



ALLERGENTABELLE

<p>¹ <u>Eier</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eier aller Geflügel- und Vogelarten 	<p>⁸ <u>Erdnüsse</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<p>² <u>Fisch</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Alle Fischarten und Kaviar 	<p>⁹ <u>Glutenhaltiges Getreide</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<p>³ <u>Krebstiere</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi 	<p>¹⁰ <u>Lupine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<p>⁴ <u>Milch</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Die Milch aller Säugetiere 	<p>¹¹ <u>Schalenfrüchte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<p>⁵ <u>Sellerie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse 	<p>¹² <u>Senf</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<p>⁶ <u>Sesamsamen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse 	<p>¹³ <u>Sojabohnen</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<p>⁷ <u>Schwefeloxid und Sulphite</u></p> <ul style="list-style-type: none"> in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg /l als insgesamt vorhandenes SO2 	<p>¹⁴ <u>Weichtiere</u></p> <ul style="list-style-type: none"> und daraus gewonnene Erzeugnisse



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^{4,9} Stck.3,50

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

SUPPEN

Asiatische Hühnersuppe mit Reis^{5,6,7,13} 9,90

Bärlauchsuppe mit Krabben⁵ 10,90

VORSPEISEN

Warmer Pulpo-Linsen-Salat mit Chilifäden & Erdnüssen¹² 15,90

Pikante Curry-Heringshappen mit geröstetem Pumpernickel & Purple Curry^{4,5,12} 15,90

Gebratener Ziegenkäse mit Strauchtomatensalat & Basilikumdressing^{4,12} 16,90

Pescaccio vom Seeteufel mit Limettenmarinade, Ketakaviar & Creme fraiche¹² 16,90

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

Gratinierter weißer Stangenspargel mit Katenschinken & Parmesan^{1,4} 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

SALATE

Salade „Maison“ mit Casse-Croute Dressing & Sojasprossen¹² 9,90

Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan & altem Essig^{7,12} 12,90

Cesar Salat mit süß-sauren Anchovis, Hobelkäse, Croutons & Tomatenconcassé^{5,9,12} 16,90

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

CASSE-CROÛTE CLASSIC'S

Cordon Bleu gefüllt mit Emmentaler Käse & Kochschinken, dazu Kartoffelpüree & Peiselbeeren^{1,4} 29,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Oma's Gurkensalat^{1,9} 20,90 / 29,90

Bouillabaisse des Nordens mit Safran, Pernod, Kräuterbrot & Aioli^{1,3,5,12} 14,90 / 29,90

Big-Eye-Tuna-Sashimi mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer^{12,13} 18,90 / 31,90

Kurz gebratene Rinderfiletwürfel mit Tagliatelle & schwarzem Trüffel in Trüffelrahm^{4,5,9} 25,90 / 34,90

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree, Kapernsauce & Rote Beete^{1,4,5,9} 14,90 / 17,90

Klopse „Deluxe“ mit Kartoffelpüree, Trüffelrahmsauce & schwarzem Trüffel^{1,4,5,9} 19,90 / 23,90

Black Tiger Garnelen allo Chef mit Peperoni & Fleur de Sél (pikant) 17,90 / 30,90

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Paprikaöl & Peperoni (pikant)⁹ 17,90 / 26,90

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

STEAKS VOM GRILL

Rib-Eye-Steak vom Heide Rind 250 g . . 36,90 400 g . . 49,90

Rumpsteak vom Freesisch Ochs 250 g . . 36,90 400 g . . 49,90

Australisches Grain Fed Rinderfilet (Wagyustyle) 200 g . . 48,90 300 g . . 62,90

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

SAUCEN 3,50 €

Kräuterbutter⁴

Rotweinjus⁴

Bernaise^{1,4}

Morchelrahm^{4,5}

BEILAGEN 4,50 €

Schmorgemüse⁴

Salat Maison^{12,13}

Gurkensalat¹²

Blattspinat⁴

Röstkartoffeln⁴

Pommes Frites

Bärlauchpüree⁴

Weißwein-Risotto^{4,5}

FLEISCH

Gebratene Poulardenbrust mit Spargelragout & Röstkartoffeln^{4,5,1} 22,90

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree, Apfelringen & Zwiebeln^{4,5,9} 23,90

Rosa Lammrücken in Kräuterkruste mit Bärlauchpüree & Paprikajus^{1,4,5,9} 31,90

VEGETARISCH

Sellerie-Schnitzel mit Bratkartoffelsalat

& Gurkensalat^{1,9,12} 17,90

Gebratene Semmelknödel mit Spargel-

Ragout⁹ 18,90

ÜBERRASCHUNGS-MENÜS

3-Gänge Menü vegetarisch 31,90

3-Gänge Menü Fleisch 39,90

3-Gänge Menü Fisch 39,90

FISCH

Krosses Zanderfilet an der Haut gebraten mit mediterranem Artischockengemüse^{4,5,9} 24,90

Gedämpftes Fjordlachsfilet mit tomatisiertem Fenchel & Safransauce^{4,5} 24,90

Gebratenes Steinbeißerfilet mit Bärlauch-Risotto, Parmesan & Tomatenconcassé^{4,5,9} 27,90



DESSERT

Crème brûlée, gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste ^{1,4}	8,90
Waldmeister Panna cotta mit frischen Erdbeeren & Rosa Pfeffer ⁴	9,90
Lauwarmer Käsekuchen mit Himbeercoulis & Birnensorbet ^{1,4,9}	10,90
Helles Nougat Parfait mit karamellisiertem Boskop Apfel ^{1,4}	11,90
Vanille-Grießflammerie mit Rhabarberkompott & Mandelsplittern ^{1,4,9}	12,90

