



ALLERGENTABELLE

<u>¹ Eier</u> <ul style="list-style-type: none">Eier aller Geflügel- und Vogelarten	<u>⁸ Erdnüsse</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>² Fisch</u> <ul style="list-style-type: none">Alle Fischarten und Kaviar	<u>⁹ Glutenhaltiges Getreide</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>³ Krebstiere</u> <ul style="list-style-type: none">Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten,Hummer, Scampi	<u>¹⁰ Lupine</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>⁴ Milch</u> <ul style="list-style-type: none">Die Milch aller Säugetiere	<u>¹¹ Schalenfrüchte</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>⁵ Sellerie</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse	<u>¹² Senf</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>⁶ Sesamsamen</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse	<u>¹³ Sojabohnen</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse
<u>⁷ Schwefeloxid und Sulphite</u> <ul style="list-style-type: none">in Konzentration von mehr als 10 mg/kgoder 10 mg /l als insgesamt vorhandenesSO2	<u>¹⁴ Weichtiere</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse



RESTAURANT · BISTRO



<u>APERITIF</u>	
Cremant de Loire Brut	8,50 €
Cremant de Loire Rosé	8,50 €
Moët & Chandon Imperial Brut	13,90 €
Moët & Chandon Imperial Rosé	15,90 €

Liebe Gäste,

Wir heißen Sie herzlich willkommen im
Bistro / Restaurant „Casse-Croûte“.

In der kalten Jahreszeit gibt es bei uns wieder das traditionelle Gänseessen.

Genießen Sie unsere krosse Bokelholmer Gans mit Apfelrotkohl,
Kartoffelklößen, Sauce sowie einer Füllung aus Äpfeln und Rosinen.

Auch eine halbe Gans für 2 Personen ist möglich.

Die Gans wird am Tisch tranchiert.

Für eine bestmögliche Planung bitten wir um Vorbestellung.

GANS TO GO

Gerne können Sie auch eine Gans zum mitnehmen bestellen, z.B.
am Heiligabend ganz einfach und mit Anleitung zum selbermachen.

Herzlichst,
Ihr Casse-Croûte Team



AUSTERN

Fines de Claire mit Chesterbrot^{4,9} Stck.3,50

Gratinierte Rockefeller Auster^{4,9} Stck.4,90

SUPPEN

Steinpilzconsommé mit Markklößchen^{4,5} . 9,90

Maronensüppchen mit Speckwürfeln^{4,5} 9,90

VORSPEISEN

Getrübelt Kalbsbratwurst mit Waldpilzen & schwarzem Trüffel^{4,5,12} 16,90

Gebratener Ziegenkäse mit Rucola-Feigen-Salat & Erdnüssen^{4,12} 16,90

Pescaccio vom Seeteufel mit Grapefruit-Soja-Marinade & Ketakaviar¹² 16,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Essig, Parmesan & Pinienkernen¹² 16,90

Pikantes Thunfischtatar mit Wasabicreme, Kartoffelrösti & Tobikko Kaviar^{1,4,6,9} 17,90

Weißes Labskaus vom Kalb mit Wachtel-Spiegelei & schwarzem Trüffel^{4,5,12} 17,90

Pata Negra Schinken „Centro Iberico maximum“, 17 Monate gereift, mit Oliven & Brotchips^{7,9} 19,90

SALATE

Rapunzel Feldsalat mit sautierter Entenleber & getrockneten Cranberries^{4,5} 14,90

Cesar Salat mit gebratenem Lammrücken, Hobelkäse, Croutons & Tomatenconcassé^{5,9,12} 16,90

Avocado-Grapefruit-Salat mit Büsumer Krabben & Cocktailsauce^{1,12} 18,90

CASSE-CROÛTE CLASSIC'S

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Oma's Gurkensalat^{1,9} 19,90 / 28,90

Cordon Bleu mit Emmentaler Käse, Schinken, Kartoffelpüree & Preiselbeeren^{1,4,9} 26,90

Bouillabaisse des Nordens mit Safran, Pernod, Kräuterbrot & Aioli^{1,3,5,12} 13,90 / 28,90

Big-Eye-Tuna-Sashimi mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer^{12,13} 17,90 / 29,90

Kurz gebratene Rinderfiletwürfel mit Tagliatelle & schwarzem Trüffel in Trüffelrahm^{4,5,9} 24,90 / 32,90

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree, Kapernsauce & Rote Beete^{1,4,5,9} 11,90 / 14,90

Klopse „Deluxe“ mit Kartoffelpüree, Trüffelrahmsauce & schwarzem Trüffel^{1,4,5,9} 18,90 / 22,90

Black Tiger Garnelen allo Chef mit Peperoni & Fleur de Sél (pikant) 16,90 / 29,90

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Paprikaöl & Peperoni (pikant)⁹ 16,90 / 25,90

Diese Gerichte können Sie als Vorspeise bzw. Zwischengericht oder als Hauptgang bekommen.

