



## Menue du Congo KW 41

### Suppe / Vorspeise

#### ★ Kürbiscremesüppchen

geröstete Kürbiskerne | Croutons v € 8,90

+ gebratene Garnele + € 4,-

#### ★ Ein Emders Matjesfilet auf gebuttertem Myska Brot

Rührei | Wildkräutersalat € 12,90

### Salat - kombinierbar mit unseren Toppings

#### ★ Congos Bunter Salat - Wildkräuter- und Blattsalate

Balsamico-Granatapfel-<sup>vn</sup> oder Himbeer Dressing<sup>v</sup> € 12,40

+ Brotkorb für 1: € 2,- / Brotkorb für 2: € 4,-

### Pasta / Risotto

#### ★ Spaghetti Carbonara

Guanciale | Eigelb | Pecorino € 18,90

- alternativ auch mit Vollkornpasta + € 1,60

#### ★ Hausgemachte Kürbis-Walnuss-Ravioli

Braune Butter | Parmesan | Kürbiskerne | Kürbiskernöl v € 22,90

#### ★ Hokkaido-Kürbisrisotto - kombinierbar mit unseren Toppings

Kürbiscreme | gerösteter Hokkaido Kürbis | Parmesan v € 19,90

### Aus der Nordsee

#### ★ Führer Miesmuscheln Wurzelgemüse | Zwiebeln

- „Rheinische Art“ Weißwein | Knoblauchbrot € 21,90

- „Cozze alla marinara“ Weißwein | Tomaten | Paprika | Knoblauchbrot € 22,50

- „Moules à la Provencale“ Rotwein | Tomaten | Oliven | Kapern € 24,50

#### ★ Emders Matjesfilet auf gebuttertem Myska Brot

Rote Zwiebel | Bratkartoffeln | Wildkräutersalat € 21,90

### Unsere Toppings

+ mediterranes Gemüse | Croutons<sup>vn</sup> + € 5,80

+ Grünkernbratlinge mit feiner Hummuscreme<sup>vn</sup> + € 8,50

+ gratinierter Ziegenkäse | Walnüsse | Birne<sup>v</sup> + € 7,50

+ zitronenmariniertes Hähnchenbrustfilet + € 9,-

+ gebratene Garnelen + € 8,50

+ auf der Haut gebratenes Lachsfilet + € 11,90

### Hauptspeisen

#### ★ Belugalinsen Salat - kombinierbar mit unseren Toppings

mildes Kokoscurry | Gemüse | Cashew<sup>vn</sup> € 18,90

#### ★ Wiener Schnitzel vom bergischen Kalb in Ankerbrotpanade

Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren | Wiener Garnitur € 30,90

#### ★ Argentinisches Rumpsteak vom Angus (200g/300g) € 29,90 / 34,50

Kürbiscreme | gebratenes Gemüse | Balsamicozwiebeln

### Dessert

#### ★ Vegane Panna Cotta im Glas Heidelbeeren | Hafercrunch<sup>vn</sup> € 8,90

#### ★ Crème Brûlée Traube | Beeren<sup>v</sup> € 8,90

### Käse

#### ★ Bio-Käseplatte (EG-Bio) v drei Sorten € 16,90

Tome de l'Abbaye (Kuh, FR), Demeter Ziegengouda vom Saanenhof (Ziege, NL), L'amour rouge (Kuh, DE)

### Brot

#### ★ Zweierlei Brot vom Bäcker Myska drei Dips | eingelegte Oliven<sup>v</sup> € 13,90

+ Brotkorb für 1: € 2,- / Brotkorb für 2: € 4,-



DEIN BIOSHOP  
ganz nah. schnell da.

**Kaufmann**  
...die gute Metzgerei!



(<sup>v</sup> = vegetarisch; <sup>vn</sup> = vegan) Bei Fragen zu allergieauslösenden Inhaltsstoffen sprechen sie uns bitte an.

## Tapas / Snacks

- ★ **Feine Hummuscreme** Kichererbse | Olivenöl | Petersilie <sup>vn</sup> € 4,90
  - ★ **Pimientos de Padrón** Chili | Knoblauch | Grobes Meersalz <sup>vn</sup> € 5,90
  - ★ **Tomaten-Chili-Salsa** Schnittlauch | Myska Schüttelbrot <sup>vn</sup> € 5,90
  - ★ **Gebratene Garnelen** Aioli | Schmortomate € 11,90
  - ★ **Boquerones** Sardellenfilets in Lake | Zitrone € 10,90
  - ★ **Ortiz Sardinias a la Antigua** Sardinen in Olivenöl € 12,90
  - ★ **Chorizo al Zidra** scharfe Paprikawurst | Apfel | Schalotte | Cidre € 10,90
- + Brotkorb für 1: € 2,- / Brotkorb für 2: € 4,-

## Congo Menues

3-Gang: Vorspeise, Hauptspeise, Dessert oder eine Käsesorte  
 2-Gang: Vorspeise oder Dessert / eine Käsesorte, Hauptspeise

- ★ **Kürbiscremesüppchen**  
 geröstete Kürbiskerne | Croutons <sup>v</sup>  
 \*\*\*\*\*

- ★ **Belugalinsen Salat**  
 mildes Kokoscurry | Gemüse | Cashew <sup>vn</sup> € 33,- / 27,-  
 + auf der Haut gebratenes Lachsfilet € 39,- / 33,-  
 \*\*\*\*\*

- ★ **Crème Brûlée** Traube | Beeren <sup>v</sup>
- ★ **Bio-Käse** (EG-Bio) <sup>v</sup>



**Jahgangssardinen, das Herzstück unseres Know-hows**  
 Seit 2004 verpacken wir jeden Sommer Sardinen mit außergewöhnlichen Eigenschaften. Frisch verpackt in den Kartons bleiben Geschmack und Nährstoffe erhalten und garantieren Ihnen ein authentisches und köstliches Produkt. Wie ein guter Wein verbessern sich die Jahrgänge mit der Zeit. Bei der Verkostung erweisen sich die Sardinen als zart und schmackhaft, wobei im Öl ein kandierter Kern zum Vorschein kommt, der für den Gaumen nicht wahrnehmbar ist; so viele Eigenschaften, zu denen noch gesundheitliche Vorteile, eine Fülle an Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D, Kalzium usw. hinzukommen.

Wir servieren diese Köstlichkeiten stilecht in den künstlerisch gestalteten Dosen, und reichen dazu Brot und Butter.

## Jahgangssardinen und Rillettes



Sardines Millésimées 2023  
 "L'heureuse nouvelle de Melle Perle" € 13,90



Sardines Millésimées 2023  
 "Sous le chapiteau de Melle Lulu" € 13,90



Sardines Millésimées 2022  
 "Melle Perle et son marin, une décennie d'amour" € 14,90



Sardines Millésimées 2020  
 "Les Retrouvailles de Melle Perle et son marin" € 14,90



Sardines Millésimées 2019  
 "Perle et Capucine au Pérou" € 15,90



Rillettes de Thon  
 Thunfisch-Rillettes € 13,90



Rillettes de Sardine  
 Sardinen-Rillettes € 13,90



Rillettes de Salmon & Thon  
 Lachs- und Thunfisch Rillettes € 13,90



Filets de maquereau muscadet  
 Muscadet-Makrelenfilets € 13,90