



## Menue du Congo KW 29 ab 15.7.25

### Suppe / Vorspeise

- ★ **Gazpacho Andaluz** Tomate | Paprika | Gurke | Knoblauch <sup>vn</sup> € 9,90
- ★ **Karotten-Ingwer-Süppchen** Schnittlauch | Sesam | Zitrone <sup>v</sup> € 9,90
- ★ **Zucchini Carpaccio** Zitronen-Olivenöl | Parmesan <sup>v</sup> € 9,90
- ★ **Burrata** auf lauwarmem Tomatenbrotsalat <sup>v</sup> € 14,90
- ★ **Gebratene Garnelen** Schmortomate | Aioli | Schnittlauch € 11,90
- ★ **Lachs Sashimi** marinierter Fenchel | Miso | Soja € 14,90
- ★ **Chorizo al Zidra** scharfe Paprikawurst | Apfel | Schalotte | Cidre € 10,90
- ★ **Escargots Bourgogne - Burgunder Weinbergschnecken** (6 Stk.)  
Kräuterbutter | Myskabrot € 12,90

### Salat

- ★ **Congos Bunter Salat - Wildkräuter- und Blattsalate**  
Balsamico-Granatapfel- <sup>vn</sup> oder Honig-Senf Dressing <sup>v</sup> € 10,90
- ★ **Salade au fromage de chèvre – Salat mit gratiniertem Ziegenkäse** <sup>v</sup> € 15,50
- ★ **Salade avec poitrine de poulet – Salat mit Hähnchenbrust** € 15,90
- ★ **Salade de crevettes grillées – Salat mit gebratenen Black Tiger Garnelen** € 17,90
- ★ **Caesars Salad** Kaper | Sardelle | Olive | Parmesan | Croutons € 12,90
- ★ **Caesars Salad** mit in Zitrone marinierten Hähnchenbrustfilets € 17,90

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

### Pasta

- ★ **Spaghetti Bolognese** Feinstes Rinderhackfleisch | Parmesan 15,90  
*- alternativ auch mit Vollkornpasta + € 1,60*
- ★ **Hausgemachte Pilzravioli**  
Pfifferlinge | Tomatencreme | Kräuteröl <sup>vn</sup> | (Parmesan <sup>v</sup>) € 22,90

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

### Risotto

- ★ **Kräuterrisotto** <sup>v</sup> € 18,90  
Parmesan | Ofentomate | Schnittlauch  
- mit gebratenem Pulpo € 28,90
- ★ **Pfifferlingsrisotto** Tomate | Schnittlauch | Sesam <sup>v</sup> € 20,90  
- mit auf der Haut gebratenem Zanderfilet € 29,90

### Hauptspeisen

- ★ **Congos Tabouleh**  
Couscous Salat | feines Ratatouille | Salatbouquet <sup>vn</sup> € 18,90  
- mit gebratenen Grünkernbratlingen | feine Hummuscreme <sup>vn</sup> € 23,90  
- mit in Zitrone mariniertem Hähnchenbrustfilet € 24,90
- ★ **Auberginen-Zucchini Auflauf** überbacken mit Feta Käse <sup>v</sup> € 12,90
- ★ **Auberginen-Zucchini Auflauf** mit feinem Rinderhack | Feta Käse € 15,90
- ★ **Pulpo rôti - Gebratener Pulpo**  
Erbsencreme | Ratatouille | Weißweinschaum € 26,90
- ★ **Filet de sandre frit sur la peau - Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**  
Erbsencreme | Ratatouille | Weißweinschaum € 28,90
- ★ **2 gebratene Wildbratwürste vom Metzger Kaufmann**  
Erbsencreme | Ratatouille | Dijonsenf € 26,90
- ★ **Entrecôte vom argentinischen Angusrind (200g / 300g)**  
Bratkartoffeln | Ratatouille | hausgem. Kräuterbutter € 29,90 / 34,90

### Dessert / Käse / Brot

- ★ **Gezuckerte Erdbeeren** mit Schlagsahne <sup>v</sup> € 5,90
- ★ **Creme Brulee** <sup>v</sup> € 8,90
- ★ **Birnen Tarte Tatin** mit Vanilleeis <sup>v</sup> € 8,90
- ★ **Bio-Käseplatte** (EG-Bio) <sup>v</sup> drei Sorten € 16,90  
Brie mit grünem Pfeffer Hof Vorberg (DE, Kuh), Blaumann Hof Vorberg (DE, Kuh), Comté Suprême AOP, 6 Monate gereift (FR, Kuh)
- ★ **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!

