



## ALLERGENTABELLE

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



RESTAURANT · BISTRO



### APERITIF

Moët & Chandon Imperial Brut 14 €

Moët & Chandon Imperial Rosé 16 €

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. 5

Gratinierte Rockefeller Auster <sup>4,9</sup> . . . . Stck. 6

## SUPPEN

Bouillabaisse des Nordens <sup>1,3,5,9,12</sup> . . . . . 15 / 30

Steinpilzconsommé mit Markklößchen <sup>5,9</sup> . . . . 10

## VORSPEISEN

Kross gebratene Grützwurst mit Feigensenf & Butterpüree <sup>4,5,9</sup> . . . . . 14

Gebratener Ziegenkäse mit Guacamole, Kumin & Chilifäden <sup>12</sup> . . . . . 18

Pikantes Thunfischtatar mit Wasabicreme, Kartoffelrösti & Tobikko Kaviar <sup>1,4,6,9</sup> . . . . . 18

Pescaccio vom Schwertfisch mit Wasabi-Gurken-Marinade, Ketakaviar & Creme fraiche <sup>12</sup> . . . . . 19

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Essig, Parmesan & Pinienkernen <sup>12</sup> . . . . . 19

Sautierte Calamaretti „provençal“ mit Tomate, Olivenöl & Kräutern <sup>14</sup> . . . . . 19

## SALATE

Salat „Maison“ mit Casse-Croûte Dressing & Sojasprossen <sup>12</sup> . . . . . 10

Rucolasalat mit rosa Lammrücken, Parmesan & altem Essig <sup>7,12</sup> . . . . . 17

Caesar's Salad mit Parmaschinken, Hobelkäse, Croutons & Tomatenconcassé <sup>5,9,12</sup> . . . . . 17

Avocado-Melonen-Salat mit Büsumer Krabben & Cocktailsauce <sup>1,12</sup> . . . . . 19

## CASSE-CROÛTE CLASSIC'S

Cordon Bleu gefüllt mit Emmentaler Käse & Kochschinken, dazu Kartoffelpüree & Peiselbeeren <sup>1,4</sup> . . . . 30

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Oma's Gurkensalat <sup>1,9</sup> . . . . . 21 / 30

Big-Eye-Tuna-Sashimi mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer <sup>12,13</sup> . . . . . 19 / 32

Kurz gebratene Rinderfiletwürfel mit Tagliatelle & schwarzem Trüffel in Trüffelrahm <sup>4,5,9</sup> . . . . . 26 / 35

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree, Kapernsauce & Rote Beete <sup>1,4,5,9</sup> . . . . . 16 / 19

Klopse „Deluxe“ mit Kartoffelpüree, Trüffelrahmsauce & schwarzem Trüffel <sup>1,4,5,9</sup> . . . . . 20 / 24

Black Tiger Garnelen allo Chef mit Peperoni & Fleur de Sél (pikant) . . . . . 19 / 32

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Paprikaöl & Peperoni (pikant) <sup>9</sup> . . . . . 18 / 27

*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 . . 37 . . . . . 400 g . . 50

Rumpsteak vom Freesisch Ochs . . . . . 250 g . . 37 . . . . . 400 g . . 50

Rinderfilet vom Heide Rind . . . . . 200 g . . 44 . . . . . 300 g . . 58

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

### SAUCEN 4 €

Kräuterbutter <sup>4</sup>

Rosmarinjus <sup>4</sup>

Sauce Diablo <sup>1,4</sup>

### BEILAGEN 5 €

Schmorgemüse <sup>4</sup>

Blattspinat <sup>4</sup>

Grüne Bohnen <sup>4</sup>

Kartoffelgratin <sup>4</sup>

Pommes Frites

Bratkartoffeln <sup>4</sup>

## FLEISCH

Gebratener Kalbstafelspitz mit Senfkruste, gestovtem Spitzkohl & frischem Meerrettich <sup>4,5,7,9</sup> . . . . . 24

Barberie Entenbrust mit sautiertem Blumenkohl & Kartoffelgnocchi <sup>1,4,5,9</sup> . . . . . 25

Rosa Lammrücken in Kräuterkruste mit grünen Bohnen & Kartoffelgratin <sup>1,4,5,9</sup> . . . . . 33

## VEGETARISCH

Sellerie-Schnitzel mit Bratkartoffelsalat

& Gurkensalat <sup>1,9,12</sup> . . . . . 18

Pikanter Gemüse-Eintopf mit Ajvar &

Butterreis <sup>4,5</sup> . . . . . 19

## ÜBERRASCHUNGS-MENÜS

3-Gänge Menü vegetarisch . . . . . 32

3-Gänge Menü Fleisch. . . . . 40

3-Gänge Menü Fisch . . . . . 40

## FISCH

Kross gebratener Zander mit Artischocken-Risotto & Parmesan <sup>4,5,9</sup> . . . . . 25

