



Menue du Congo KW 46 ab 11.11.25

Suppe / Vorspeise

- ★ **Klare Waldpilzessenz mit Frittaten** Sesam | Schnittlauch v € 10,90
+ Blutwurstpraline + € 4,-
- ★ **Maronencremesüppchen**
Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Schnittlauch v € 10,90
- ★ **Burgunder Weinbergsschnecken** (6 Stk.)
hausgemachte Kräuterbutter | Baguette € 12,90
- ★ **Tataki vom Thunfisch**
Spitzkohlsalat | Sesam | Soja € 17,90
- ★ **Hausgemachte Ententerrine** Entenbrust | Geflügelleber |
Schweinebauch „Duke of Berkshire“ | Calvados | grüner Pfeffer | Pistazie € 17,90

Salat - vom Arrenberg - 42117-Cityfarm

- ★ **Congos Bunter Salat - Wildkräuter- und Blattsalate**
Balsamico-Granatapfel- vn oder Honig-Senf Dressing v € 10,90
- ★ **Salat mit gratiniertem Ziegenkäse** v € 15,50
- ★ **Salat mit Hähnchenbrust** € 15,90
- ★ **Salat mit gebratenen Black Tiger Garnelen** € 17,90
- ★ **Feldsalat** Orange-rote Bete Dressing | Croutons vn € 10,90
- ★ **Feldsalat mit gebratenen Entenbrustwürfeln**
Traubenkernöl | Orange-rote Bete Dressing | rote Trauben |
geröstete Kerne | Croutons € 16,90
+ Brotkorb für 1: € 2,- / Brotkorb für 2: € 4,-

Miesmuscheln

- ★ **Führer Miesmuscheln** Wurzelgemüse | Zwiebeln | Knoblauchbrot
 - „Rheinische Art“ Weißwein | Knoblauchbrot € 21,90
 - „Cozze alla marinara“ Weißwein | Tomate | Paprika | Knoblauchbrot € 22,50
 - „Moules à la Provençale“ Rotwein | Tomate | Olive | Kapern € 24,50

Pasta

- ★ **Spaghetti Bolognese** Feinstes Rinderhackfleisch | Parmesan € 15,90
- alternativ auch mit Vollkornpasta + € 1,60
- ★ **Hausgemachte Ziegenkäseravioli**
Braune Butter | Walnuss | Feige | Parmesan v € 23,40

Hauptspeisen

- ★ **Congos Tabouleh**
Couscous Salat | Ratatouille | Salatbouquet vn € 18,90
+ zitronenmariniertes Hähnchenbrustfilet € 24,90
- ★ **Vegane Pilzpastete**
Süßkartoffelcreme | sautierter Rosenkohl | Walnüsse vn € 19,90
- ★ **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**
Süßkartoffelcreme | Pak Choi | Weißwein-Beurre blanc | Schnittlauchöl € 28,90
- ★ **Coq au vin**
Süßkartoffelcreme | Pinot Noir | Schalotten | Speck | Champignons € 28,90
- ★ **Wildschweinragout**
Serviertenknödel | Rotkohl | Preiselbeeren € 28,90
- ★ **Knusprige Keule von der Gans**
Serviettenknödel | Rotkohl | Gänsejus € 32,90
+ Marzipan-Apfel + € 4,90

Dessert / Käse / Brot

- ★ **Hausgemachter Kaiserschmarrn** Weihnachtliche Pflaumen | Puderzucker v € 13,90
- ★ **Mousse au Chocolat** Lebkuchencrumble | Waldbeeren | Zimt v € 9,90
- ★ **Bio-Käseplatte** (EG-Bio) v drei Sorten € 16,90
Bre de SAONE | Blue d'Auvergne | Meule de Savaii | Comte
- ★ **Zweierlei Brot vom Bäcker Myska** drei Dips | eingelegte Oliven v € 13,90
+ Brotkorb für 1: € 2,- / Brotkorb für 2: € 4,-



DEIN BIOSHOP
ganz nah. schnell da.

Kaufmann
...die gute Metzgerei!



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



Gänse- oder Entenmenue

Menuepreis p.P.:

Gänse: 3-Gang € 46,90 / 2-Gang € 39,90

Ente: 3-Gang € 44,90 / 2-Gang € 37,90

Gänseschmalz mit Myska Sauerteigbrot € 7,90

★★★

Klare Waldpilzessenz

Blutwurstravioli | Schnittlauch

★★★

Knusprige Brust oder Keule von der Gans

Serviettenknödel | Rotkohl | Gänsejus

+ Marzipan-Apfel + € 4,90

oder

Ente à l'orange

Entenbrust | Serviettenknödel | Rotkohl | Jus

+ Marzipan-Apfel + € 4,90

★★★

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Weihnachtliche Pflaumen | Puderzucker ♥

★★★★★★★

Knusprige ganze Gans

Serviettenknödel | Rotkohl | Gänsejus | Marzipan-Apfel

für vier Personen € 149,-

3-Gangmenue € 199,- / 2-Gangmenue € 175,-

+ 4x Marzipan-Apfel + € 18,-

Ganze Barbarie Ente aus dem Ofen

Serviettenknödel | Rotkohl | Jus | Marzipan-Apfel

für 2 Personen € 69,-

3-Gangmenue € 95,- / 2-Gangmenue € 82,-

+ 2x Marzipan-Apfel + € 9,50

Vorbestellung

(Menue bitte drei Tage Vorlauf, ganze Gänse / Enten bitte ca. eine Woche Vorlauf)

Reservierungen unter 0202/316213 oder direkt im Café du Congo



Menuevorschläge für ihre Weihnachtsfeier 2025

(Vorlauf: 3 Tage; 1 Woche für Gruppen ab 8 Personen; Preisangaben: 3-Gang / 2-Gang / Einzelpreis)

Vorspeisen

★ Maronencremesüppchen

Kürbiskernöl | Kürbiskerne | Schnittlauch ^v (EP € 10,90)

★ Gebratene Jakobsmuschel

Topinambur | Krustentierschaum (EP € 14,90)

★ Feldsalat

Orange-rote Beete Dressing ^v (EP € 10,90)

Hauptspeisen

★ Knusprige Keule von der Gans

Serviettenknödel | Rotkohl | Gänsejus

3-Gang € 46,90 / 2-Gang € 39,90 / EP € 32,90

+ Marzipan-Apfel + € 4,90

★ Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Süßkartoffelcreme | Pak Choi | Weißwein-Beurre blanc | Schnittlauchöl

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ Coq au vin

Süßkartoffelcreme | Pinot Noir | Schalotten | Speck | Champignons

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ Wildschweinragout

Serviettenknödel | Rotkohl | Preiselbeeren

3-Gang € 42,90 / 2-Gang € 35,90 / EP € 28,90

★ Vegane Pilzpastete

sautierter Rosenkohl | Walnüsse ^{vn}

3-Gang € 33,90 / 2-Gang € 26,90 / EP € 19,90

Desserts

★ Hausgemachter Kaiserschmarrn

Weihnachtliche Pflaumen | Puderzucker ^v (EP € 13,90)

★ Mousse au Chocolat

Lebkuchencrumble | Waldbeeren | Zimt ^v (EP € 9,90)

★ Bio-Käse Auswahl -2 Sorten

Feigensenf | Myska-Brot ^v (EP € 12,90)

Reservierungen unter 0202/316213 oder direkt im Café du Congo

(^v = vegetarisch; ^{vn} = vegan) Bei Fragen zu allergieauslösenden Inhaltsstoffen sprechen sie uns bitte an.