



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/kg oder 10 mg /l als insgesamt vorhandenes SO₂	<u>¹⁴ Weichtiere</u> <ul style="list-style-type: none">und daraus gewonnene Erzeugnisse



RESTAURANT · BISTRO



APERITIF

Moet & Chandon Imperial Brut	14 €
Moet & Chandon Imperial Rosé	16 €
Cremant de Loire Brut	9 €
Cremant de Loire Rosé	9 €

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. 5

Gratinierte Rockefeller Auster ^{4,9} Stck. 6

VORSPEISEN

Kross gebratene Grützwurst mit Feigensenf & Butterpüree ^{4,5,9}14

Gebackene knusprige Rouladenbällchen mit Apfelrotkohl ^{1,5,9,12}15

Gebratener Ziegenkäse mit Guacamole, Kumin & Chilifäden ¹² 18

Pikantes Thunfischtatar mit Wasabicreme, Kartoffelrösti & Tobikko Kaviar ^{1,4,6,9} 18

Pescaccio vom Schwertfisch mit Wasabi-Gurken-Marinade, Ketakaviar & Creme fraiche ¹² 19

Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Essig, Parmesan & Pinienkernen ¹² 19

Crispy Lachs-Sashimi mit asiatischen Cole Slaw & Chilimayonnaise ^{1,3,6,8,9} 19

Pata Negra Schinken mit Oliven & krossen Brotchips ^{7,9}20

SALATE

Salat „Maison“ mit Casse-Croûte Dressing & Sojasprossen ¹² 10

Rucolasalat mit gebratener Entenleber, Parmesan & altem Essig ^{5,12} 17

Caesar's Salad mit rosa Lammrücken, Hobelkäse, Croutons & Tomatenconcassé ^{5,9,12} 17

Avocado-Melonen-Salat mit Büsumer Krabben & Cocktailsauce ^{1,12} 19

CASSE-CROÛTE CLASSIC'S

Cordon Bleu gefüllt mit Emmentaler Käse & Kochschinken, dazu Kartoffelpüree & Peiselbeeren ^{1,4} 30

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln & Oma's Gurkensalat ^{1,9} 21 / 30

Big-Eye-Tuna-Sashimi mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer ^{12,13} 19 / 32

Kurz gebratene Rinderfiletwürfel mit Tagliatelle & schwarzem Trüffel in Trüffelrahm ^{4,5,9} 26 / 35

Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree, Kapernsauce & Rote Beete ^{1,4,5,9} 16 / 19

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

Spaghetti mit Black Tiger Garnelen, Paprikaöl & Peperoni (pikant) ⁹ 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 €)

SUPPEN

Apfel-Sellerie-Suppe mit Grützwurst ^{4,5,9}10

Klare Kalbsbouillon mit Gemüsejulienne ^{5,9} 10

Bouillabaisse des Nordens ^{1,3,5,12} 15 / . 30

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

wahlweise „Rossini Style“ mit Gänsestopfleberparfait & Trüffeljus zzgl. 18

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

SAUCEN 4 €

Kräuterbutter ⁴

Rosmarinjus ⁴

Meerrettichsauce ^{4,5}

BEILAGEN 5 €

Schmorgemüse ⁴

Rosenkohl mit Speck ⁴

Waldpilze ⁴

Röstkartoffeln ⁴

Pommes Frites

Bratkartoffeln ⁴

FLEISCH

Gebratener Kalbstafelspitz mit Senfruste, Schwarzwurzelgemüse & frischem Meerrettich ^{4,5,7,9} 24

Gänseleber „Berliner Art“ mit Apfel, Zwiebeln & Kartoffelstampf ^{4,5,9} 25

Rosa Lammrücken in Kräuterkruste mit Artischockengemüse & Röstkartoffeln ^{1,4,5,9} 33

VEGETARISCH

Sellerie-Schnitzel mit Bratkartoffelsalat

& Gurkensalat ^{1,9,12} 18

Pikanter Gemüse-Eintopf mit Ajvar &

Butterreis ^{4,5} 19

ÜBERRASCHUNGS-MENÜS

3-Gänge Menü vegetarisch 32

3-Gänge Menü Fleisch. 40

3-Gänge Menü Fisch 40

FISCH

Kross gebratenes Zanderfilet an der Haut mit Sauerkraut & Champagnersauce ^{4,5,7} 25

Gebratenes Lachssteak mit Steckrübengemüse & Schnittlauchsauce ^{4,5,9} 25

Gedämpftes Schellfischfilet mit frischem Blattspinat & Dijon Senfsauce ^{4,5} 27



DESSERT

Crème brûlée, gebrannte Vanillecreme mit Karamellkruste ^{1,4}	9
Warmer Zwetschgenröster mit gebranntem Tonkabohnenparfait ^{1,4,9}	11
Fruchtiger Rumtopf mit Havana 7 Jahre & Zimteis ⁴	13
Kaiserschmarr'n mit Rumrosinen, Vanilleeis & Zwetschgen ^{1,4}	13

RAHMEIS ^{1,4}

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

SORBET

Himbeere, Birne, Zitrone je Kugel	3
---	---

SORBET MIT SCHUSS

Kugel Zitrone mit Limoncello	10
Kugel Himbeere mit Vodka	10
Kugel Birne mit Cremant de Loire	10

FRANZÖSISCHER KÄSE

Munster (Fermier AOP aus Elsass-Lothringen, laktosefrei, 3-4 Wochen gereift) ⁴	
Camembert Cru (Weißschimmelkäse aus Kuhrohmlch, halbreif aus der Normandie) ⁴	
Fourme d'Ambert (Blauschimmelkäse aus der Auvergne, laktosefrei, 30 Tage gereift) ⁴	

KÄSEAUSWAHL

1 Sorte	9	3 Sorten.	16
2 Sorten	12	<i>Dazu reichen wir Feigen- & Orangensenf,</i>	
		<i>Walnüsse & Oliven ⁷</i>	

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

Blanc de Noir, eins zu eins, Pfalz, DE	6	11	35
--	---	----	----

Knipser, Riesling tr., Laumersheimer Kapellenberg, Pfalz, DE	6	11	35
Chateau Landereau, Bordeaux, Entre-Deux-Mers, FR	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	36
---	---	----	----

Schneider „Ursprung“, Cuvée, DE	6	11	36
Excelsior Shiraz, ZAF	6	11	36
Château le Vieux Pressoir, Saint Émilion, Grand Cru, Bordeaux, FR	7	13	44



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

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



Gänsezeit

*Jetzt schon vormerken und zur
Weihnachtszeit vorbestellen:*

*Unsere leckere krosse
Bokelholmer Gans mit Rotkohl,
Kartoffelklößen und Sauce.
Sprechen Sie uns gerne an.*

*Herzlichst,
Ihr Casse-Croûte-Team*