STEAKS VOM GRILL

Rib-Eye-Steak vom Heide Rind 250 g . . 34,90 400 g . . 47,90

Rumpsteak vom Freesisch Ochs 250 g . . 34,90 400 g . . 47,90

Australisches Grain Feed Rinderfilet (Wagyustyle) 200 g . . 46,90 300 g . . 60,90

Alle Rindfleischspezialitäten werden mit 2 Beilagen und 1 Sauce nach Wahl serviert.

SAUCEN 3,50 €

Kräuterbutter⁴

Rotweinjus⁴

Zwiebelbutter⁴

Trüffelrahm^{4,5}

BEILAGEN 4,50 €

Schmorgemüse⁴

Salat Maison^{12,13}

Gurkensalat¹²

Waldpilze⁴

Bratkartoffelsalat^{1,12}

Pommes Frites

La Ratte Kartoffeln⁴

Stampfkartoffeln⁴

FLEISCH

Gebratene Gänseleber „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, Äpfeln & Kartoffelpüree^{4,5,9} 23,90

Gebratene Tandoori-Poulardenbrust mit asiatischer Pilz-Reis-Pfanne^{4,5,6,13} 24,90

Rosa Lammrücken in Kräuterkruste mit pikantem Gemüse-Couscous & Rotweinjus^{1,4,5,9} 29,90

VEGETARISCH

Sellerie-Schnitzel mit Bratkartoffelsalat

& Gurkensalat^{1,9,12} 14,90

Marrokanischer Gemüseeintopf mit Sesam

& Quinoa^{4,5} 17,90

ÜBERRASCHUNGS-MENÜS

3-Gänge Menü vegetarisch 29,90

3-Gänge Menü Fleisch 38,90

3-Gänge Menü Fisch 38,90

FISCH

Gebratenes Seehechtfilet mit Quinoa-Kürbis-Gemüse & Safransauce^{4,5,9,12} 22,90

Krosses Zanderfilet an der Haut gebraten mit Champagnerkraut & Vermuthsauce^{4,5,9} 23,90

Gedämpftes Fjordlachsfilet mit frischem Blattspinat & Dijon-Senf-Sauce^{4,5} 24,90



DESSERT

Crème brûlée, gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste ^{1,4}	8,90
Fruchtiger Rumtopf mit Havana Club 7y & Zimteis ^{1,4}	9,90
Warmer Zwetschgenröster mit gebranntem Tonkabohnen-Parfait & alter Pflaume ^{1,4,9}	10,90
Gebackener Haselnuss-Brownie mit Schokoladeneis & frischen Beeren ^{1,4,9}	11,90
Kaiserschmarr'n mit Rumrosinen, Mandeln & Vanilleeis (Zubereitung ca. 20 min) ^{1,4,9}	11,90

HAUSGEMACHTES RAHMEIS ^{1,4}

Tahiti-Vanille, Zimt, Schokolade je Kugel	3,20
---	------

HAUSGEMACHTES SORBET

Zwetschge, Zitrone, Birne je Kugel	3,20
--	------

SORBET MIT SCHUSS

Kugel Zitrone mit Limoncello	9,90
Kugel Zwetschge mit Vodka	9,90
Kugel Birne mit Cremant de Loire	9,90

FRANZÖSISCHER KÄSE

Bûche Chevre Vache Melusine (milder Ziegen-Kuhmilch-Käse) ⁴

Fourme d'Ambert AOP 50% (Kuhmilch-Edelpilz-Käse aus der Auvergne, laktosefrei)

