



Appetizer:

- frische französische Fines de Claire Austern mit Chesterbrot^{4,9} Stck. 3,30 €

Rockefeller Austern Variation:

- mit Spinat und Sauce Mornay gratiniert Stck. 4,40 €
- mit herzhaftem Apfelragout und Estragonbutter gratiniert Stck. 4,40 €
- mit Schmorkohl und Senfsauce gratiniert Stck. 4,40 €

Vorspeisen

- Ossetra-Kaviar mit gekochtem Ei & Kartoffelpuffer ab 10g² je Gramm 2,90 €
- Matjestatar mit Hausfrauensauce und gebuttertem Pumpernickel⁴ 8,90 €
- Reiskorndelssalat mit Pulpo, Knoblauch & Limettenmayonnaise^{9,11,12} 12,90 €
- gegrillter Ziegenkäse auf Passionsfruchtarmelade & Babyleaf-Salaten^{4,12} 12,90 €
- Carpaccio vom Bullenfilet mit altem Essig, Parmesan & Pinienkernen¹² 13,90 €
- Pescaccio vom Seeteufel mit Himbeer-Kümmelmarinade & Crème fraiche¹² 13,90 €
- Vitello tonnato "Kalbsbraten mit Thunfischsauce", Kapernäpfeln & Olivenöl^{1,12} 15,90 €
- crispy Lachssashimi mit asiatischem Cole-Slaw und Chilimayonnaise^{1,3,11} 15,90 €
- pikantes Thunfischtatar mit Wasabicrème, Kartoffelrösti & Tobikko Kaviar^{2,4,9} 15,90 €
- geflammtes Kalbsfilet mit Balsamicocrème, Zitronenpfeffer & Srirachasauce⁴ 16,90 €
- weißes Labskaus vom Kalb mit Wachtel-Spiegelei und schwarzem Trüffel^{4,5,12} 17,90 €
- Gänsestopfleberparfait (100%) mit Schalottenconfit & Butterbrioche⁹ 19,90 €

Suppen

- geeiste Buttermilch-Erbsensuppe mit Eismeersshrimps und Minzjulienne 7,90 €
- klare Rinderbouillon mit Markklößchen, Tafelspitz & Petersilie ^{5,9} 7,90 €

Salate¹²

- Omas Gurkensalat mit Dill und Traubenkernöl 7,90 €
- Salat „Maison“ mit Casse-Croûte-Vinaigrette und weißem Rettich¹³ 7,90 €
- Ruccolasalat mit gebackenen Kalbsfleischpralinen & altem Essig^{5,11} 11,90 €
- Ceasar Salat mit süß-sauren Anchovis, Brotcroûtons & Parmesan^{4,1} 12,90 €
- Wassermelonen-Avocado-Salat mit Büsumer Krabben & Sc. American^{1,4} 14,90 €



Unsere Empfehlungen

1 Glas 2006 Perrier-Jouët Champagner, Cuvée Belle Epoque 0,1	22,90 €
1 Glas 2006 Perrier-Jouët Champagner mit 6 Fines de Claire Austern	29,90 €
1 Flasche Perrier-Jouët Champagner mit 24 Fines de Claire Austern	199,90 €

aus Oma's Kochbuch

• Casse-Croûte Schnitzelsandwich mit Senfremoulade und Pommes frites ^{1,4}	12,90 €
• Cordon Bleu mit Appenzeller, Kochschinken, Püree und Preiselbeeren ^{1,9}	24,90 €

Unsere Weinempfehlung für den Sommer

2014 Sauvignon Blanc „Sommerwind“

Brogsitter, Rheinhessen

Ein fruchtig trockener Sauvignon Blanc, der aus dem sonnenverwöhnten Hügelland Rheinhessens in den Privatkellern der Familie Brogsitter ausgebaut und auf Flaschen gezogen wird. Charakteristische Fruchtnoten, die an Johannisbeeren, Stachelbeeren, Mandarinen und Zitrusfrüchten erinnern.

0,1l - 4,90 €

0,2l - 9,30 €

0,75l - 29,90 €



Casse-Croûte´s Classics*

• Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree & Kapernsauce ^{1,4,5,9}	10,90 €/ 13,90 €
• Bouillabaisse des Nordens mit Pernod, Kräuterbrot & Aioli ^{1,3,5,12}	10,90 €/ 28,90 €
• Scampi allo Chef mit Peperoni & fleur de sél ⁵	15,90 €/ 25,90 €
• Spaghetti mit Scampi, Paprikaöl & Peperoni ⁹	14,90 €/ 22,90 €
• Original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat ^{1,9}	15,90 €/ 22,90 €
• Big-Eye-Tuna-Sashimi mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer ^{12,13}	16,90 €/ 26,90 €
• Rinderfiletwürfel mit Tagliatelle & schwarzem Trüffel ^{4,5,9}	24,90 €/ 32,90 €

*diese Gerichte können Sie als Vorspeise bzw. Zwischengericht oder als Hauptgang bekommen

Menüs

• 3 Gänge „Überraschungsmenü“ vegetarisch	27,90 €
• 3 Gänge „Überraschungsmenü“	35,90 €

Bitte wählen Sie zwischen Fisch- oder Fleischmenü & bei Fragen sprechen sie uns gerne an.

