



## ALLERGENTABELLE

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



RESTAURANT · BISTRO



### APERITIF

Moët & Chandon Imperial Brut 13,90 €

Moët & Chandon Imperial Rosé 15,90 €

Liebe Gäste,

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

#### Was bedeutet Casse-Croûte?

Es ist ein französischer Name und bedeutet umgangssprachlich  
„Einen Snack genießen“.

Es besteht aus den Worten „casser“ = brechen und „croûte“ = Kruste.

Wir freuen uns, Sie in einer gemütlichen Atmosphäre mit unseren  
köstlichen Gerichten und einem breiten Sortiment an Weinen zu verwöhnen.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen auch Caterings sowie ausgewählte  
Weine zum Mitnehmen an. Genießen Sie ein paar angenehme  
Stunden in unserem Restaurant.

Ihr Casse-Croûte Team



## AUSTERN

Fines de Claire mit Chesterbrot <sup>4,9</sup> . . . . Stck.3,50

Gratinierte Rockefeller Auster <sup>4,9</sup> . . . . Stck.4,90

## SUPPEN

Consommé vom Kalbstafelspitz <sup>5</sup> . . . . . 9,90

Pastinakensuppe mit Grützwurst <sup>4,5,9</sup> . . . . . 9,90

## VORSPEISEN

Geflämtes Lachs-Sashimi mit pikantem Coleslaw & krossem Wantan <sup>1,4,6,9,12,13</sup> . . . . . 16,90

Gebratener Ziegenkäse mit Chicoree-Walnuss-Salat & Kürbiskernöl <sup>4,12</sup> . . . . . 16,90

Pescaccio vom Seeteufel mit Himbeervinaigrette, rosa Pfeffer, Ketakaviar & gepufftem Quinoa <sup>12</sup> . . . . 16,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Essig, Parmesan & Pinienkernen <sup>12</sup> . . . . . 16,90

Hausgemachter getrüffelter Ochsenchwanz-Canneloni mit Parmesansauce & Kerbel <sup>4,5,9</sup> . . . . . 17,90

Pikantes Thunfischtatar mit Wasabicreme, Kartoffelrösti & Tobikko Kaviar <sup>1,4,6,9</sup> . . . . . 17,90

Weißes Labskaus vom Kalb mit Wachtel-Spiegelei & schwarzem Trüffel <sup>4,5,12</sup> . . . . . 17,90

Vitello tartufo - rosé gebratener Kalbsbraten mit Trüffelsauce <sup>1,4</sup> . . . . . 19,90

## SALATE

Rucolasalat mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen & altem Essig <sup>12</sup> . . . . . 11,90

Cesar Salat mit gebratenem Lammrücken, Hobelkäse, Croutons & Tomatenconçassé <sup>5,9,12</sup> . . . . . 16,90

Avocado-Melonen-Salat mit Büsumer Krabben & Cocktailsauce <sup>1,12</sup> . . . . . 18,90

## CASSE-CROÛTE CLASSIC'S

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Oma's Gurkensalat <sup>1,9</sup> . . . . . 19,90 / 28,90

Cordon Bleu mit Emmentaler Käse, Schinken, Kartoffelpüree & Preiselbeeren <sup>1,4,9</sup> . . . . . 26,90

Bouillabaisse des Nordens mit Safran, Pernod, Kräuterbrot & Aioli <sup>1,3,5,12</sup> . . . . . 13,90 / 28,90

Big-Eye-Tuna-Sashimi mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer <sup>12,13</sup> . . . . . 17,90 / 29,90

Kurz gebratene Rinderfiletwürfel mit Tagliatelle & schwarzem Trüffel in Trüffelrahm <sup>4,5,9</sup> . . . . . 24,90 / 32,90

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree, Kapernsauce & Rote Beete <sup>1,4,5,9</sup> . . . . . 11,90 / 14,90

Klopse „Deluxe“ mit Kartoffelpüree, Trüffelrahmsauce & schwarzem Trüffel <sup>1,4,5,9</sup> . . . . . 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) <sup>9</sup> . . . . . 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 Fed Rinderfilet (Wagyustyle) . . . . . 200 g . . 46,90 . . . . . 300 g . . 60,90

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

## STEAKSPECIAL

Italienisches Aberdeen Angus, 6 Wochen trocken gereift am Knochen, verschiedene Cuts, wie z.B.

Entrecôte, T-Bone Steak, Porterhouse Steak, Kotelett . . . . . Preis auf Anfrage

### SAUCEN 3,50 €

Kräuterbutter <sup>4</sup>

Rotweinjus <sup>4</sup>

Ochsenmarkbutter <sup>4</sup>

Trüffelrahm <sup>4,5</sup>

### BEILAGEN 4,50 €

Schmorgemüse <sup>4</sup>

Salat Maison <sup>12,13</sup>

Gurkensalat <sup>12</sup>

Waldpilze <sup>4</sup>

Kartoffelgratin <sup>4</sup>

Pommes Frites

Kartoffelgnocchi <sup>4</sup>

Sardische Pasta <sup>4</sup>

## FLEISCH

Gebratener Kalbstafelspitz mit Senfkruste, Rahmschwarzwurzeln & Meerrettich <sup>4,5,9</sup> . . . . . 22,90

Pouardenbrust mit sautierten Kartoffelgnocchi & Waldpilzen <sup>4,5,9</sup> . . . . . 24,90