Camembert Cru 45% (Kuhrohmlchkäse aus der Normandie) ⁴

Comté Rivoire AOP 45% (Kuhrohmlchkäse aus dem Jura, 4 Monate gereift) ⁴

KÄSEAUSWAHL

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

Dazu reichen wir Feigen- & Orangensenf, Walnüsse & Oliven ⁷

WEINEMPFEHLUNG ZU GANS UND ENTE

	0,75l	1,5l	3,0l
Le Volte - Dell Ornellaia Toskana, würziger Beerenduft, elegante Frucht mit weicher Struktur, angenehmes Aroma			
	46,90	99,90	219,90
Côtes du Rhône - E. Guigal Rhône, feines und würziges Bouquet, zarte Kirscharomen, Körper harmonisch			
	36,90	76,90	
Ursprung - Schneider Cuvée  Pfalz, trocken Ausladender Duft nach dunklen reifen Beeren, Aromen von Schokolade und Kräutern, rund und harmonisch			
	34,90	72,90	
Schneider - Black Print Pfalz, trocken, komplexe Aromen von Cassis, Himbeeren und Kirschen, ein Hauch von Kaffee, kräftige tiefschwarze Farbe, stoffig			
	44,90	89,90	
Torres - Atrium Merlot Penedès, kraftvoll, elegant und sehr harmonisch, Frucht von Kirschen, Pflaumen und Himbeeren, samtweiche Tannine			
	34,90	72,90	
Shiraz - Allesverloren South Africa, dunkles Granatrot, ausdrucksvolles Bouquet, vollmundiger Wein mit aromatischer Intensität			
	34,90	72,90	



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Magnus feinperlig / Magnus still (Quellort Norderstedt)	0,75 l.	8,50
Magnus feinperlig / Magnus still (Quellort Norderstedt)	0,25 l.	3,40
Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite ^{1,2,3}	0,2 l.	3,80
Schweppes ^{4,5} Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Soda Water	0,2 l.	3,80
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l.	4,00
Fentimans Tonic Water	0,2 l.	4,50
Red Bull ^{1,3,4}	0,25 l.	4,90

¹mit Farbstoff / ²mit Antioxidantien / ³mit Koffein / ⁴mit Taurin / ⁵mit Chinin

SÄFTE

Apfel, Rhabarber - naturtrüb	0,2 l.	3,80
Cranberry, Tomate	0,2 l.	3,80
Maracujasaftschorle von frischen Maracujas	0,4 l.	6,90

BIER

Stauder Pils vom Fass	0,2 l.	2,90
Stauder Pils vom Fass	0,3 l.	3,50
Stauder Pils vom Fass	0,5 l.	5,50
Stauder Pils alkoholfrei	0,33 l.	3,50
Maisels Weisse Hefe Weizen / alkoholfrei.	0,5 l.	5,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN *Benvenuto caffè d'Italia, Oro Crema*

Tasse Kaffee mit Milch		3,50
Espresso		3,30
Espresso Macchiato		3,50
Doppelter Espresso		5,30
Doppelter Espresso Macchiato.		5,50
Cappuccino.		3,90
Latte Macchiato		5,50
Café 43 (Eiskalter Likör 43 mit Espresso verfeinert)		7,90



WEISSWEIN OFFEN 0,1 L 0,2 L 0,75 L

Tariquet, Sauvignon Blanc, Vin de Pay des Côtes de Gascogne, FR	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
Chardonnay, Dr. Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz, DE	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
Weingut Bercher, Grauburgunder trocken, Kaiserstuhl, Baden, DE	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90

TIPP DES MONATS

Grüner Sylvaner, Hiestand, Rheinhessen, DE	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
--	------------	-------------	-------

Fuder No. 3, Weißburgunder Dr. Loosen, Selection Casse-Croûte, DE	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
---	------------	-------------	-------

Knipser, Riesling tr., Laumersheimer Kapellenberg, Pfalz, DE	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
--	------------	-------------	-------

Sauvignon Blanc (Top 10), Weedenborn, Westhofen, Rheinhessen, DE	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
--	------------	-------------	-------

Selection Sancerre, Jean-Claude Chatelain, Pouilly-sur-Loire, FR	5,90 . . .	10,90 . . .	39,90
--	------------	-------------	-------

ROSÉWEIN OFFEN 0,1 L 0,2 L 0,75 L

Sancerre Rosé, Les Chanterelles, Pouilly-sur-Loire, FR	5,90 . . .	10,90 . . .	39,90
--	------------	-------------	-------

ROTWEIN OFFEN 0,1 L 0,2 L 0,75 L

Malbec Reserve „Piedra Negra“, Mendoza, ARG	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
---	------------	-------------	-------

Côtes du Rhône, E. Guigal, A.C. du Rhône Contrôlée, Rhône, FR	5,70 . . .	10,70 . . .	36,90
---	------------	-------------	-------

TIPP DES MONATS

Schneider „Ursprung“, Cuvée, Pfalz, DE	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
--	------------	-------------	-------

Impossible Red, Pinotage/Shiraz, Laborie, Western Cape, ZAF	5,70 . . .	10,70 . . .	36,90
---	------------	-------------	-------

Shiraz/Syrah „Allesverloren“ Wine Estate, Swartland, ZAF	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90
--	------------	-------------	-------

Château le Vieux Pressoir, Saint Émilion, Grand Cru, Bordeaux, FR	6,40 . . .	12,30 . . .	45,90
---	------------	-------------	-------