HAUSGEMACHTES RAHMEIS ^{1,4}

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) ⁴
- Mimolette (Französischer Hartkäse aus Kuhmilch, 180 Tage gereift, laktosefrei) ⁴
- Reblochon (Halbfester Kuhmilchkäse aus Savoyen) ⁴
- Bleu d'Auvergne (Französischer Kuhmilch Blauschimmelkäse aus der Auvergne) ⁴

KÄSEAUSSWAHL

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

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

PORT-/ SÜSSWEINE

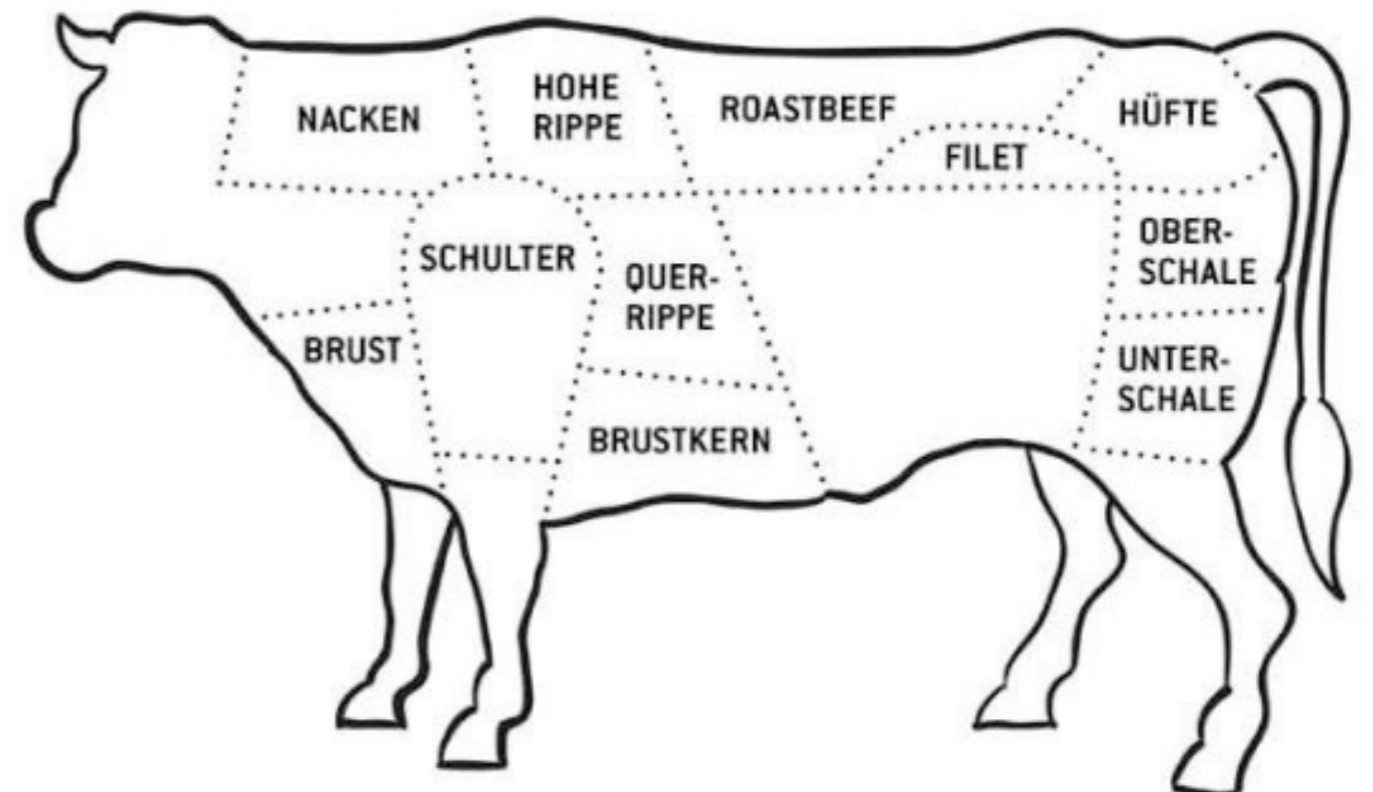
2011 Quinta do Noval, Portwein, Late Bottel Vintage (ungefiltert) 0,05 l.	4,90
---	------

STEAKSPECIAL

Italienisches Aberdeen Angus, 6 Wochen trocken am Knochen gereift. Abgehängt in Tropfsteinhöhlen von San Martino di Lupari erhält das Fleisch sein besonderes Aroma. Diese ursprünglich schottischen Rinder bieten saftiges Fleisch, das in Zartheit und Marmorierung kaum zu übertreffen ist.

Verschiedene Cuts ab 800 g, wie z.B. Kotelett, Entrecôte, T-Bone Steak oder Porterhouse Steak Preis auf Anfrage

Zubereitungszeit: mindestens 30 Min, je nach Garstufe.





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Loona feinperlig / still	0,75 l.	7,90
Loona feinperlig / still	0,25 l.	2,90
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
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.	3,40
Stauder Pils vom Fass	0,3 l.	4,20
Stauder Pils vom Fass	0,5 l.	6,20
Stauder Pils alkoholfrei	0,33 l.	4,20
Maisels Weisse Hefe Weizen / alkoholfrei.	0,5 l.	6,20

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

Chateau Landereau, Bordeaux, Entre-Deux-Mers, FR	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