



Menue du Congo KW 26 ab 25.6.26

Suppe / Vorspeise

- ★ **Zucchinicremesuppe** Kokoscreme | gerösteter Sesam | Schnittlauch ^{vn} € 9,90
- ★ **Gazpacho Andalouse** geröstete Sesamkerne | Schnittlauch ^{vn} € 9,90
- ★ **Gebackene Mini-Falafeln** Tomatensalsa | Hummus | Kresse ^{vn} € 10,90
- ★ **Burrata** Tomaten-Brot-Salat | Balsamico | Bärlauch Pesto | geröstete Kerne ^v € 14,90
- ★ **Burgunder Weinbergschnecken** (6 Stk.) hausgem. Kräuterbutter | Baguette € 12,90
- ★ **Gebratene Salatherzen** Schmortomate | Caesars Dressing | Parmesan € 10,90
+ mit zwei Jahrgangssardinen **2017** € 16,90
- ★ **Perlcouscous Salat im Glas** Feta | Tomate | Kräuter ^v € 8,90
- ★ „La Perle des dieux“ Sardines Millésimées - **Jahrgangssardinen** Brot | Butter
2025 € 13,90 **2023/24** € 14,40 **2022/20** € 14,90 **2019/18** € 15,90 **2017/16** € 16,40
- ★ **Rillettes: Thunfisch | Sardine | Lachs & Thunfisch** € 13,90 **Jakobsmuschel** € 15,90
- ★ **Tomatencaviar mit Ricotta** ^v | **Zucchini-Erbse pesto mit Basilikum** ^{v*} € 10,90

Salat - vom Arrenberg - 42117-Cityfarm

- ★ **Congos Bunter Salat - Wildkräuter- und Blattsalate**
Balsamico-Granatapfel- ^{vn} oder Honig-Senf Dressing ^v € 10,90
- ★ **Salat mit gebackenen Mini-Falafeln** ^{vn} € 14,90
- ★ **Salat mit gratiniertem Ziegenkäse** ^v € 15,50
- ★ **Salat mit Hähnchenbrust** € 15,90
- ★ **Salat mit gebratenen Black Tiger Garnelen** € 17,90
- ★ **Caesars Salad** Tomate | Croutons | Sardellen | Parmesan € 12,90
+ mit Hähnchenbrust € 17,90
+ *Brotkorb für 1: € 2,- / Brotkorb für 2: € 4,-*

Pasta / Risotto

- ★ **Spaghetti Bolognese** Feinstes Rinderhack | Parmesan € 15,90
- ★ **Pasta Aglio e Olio** Knoblauch | Olivenöl | Chili | Petersilie € 13,90
+ gebratene Garnelen € 19,90
- ★ **Ziegenkäseravioli** mit brauner Salbeibutter | Walnuss | Birne | Parmesan € 18,90
- ★ **Zitronenrisotto** Erbsen | Minze | Parmesan | Zitronenabrieb € 18,90
+ gebratener Pulpo € 26,90

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

Pfifferlingssaison

★ **Gebratene Pfifferlinge**

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

★ **Hausgemachte Tagliatelle mit Pfifferlingen**

Rahm | Tomate | Parmesan ^v € 23,90

★ **Pfifferlingsrisotto** Tomate | Schnittlauch | Sesam ^v € 21,90

+ auf der Haut gebratenes Zanderfilet € 29,90

★ **2 Wildbratwürste** Selleriecreme | Pfifferlinge | Speck | Dijonsenf | Salatbouquet € 28,90

Bürgerlich

★ **Hühnerfrikassee** Suppenhuhn | Champignons | Erbsen | Reis | feine Rahmsauce € 19,90

Weinempfehlung: Carl Loewen, **Varidor Riesling** '25 * 0,1/0,2l/0,75l € 4,90 / 9,60 / 34,-