**myska**  
einfach klasse



## Pfifferlingssaison

### ★ Gebratene Pfifferlinge

Tomate | Geröstete Kerne | Aioli | gebratener Speck | Zwiebeln € 11,-

### ★ Hausgemachte Pilzravioli

Pfifferlinge | Tomatencreme | Kräuteröl <sup>vn</sup> | (Parmesan <sup>v</sup>) € 23,90

★ **Pfifferlingsrisotto** | Tomate | Schnittlauch | Sesam <sup>v</sup> € 20,90

## Congos Menue

(2- Gang / 3-Gang)

★ **Gazpacho Andaluz** | Tomate | Paprika | Gurke | Knoblauch <sup>vn</sup>

★ **Kräuterrisotto** <sup>v</sup> € 19,90 / 24,90

Parmesan | Ofentomate | Schnittlauch

+ auf der Haut gebratenes Zanderfilet € 28,90 / 33,90

★ **Gezuckerte Erdbeeren** mit Schlagsahne <sup>v</sup>

## Veranstaltungen:

### Bar du Congo

Mit der Bar du Congo erobern wir den Montag!

Ausgewählte Weine, gepflegt Gezapftes, Süsschen, Jahrgangssardinen und Rillettes.

Dazu unsere Apero-Karte und Groovie Sounds. Schöne Barzeit!

### Apéro au Congo

Jeden Samstag von 16:00 bis 19:00 Uhr:

Alle Spritz' vergünstigt und begleitet von einer gratis Aperoplatte. La dolce Vita

### Jazzdinner

**Caroline Frey (Violine) & Christof Söhngen (Gitarre)**

September 2025, 20:00 Uhr. Der Hut geht rum.

Eigenkompositionen und ausgesuchte Jazz und Pop Stücke.

Dazu bietet das Café du Congo ein begleitendes Menue an.

### Tangodinner

**Tango argentino mit Matias Fain (guitar and vocals) and Nahuel Perkal (chromatic harmonica, bandoneon, vocals)**

Mittwoch, 22.10.2025, 20:00 Uhr. Der Hut geht rum.

### Austernwochenenden

Freitag bis Sonntag:

29. - 31.8.2025 und 24. - 26.10.2025 und 19. - 21.12.2025

Anmeldung: Tel.: 0202 / 31 62 13 oder direkt im Café du Congo



### **Jahrgangssardinen, 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.

## Jahrgangssardinen und Rillettes

- |   |         |
|---|---------|
| ★ Sardines Millésimées 2024 <b>Neu!</b>                         | € 13,90 |
| ★ Sardines Millésimées 2023                                     | € 13,90 |
| ★ Sardines Millésimées 2022                                     | € 14,90 |
| ★ Sardines Millésimées 2020                                     | € 15,90 |
| ★ Sardines Millésimées 2019                                     | € 15,90 |
| ★ <b>Rillettes de Noix de St Jacques à la fleur de sel Neu!</b> | € 15,90 |
| Rillettes von Jakobsmuscheln mit Fleur de Sel                   |         |
| ★ <b>Rillettes de Thon</b>                                      | € 13,90 |
| Thunfisch-Rillettes   |         |
| ★ <b>Rillettes de Sardine</b>                                   | € 13,90 |
| Sardinen-Rillettes  |         |
| ★ <b>Rillettes de Salmon &amp; Thon</b>                         | € 13,90 |
| Lachs- und Thunfisch Rillettes                                  |         |
| ★ <b>Caviar de tomates à la ricotta Neu!</b>                    | € 10,90 |
| Tomatenkaviar mit Ricotta <sup>v</sup>                          |         |
| ★ <b>Pesto de courgette et petits pois au basilic Neu!</b>      | € 10,90 |
| Zucchini-Erbsen-Pesto mit Basilikum <sup>v,*</sup>              |         |



Wir servieren diese Köstlichkeiten stilecht in den künstlerisch gestalteten Dosen, und reichen dazu Brot und Butter. (<sup>v</sup> = vegetarisch, \* enthält Sulphite)