



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.3,90

Gratinierte Rockefeller Auster^{4,9} Stck.5,50

SUPPEN

Bouillabaisse des Nordens^{1,3,5,12} . . . 14,90 / 29,90

Kalte Gazpacho Andaluz^{1,4,5,9} 8,90

VORSPEISEN

Neues Matjesfilet mit geröstetem Pumpernickel & Hausfrauensauce^{4,7,9}11,90

Gebratener Ziegenkäse mit Thymian-Honig-Dressing, Rucola & gerösteten Pinienkernen^{4,12} 16,90

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

Pescaccio vom Schwertfisch mit Wasabi-Gurken-Marinade, Ketakaviar & Creme fraiche¹² 18,90

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Essig, Parmesan & Pinienkernen¹² 18,90

Vitello tonnato - rosa Kalbsbraten mit Thunfischsauce & Kapern^{1,2,12} 18,90

SALATE

Salat „Maison“ mit Casse-Croûte Dressing & Sojasprossen¹² 9,90

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

Caesar's Salad mit rosa Lammrücken, Hobelkäse, Croutons & Tomatenconcassé^{5,9,12} 16,90

Avocado-Melonen-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

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.

(Gerne servieren wir alle Gerichte auch auf zwei Tellern für einen Aufpreis von 2,- €)

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

Rinderfilet vom Heide Rind 200 g . . 43,90 300 g . . 57,90

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

SAUCEN 3,50 €

Kräuterbutter⁴

Rotweinjus⁴

Trüffelrahm^{1,4}

BEILAGEN 4,50 €

Schmorgemüse⁴

Blattspinat⁴

Gurkensalat¹²

Röstkartoffeln⁴

Pommes Frites

Bratkartoffeln⁴

FLEISCH

Teriyaki Poulardenbrust mit asiatischem Gemüse-Nudel-Wok & Kroepoek^{4,6,9,13} 24,90

Rosa Lammrücken in Kräuterkruste mit grünen Bohnen & Röstkartoffeln^{1,4,5,9} 32,90

VEGETARISCH

Sellerie-Schnitzel mit Bratkartoffelsalat

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

Weißwein-Risotto mit grünem Spargel

& Parmesan^{4,5} 18,90

ÜBERRASCHUNGS-MENÜS

3-Gänge Menü vegetarisch 31,90

3-Gänge Menü Fleisch 39,90

3-Gänge Menü Fisch 39,90

FISCH

Junge Matjesfilets „Erstlinge“ mit Schnibbelbohnen, Hausfrauensauce & Speckstippe^{4,7} 22,90

Gegrilltes Merluzzafilet mit Ratatouillegemüse & Rosmarinkartoffeln^{4,5,9} 22,90

Gebratenes Lachssteak mit Zitronen-Weißwein-Sauce & grünem Spargel Risotto^{4,5,7,9} 24,90



DESSERT

Crème brûlée, gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste ^{1,4}	8,90
Maracuja Panna cotta mit Ananas-Minz-Salat & Crispy Wantan ^{4,9}	9,90
Lauwarmer Käsekuchen mit frischen Erdbeeren & Vanilleeis ^{1,4,9}	10,90
Weißes Vanille-Schokoladen-Parfait mit Blaubeerkompott & Mandelsplitter ^{1,4}	12,90

HAUSGEMACHTES RAHMEIS ^{1,4}

Tahiti-Vanille, Pecanuss, Pistazie je Kugel	3,20
---	------

HAUSGEMACHTES SORBET

Maracuja, Himbeere, Erdbeer-Limone je Kugel	3,20
---	------

SORBET MIT SCHUSS

Kugel Maracuja mit Limoncello	9,90
Kugel Himbeere mit Vodka	9,90
Kugel Erdbeer-Limone mit Cremant de Loire	9,90

PORT-/ SÜSSWEINE

2011 Quinta do Noval, Portwein, Late Bottel Vintage (ungefiltert) 0,05 l	6,90
--	------

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
--	------	-------	-------

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
---	------	-------	-------



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
Kirsche, 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