

Casse - Croûte

Bistro -Restaurant

Aperitif-Empfehlung

- | | |
|--------------------------------------------------|---------|
| • Kriter Sekt rosé | 6,90 € |
| • Kriter Sekt mit Holunderblütensirup auf Eis | 6,90 € |
| • Aperol „Spritz“ mit Kriter Sekt & Soda auf Eis | 6,90 € |
| • Champagner „Lanson brut rosé“ | 13,90 € |

Vorspeisen

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|---------|
| • iranischer Sevruga Kaviar mit crème fraîche (ab 10g) | je Gramm | 2,95 € |
| • frische französische Fine de Claire Austern mit Chesterbrot | Stck. | 2,90 € |
| • frische französische Belon Auster 6/0 mit Chesterbrot | Stck. | 4,40 € |
| • Rockefeller Auster mit Spinat und Sauce Mornay gratiniert | Stck. | 4,40 € |
| • Graved Lachs mit Kartoffelpuffern und Honig-Dill-Senf-Sauce | | 10,90 € |
| • Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan & Pinienkernen | | 10,90 € |
| • gebackene Ziegenfrischkäsebällchen mit Avocadodip und Rucola | | 10,90 € |
| • Curry-Heringshappen mit geröstetem Schwarzbrot und Dillspitzen | | 10,90 € |
| • Pescaccio vom Schwertfisch mit Limonen-Vinaïgrette & Ketakaviar | | 10,90 € |
| • Merquez-Lammwürstchen mit Pimentopüree und grobem Senf | | 11,90 € |
| • Thunfischtatar mit Wasabicrème und zweierlei Tobikko Kaviar | | 11,90 € |
| • „Vitello tartufo“ Kalbsbraten mit Trüffelsauce und schwarzem Trüffel | | 12,90 € |
| • marinierte Roastbeefscheiben mit Spargelvinaigrette und Senfremoulade | | 12,90 € |
| • Gänsestopfleber-Parfait mit Portweinrosinen und Butterbrioche | | 17,90 € |

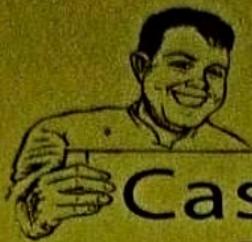
Suppen

- | | |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| • geschäumte Pastinakensuppe mit schwarzem Trüffel und Rahm | 7,90 € |
| • klare Hühnerbouillon mit Gemüsejulienne und Frühlingslauch | 7,90 € |

Salate

- | | |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| • Omas Gurkensalat mit Dill und Traubenkernöl | 7,90 € |
| • Salat „Maison“ mit Casse-Croûte-Vinaïgrette und Sojasprossen | 7,90 € |
| • bunter Baby-Leafsalat mit Hühnchenfilets und Kürbiskerndressing | 11,90 € |
| • Rucolasalat mit Strauchtomaten, Parmesan und altem Essig | 9,90 € |
| • Avocado-Melonensalat mit Büsumer Krabben und Sauce American | 11,90 € |
| • Ceasars salad mit Lammrücken, Hobelkäse und Buttercroûtons | 11,90 € |

Montag bis Samstag durchgehend warme Küche von 12.00 Uhr bis 24.00 Uhr



Casse - Croûte

Bistro -Restaurant

Casse-Croûte's Classics*

- Königsberger Klopse mit Kartoffelpüree & Kapernsauce 9,90 € / 12,90 €
- Bouillabaisse des Nordens mit Pernod, Kräuterbrot & Aioli 10,90 € / 26,90 €
- Spaghetti mit Scampì, Paprikaöl & Peperoni 12,90 € / 18,90 €
- Original Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat 12,90 € / 18,90 €
- Scampì allo Chef mit Peperoni & fleur de sèl 12,90 € / 19,90 €
- Big Eye Tuna-Sashimi mit Wasabi, Sojasauce & Ingwer 13,90 € / 22,90 €
- „Donald Russell“ Entrecôte mit Bratkartoffelsalat 250 g / 25,90 €
400 g / 36,90 €

*diese Gerichte können Sie als Vorspeise bzw. Zwischengericht oder als Hauptgang bekommen

Menüs

- 3 Gänge „Überraschungsmenü“ 29,90 €
bitte wählen Sie zwischen Fisch- oder Fleischmenü

aus Omas Kochbuch

- Frikassée vom Masthuhn mit grünem Spargel, Erbsen und Butterreis 17,90 €

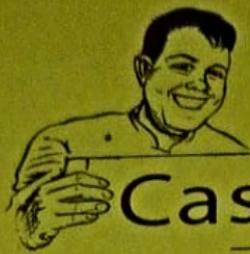
Fleisch

- Kalbstafelspitz mit Senfkruste auf Rahmwirsing mit frischem Meerrettich 18,90 €
- Tandoori-Poularde mit pikantem Asia-Wokgemüse und Kroepek 19,90 €
- Lammrücken mit Limonen-Kräuterkruste, grünen Bohnen & la Ratte Kartoffeln 22,90 €
- Rumpsteak vom „Freesisch Ochs“ mit Waldpilzen und Pommes frites 25,90 €

Fisch

- Doradenfilet mit Scampis Kartoffelgnocchi und Basilikumpesto 20,90 €
- gegrilltes Lachsfilet auf Schwarzwurzelgemüse und Safransauce 20,90 €
- gebratenes Zanderfilet auf pikantem Cous Cous mit Tomatenbutter 20,90 €
- gegrilltes Seehechtfilet auf Steckerübgemüse und Champagnersauce 19,90 €

Sonntags & Feiertags von 17.00 Uhr bis 24.00 Uhr warme Küche



Casse - Croûte

Bistro -Restaurant

Desserts

- Crème brûlée, gebrannte Vanillecrème mit Karamellkruste 7,90 €
- weißes Nougatmousse mit warmem Zwetschgenröster 7,90 €
- warmer Crêpe mit Apfelragout und Vanilleeis 7,90 €
- gebranntes Pistazienparfait mit Rotwein-Traubenkompott 7,90 €
- Mascarponecrème mit marinierten Quitten und Walnusseis 7,90 €

hausgemachtes Rahmeis

- Tahiti-Vanille, weiße Schokolade, Walnuss je Kugel 2,70 €

hausgemachtes Sorbet

- grüner Apfel, Zitrone, Zwetschge je Kugel 2,70 €

Sorbet mit Schuss

- Kugel Zwetschgensorbet mit Vieille Prune 6,90 €
- Kugel Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt 6,90 €
- Kugel grünes Apfelsorbet mit Calvados 6,90 €

Käse

- französische Rohmilchkäse-Auswahl mit Feigensenf 10,90 €

Süßwein

- 2003 Noval, Portwein, Late Bottel Vintage 0,05 l 3,90 €
- 2006 Auslese Muskat Ottonel, Kracher, Burgenland 0,05 l 4,90 €
- 2005 Les Première Grives, Domaine du Tariquet 0,10 l 5,90 €