43	4.50	Frangelico	5.50

WHISKEY

4cl

J. Walker Red Label	7.50
J. Walker Black Label	9.50
Jack Daniels	9.50
Jack Daniels Gentleman	11.50
Chivas Regal 12 Scotch	11.50

COGNAC

4cl

Hennessey	10.00
Courvoisier	11.00
Carlos I	12.00
Remy Martin	12.00
Hardy Cognac Legend	13.00

GIN

4cl

Bombay Sapphire	7.00
Bombay Bramble	10.00
Tanqueray	8.00
Hendrick's	10.00
Monkey 47	11.00

WODKA

2cl

Absolut	4.50
Grey Goose	5.00
Belvedere	6.00
Absolut ELYX	6.00

APERITIF

Batida de Coco (pur)	4cl	5.50	Ramazzotti Rosato Tonic	8.00	
Martini Rosso	4cl	6.00	Martini Vibrante (Alkoholfrei, Vegan)	8.00	
Martini Bianco	4cl	6.00	Martini Floreale (Alkoholfrei, Vegan)	8.00	
Kümmerling Fresh	4cl	5.50	Chiev Cremant	10.00	
Kümmerling, Sprite, Limettenscheibe			Creme de Cassiss, Cremant Brut Blanc		
Aperol Spritz		10.00	Kir Royal	11.00	
Aperol, Prosecco, Mangosaft, Minzblätter, Orangenscheibe			Creme de Cassiss, Weißwein(trocken)		
Campari Orange		9.50	Pineau Le Coq D'Or	12.00	
Campari, Orangensaft, Orangenscheibe			Pineau Le Coq D'Or Rosé		12.00
Batida de Coco & Maracuja		10.00	Frangelico Spritz	10.50	
Batida De Coco, Maracujasaft, Minzweig, Ananasscheibe			Cidre (Apfelschaumwein)		5.50
Lillet Wildberry		12.00			
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren, frische Minze					
Hugo		10.00			
Holunderblütensirup, Prosecco, Minzweig, Limettenscheibe					

WEISSWEINE

0.2l

0.75l

Deutschland

Grauburgunder „Jochem“, trocken

Jens Bettenheimer / Rheinhessen

6.50

20.50

Weißburgunder Qualitätswein, trocken

Jens Bettenheimer / Rheinhessen

7.00

21.50

Riesling „Start up“ QbA, trocken

Weingut Mohr / Rheingau

23.50

Frankreich

„Touraine“ Sauvignon AOP

Domaine Bellevue / Loire

7.50

22.50

Anciens Temps Blanc Sauvignon-Chardonnay IGP

Réunis de Cébazan / Languedoc

8.00

24.50

Anciens Temps Grande Réserve Blanc „Chardonnay“

André Vatan / Loire

35.90

Sancerre Les Charmes AOC

André Vatan / Loire

45.50

Mâcon-Villages AOP

Domaine Fichet/ Burgund

32.50

Puligny-Montrachet Village

Boillot Jean Mar/ Pommard / Burgund

119.00

WEISSWEINE

Italien

Cuvée Terlaner Alto Adige DOC		45.90
Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Kellerei Terlan / Südtirol		
Lugana DOC „San Vito”	8.50	25.50
Cantina Negrar / Venetien		
Weißweinschorle	5.00	

ROSÉWEINE

0.2l 0.75l

Frankreich

Le Petit de Greg & Juju IGP Rosé	7.50	22.50
Maison Robert Vic / Languedoc		
Aix Rosé Provence AOP		39.50
Maison Saint Aix / Provence		

ROTWEINE

0.2l

0.75l

Frankreich

„La Belle Enseigne“ Malbec IGP Pays d’Oc

7.50

22.50

Réunis de Cébazan / Languedoc

Anciens Temps Rouge Cabernet Sauvignon-Syrah IGP

8.00

23.50

Réunis de Cébazan / Languedoc

Anciens Temps Grande Réserve Rouge Merlot-Cabernet

35.90

Réunis de Cébazan / Languedoc

Château Brun / Grand Cru Classe

59.00

St. Émilion / Bordeaux

Gigondas AOC Romane Machotte

36.00

Pierre Amadiou / Cotes du Rhône

Gevrey-Chambertin AOC „Les Evocelles“

115.00

Monthelie-Douhairet-Porcheret / Burgund,

Italien

Primitivo IGP „Caselletti“

6.50

19.50

Tagaro / Puglia

SCHAUMWEINE

	0.1l	0.75l
Crémant de Loire Rosé Excellence Brut Bouvet Ladubay / Loire	6.00	33.00
Crémant de Loire Blanc Excellence Brut Bouvet Ladubay / Loire	5.00	30.00
Champagne Alfred Grazien Brut Maison Alfred Grazien / Epernay	12.90	85.90
Champagne Alfred Grazien Brut Rose Maison Alfred Grazien / Epernay		89.50
Champagne Pol Roger Brut Réserve Maison Pol Roger / Epernay		85.00
Champagne Moët & Chandon Brut Impérial Maison Moët & Chandon / Epernay		100.00
Champagner Moët & Chandon Brut Impérial Rosé Maison Moët & Chandon / Epernay		110.00
Champagne Veuve Clicquot Brut Maison Veuve Clicquot / Reims		129.00
Champagne Ruinart Brut Rose Maison Veuve Ruinart / Reims		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