Vegetarisches

• gebratene Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel und Schnittlauch ^{1,5,9}	17,90 €
• original marokkanisches Cous-Cous mit getrockneten Cranberries & Joghurtdip	17,90 €

Fisch

• gebratenes Zanderfilet mit Kaiserschotenpüree & Estragon-Safransauce ^{4,5,9}	23,90 €
• gedämpfte Lachsschnitte mit Schmorgurken und Senf-Dillsauce ^{4,5}	23,90 €
• Matjsfilets „Erstlinge“ mit Schnibbelbohnen, Speckstippe & Hausfrauensauce ⁴	18,90 €
• krosses Schellfischfilet mit sautiertem Pak Choi und Orangenbutter ^{4,5}	24,90 €

Fleisch

• gebratene Kalbsleber in Salbeibutter mit Pommes Italienne & Ruccola ^{4,5,9}	21,90 €
• marinierte Poulardenbrust mit pikantem Gemüsebulgur und Kokos-Curry-Sud ^{4,5}	22,90 €
• gebratener Kalbstafelspitz mit Schmorkohl und Meerrettichsauce ^{4,5,9}	22,90 €
• Lammrücken mit Kräuterkruste, Ratatouillegemüse und Maispolenta ^{4,5,9}	24,90 €



Fleischspezialitäten

• Pommersches Rib-Eye-Steak	250g	30,90 €
• Pommersches Rib-Eye-Steak	400g	43,90 €
• Rumpsteak vom Freesisch Ochs	250g	30,90 €
• Rumpsteak vom Freesisch Ochs	400g	40,90 €
• Australisches Grain Feed Rinderfilet	(Wagyustyle) 200g	42,90 €
• Australisches Grain Feed Rinderfilet	(Wagyustyle) 300g	56,90 €
• Ochsenkotelette vom Heide-Rind	ca. 40 min 800g für 2 Pers	p.P. 32,90 €

Alle Rindfleischspezialitäten sind mindestens sechs Wochen trocken gereift und werden mit 2 Beilagen nach Wahl und 1 Sauce serviert.

Saucen 3,50 €:

Jus⁵
 Kräuterbutter
 BBQ-Sauce⁵
 Trüffelrahmsauce

Beilagen 4,50 €:

Blattspinat ⁴ Pommes Frites
 Pfifferlinge ⁴ Kartoffelragout
 Ratatouille ⁴ Risoleekartoffeln ⁴
 Marktgemüse⁴ La Ratte Kartoffeln⁴

Fischspezialitäten

- Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten mit Butterkartoffeln, Blattspinat oder Gurkensalat^{9,12} 43,90 €



Desserts

- Crème brûlée, gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste^{1,4} 8,90 €
- Weinbergpfirsichkaltschale mit Zitronensorbet & Krieter Sekt 8,90 €
- gebranntes Tahiti-Vanille-Parfait mit Aprikosenkompott & Aprikot Brandy^{1,4,11} 8,90 €
- Knubberkirschen mit Topfenmousse & Mandelsplitter^{1, 4, 8} 8,90 €
- Waldbeertartelette mit Vanillecrème & Ed von Schleck-Eis ^{1,4,9} 8,90 €

hausgemachtes Rahmeis⁴

- Tahiti-Vanille, Ed von Schleck, Caramell-Erdnuss je Kugel 2,90 €

hausgemachtes Sorbet

- Mango-Maracuja, Himbeer, Zitrone je Kugel 2,90 €

Sorbet mit Schuss

- Kugel Mango-Maracuja mit Vodka 8,90 €
- Kugel Himbeer mit Joghurtlikör 8,90 €
- Kugel Zitrone mit Limoncello 8,90 €

französischer Käse

- Cantalet Entre deux (pasteurisierter Kuhrohmlchkäse aus der Auvergne)
- bleu de causses (90 tage gelagerter pateurisierter Kuhmilchkäse)
- Camembert Cru (Kuhrohmlchkäse aus der Normandie)
- Munster Gerôme (laktosefreier Kuhrohmlchkäse aus dem Elsaß)

Käseauswahl

- 1 Sorte 8,90 €
- 2 Sorten 11,90 €
- 3 Sorten 15,90 €
- 4 Sorten 17,90 €

dazu reichen wir Feigen- & Orangensenf, Walnüsse & Oliven⁷

Port-/ Süßweine

- 2008 Quinta do Noval, Portwein, Late Bottel Vintage (unfiltered) 0,05 l 4,40 €
- 2011 Kracher-Auslese, Muskat Ottonel, Burgenland, Österreich 0,05 l 4,90 €
- 2013 Les Première Grives, Domaine du Tariquet, Frankreich 0,10 l 5,90 €