Rosa Lammrücken in Kräuterkruste mit Ratatouille & Kartoffelgratin <sup>1,4,5,9</sup> . . . . . 29,90

## VEGETARISCH

Sellerie-Schnitzel mit Bratkartoffelsalat

& Gurkensalat <sup>1,9,12</sup> . . . . . 14,90

Marrokanischer Gemüseintopf mit Sesam

& Reis <sup>4,5</sup> . . . . . 17,90

## ÜBERRASCHUNGS-MENÜS

3-Gänge Menü vegetarisch . . . . . 29,90

3-Gänge Menü Fleisch . . . . . 38,90

3-Gänge Menü Fisch . . . . . 38,90

## FISCH

Gebratenes Lachsfilet mit Safran-Graupen-Risotto & grünem Spargel <sup>4,5,9</sup> . . . . . 22,90

Krosses Zanderfilet an der Haut gebraten mit Linsengemüse & Champagnersauce <sup>4,5,9</sup> . . . . . 23,90

Gedämpftes Schellfischfilet mit sardischer Pasta & Rahmspinat <sup>4,5,9</sup> . . . . . 24,90



## DESSERT

Crème brûlée, gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste <sup>1,4</sup> . . . . .	8,90
Fruchtiger Rumtopf mit Havana Club 7y & Zimteis <sup>1,4</sup> . . . . .	9,90
Weißes Schokoladen Panna Cotta mit Quitten-Apfel-Kompott <sup>4</sup> . . . . .	10,90
Gebranntes Erdbeerparfait mit Schokoladensauce & Honighippe <sup>1,4,9</sup> . . . . .	10,90
Warme Birnen-Tarte mit Vanilleeis & Schlagrahm <sup>1,4,9</sup> . . . . .	12,90

## HAUSGEMACHTES RAHMEIS <sup>1,4</sup>

Tahiti-Vanille, Walnuss, Schokolade . . . . . je Kugel . . . . .	3,20
--	------

## HAUSGEMACHTES SORBET

Apfel, Zitrone, Cassis . . . . . je Kugel . . . . .	3,20
---	------

## SORBET MIT SCHUSS

Kugel Zitrone mit Limoncello . . . . .	9,90
Kugel Cassis mit Vodka . . . . .	9,90
Kugel Apfel mit Cremant de Loire . . . . .	9,90

## FRANZÖSISCHER KÄSE

- Munster (Weicher Kuhrohmlchkäse aus dem Elsass, laktosefrei) <sup>4</sup>
- Mimolette (Französischer Hartkäse aus Kuhmilch, 180 Tage gereift, laktosefrei) <sup>4</sup>
- Reblochon (Halbfester Kuhmilchkäse aus Savoyen) <sup>4</sup>
- Bleu d’Auvergne (Französischer Kuhmilch Blauschimmelkäse aus der Auvergne) <sup>4</sup>

## KÄSEAUSWAHL

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

*Dazu reichen wir Feigen- & Orangensenf, Walnüsse & Oliven <sup>7</sup>*

## PORT-/ SÜSSWEINE

2011 Quinta do Noval, Portwein, Late Bottel Vintage (ungefiltert) . . . . . 0,05 l. . . . .	4,90
---	------

## WEIN-RARITÄTEN & SPECIALS

### Haut Medoc

(1) 2003 Chateau Sociando-Mallet (602) . . . . .	99,90
(2) 2005 Chateau Larose Trintaudon (604) . . . . .	59,90

### Margaux

(3) 2005 Chateau Lascombes (648) . . . . .	179,90
--	--------

### Burgund

(1) 2011 Gevrey Chambertin „Vielles Vignes“, Domaine Humbert (605) . . . . .	109,90
--	--------

### (4) St. Estephe

1986 Chateau Phelan Segur (607) . . . . .	109,90
---	--------

### St. Julienne

(2) 1986 Chateau La Grange (611) . . . . .	279,90
(3) 1986 Chateau Leorille Barton (613) . . . . .	279,90

### Rhône

(4) 2007 Chateauneuf du Pape, La Reserve, Le Clos du Caillou (606) . . . . .	199,90
--	--------



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Loona feinperlig / still . . . . .	0,75 l. . . . .	8,50
Loona feinperlig / still . . . . .	0,25 l. . . . .	3,40
Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite <sup>1,2,3</sup> . . . . .	0,2 l. . . . .	3,80
Schweppes <sup>4,5</sup> 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 <sup>1,3,4</sup> . . . . .	0,25 l. . . . .	4,90

<sup>1</sup>mit Farbstoff / <sup>2</sup>mit Antioxidantien / <sup>3</sup>mit Koffein / <sup>4</sup>mit Taurin / <sup>5</sup>mit 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 . . . . .		3,30
Espresso . . . . .		2,90
Espresso Macchiato . . . . .		2,90
Doppelter Espresso . . . . .		4,40
Doppelter Espresso Macchiato. . . . .		4,40
Cappuccino. . . . .		3,80
Latte Macchiato . . . . .		4,60
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, Rings, trocken, Pfalz, 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
Knipser Clarette Rosé, trocken, Pfalz, DE . . . . .	5,50 . . .	10,50 . . .	34,90

## 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
--	------------	-------------	-------

Primitivo, Torcicoda Salento IGT 2016, Apulien, IT . . . . .	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