Gebratenes Lachssteak mit Ingwer-Kartoffelstampf & gegrilltem Pak Choi <sup>5,7,9,13</sup> . . . . . 25

Gedämpftes Schellfischfilet mit Blattspinat & Dijon-Senfsauce <sup>4,5</sup> . . . . . 27



## DESSERT

Crème brûlée, gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste <sup>1,4</sup> . . . . .	9
Warmer Zwetschgenröster mit Grießknödel & Mandeln <sup>1,4,9</sup> . . . . .	11
Hausgemachter Käsekuchen mit frischen Waldbeeren & Vanilleeis <sup>1,4,9</sup> . . . . .	13
Latte Macchiato Parfait mit Mirabellenragout & Baileys Sauce <sup>4</sup> . . . . .	13
Warmer Haselnuss-Nougat-Brownie mit Weintraubenragout & Pecanusseis <sup>1,4,9</sup> . . . . .	13

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

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

## HAUSGEMACHTES SORBET

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

## SORBET MIT SCHUSS

Kugel Maracuja mit Limoncello . . . . .	10
Kugel Himbeere mit Vodka . . . . .	10
Kugel Erdbeer-Limone mit Cremant de Loire . . . . .	10

## PORT-/ SÜSSWEINE

2011 Quinta do Noval, Portwein, Late Bottel Vintage (ungefiltert) . . . . .	0,05 l. . . . . 7
---	-------------------

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

Tariquet, Sauvignon Blanc, Vin de Pay des Côtes de Gascogne, FR . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35
Chardonnay, Dr. Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz, DE . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35
Weingut Bercher, Grauburgunder trocken, Kaiserstuhl, Baden, DE . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35

## TIPP DES MONATS

Chateau Landereau, Bordeaux, Entre-Deux-Mers, FR . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35
--	-----------------------------

Knipser, Riesling tr., Laumersheimer Kapellenberg, Pfalz, DE . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35
Sauvignon Blanc, Rings, trocken, Pfalz, DE . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35
Selection Sancerre, Jean-Claude Chatelain, Pouilly-sur-Loire, FR . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35

## ROSÉWEIN OFFEN 0,1 L 0,2 L 0,75 L

Sancerre Rosé, Les Chanterelles, Pouilly-sur-Loire, FR . . . . .	7 . . . . . 12 . . . . . 40
Knipser Clarette Rosé, trocken, Pfalz, DE . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35

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

Malbec Reserve „Piedra Negra“, Mendoza, ARG . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35
Côtes du Rhône, E. Guigal, A.C. du Rhône Contrôlée, Rhône, FR . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 37

## TIPP DES MONATS

Merlot, Excelsior, Double Gold, ZAF . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35
---	-----------------------------

Primitivo, Torcicoda Salento IGT 2016, Apulien, IT . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 37
Shiraz/Syrah „Allesverloren“ Wine Estate, Swartland, ZAF . . . . .	6 . . . . . 11 . . . . . 35
Château le Vieux Pressoir, Saint Émilion, Grand Cru, Bordeaux, FR . . . . .	7 . . . . . 13 . . . . . 46



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Loona feinperlig / still . . . . .	0,75 l. . . . .	8
Loona feinperlig / still . . . . .	0,25 l. . . . .	3
Coca Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite <sup>1,2,3</sup> . . . . .	0,2 l. . . . .	4
Schweppes <sup>4, 5</sup> Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Soda Water . . . . .	0,2 l. . . . .	4
Red Bull <sup>1,3,4</sup> . . . . .	0,25 l. . . . .	5

*<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. . . . .	4
Kirsche, Tomate . . . . .	0,2 l. . . . .	4
Maracujasaftschorle von frischen Maracujas . . . . .	0,4 l. . . . .	8

## BIER

Stauder Pils vom Fass . . . . .	0,2 l. . . . .	3
Stauder Pils vom Fass . . . . .	0,3 l. . . . .	4
Stauder Pils vom Fass . . . . .	0,5 l. . . . .	6
Stauder Pils alkoholfrei . . . . .	0,33 l. . . . .	4
Maisels Weisse Hefe Weizen / alkoholfrei. . . . .	0,5 l. . . . .	6

## KAFFEESPEZIALITÄTEN *Benvenuto caffè d'Italia, Oro Crema*

Tasse Kaffee mit Milch . . . . .		4
Espresso . . . . .		3
Espresso Macchiato . . . . .		3
Doppelter Espresso . . . . .		5
Doppelter Espresso Macchiato. . . . .		5
Cappuccino. . . . .		4
Latte Macchiato . . . . .		5