Hauptspeisen

- ★ **Congos Tabouleh** Couscous Salat | Ratatouille | Salatbouquet ^{vn} € 18,90
+ gebackene Mini-Falafeln | Tomatensalsa ^{vn} € 22,90
+ zitronenmariniertes Hähnchenbrustfilet € 24,90
- ★ **Gebackenen Mini-Falafeln** Hummus | Tomatensalsa | Oliven | Kapern | Salatbouquet ^{vn} € 19,90
- ★ **Bunter Gemüseauflauf** Feta | Kräuter ^v € 12,90
- ★ **Feiner Rinderhack-Gemüseauflauf** Feta | Kräuter € 15,90
- ★ **Gebratenes Zanderfilet** Selleriecreme | sautierter Blattspinat | Senfsauce € 28,90
- ★ **Gebratener Pulpo** Selleriecreme | Ratatouille | Zitronen-Beurre blanc € 28,90
- ★ **Wiener Schnitzel vom bergischen Kalb** in Ankerbrotpanade
Preiselbeeren | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat € 30,90
Weinempfehlung: Ecker Eckhof, **Grüner Veltliner** '25, Wagram * 0,1/0,2l/0,75l € 4,90 / 9,60 / 34,-

Dessert / Käse / Brot

- ★ **Erdbeer Panna Cotta** frische Erdbeeren | Minze | Crumble ^v € 9,90
- ★ **Crème Brûlée** Beeren | Minze | Vanilleeis ^v € 9,90
- ★ **Bio-Käseplatte** (EG-Bio) Feigensenf | Trauben ^v € 16,90
Taleggio DOP (Kuh, IT) | Hofkäse TomOrRo mediterrane Kräuter (Kuh, DE) | RotVino- Käse, Hof
Dannwisch (Kuh, DE)
- ★ **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!





Congos Wochenende Spezial

Samstag & Sonntag mittags bis 15:00 Uhr

★ Hühnerfrikassee

Champignons | Erbsen | Reis | feine Rahmsauce € ~~19,90~~ 17,90

★ Sa., So. + an Feiertagen: Hausgemachte Kuchen

Congos Menue

(2- Gang / 3-Gang)

★ Zucchini-cremesuppe Kokoscreme | gerösteter Sesam | Schnittlauch ^{vn}

★ Zitronenrisotto Erbsen | Minze | Parmesan | Zitronenabrieb ^v € 20,90 / 25,90

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

+ kleines Wiener Schnitzel vom Kalb in Ankerbrotpanade € 31,90 / 36,90

★ Erdbeer Panna Cotta frische Erdbeeren | Minze | Crumble ^v

Veranstaltungen:

Bar du Congo

Mit der Bar du Congo erobern wir den Montag! Ausgewählte Weine, gepflegt Gezapftes.

Dazu unsere Aperio-Karte und Groovie Sounds.

Apéro au Congo

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

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

Das Viertel klingt

Straßenmusikfest entlang der Friedrich-Ebert-Straße

Samstag, 11.7.2026, 12:00 -bis 14:00 Uhr

Sinfonieorchester Wuppertal

Open air – Life auf dem Laurentiusplatz, Spätsommer

Austernwochenenden Freitag bis Sonntag:

28. – 30.8.2026 und 23. – 25.10.2026

Oktober 2026: „Mois de la France - Französischer Monat“

45 Jahre Café du Congo – 20 Jahre Achim



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 2025 Neu!	€ 13,90
★ Sardines Millésimées 2024, 2023	€ 14,40
★ Sardines Millésimées 2022, 2020	€ 14,90
★ Sardines Millésimées 2019, 2018	€ 15,90
★ Sardines Millésimées 2017, 2016	€ 16,40
★ Rillettes de Noix de St Jacques à la fleur de sel	€ 15,90
Rillettes von Jakobsmuscheln mit Fleur de Sel	
★ Rillettes de Thon	€ 13,90
Thunfisch-Rillettes	
★ Rillettes de Sardine	€ 13,90
Sardinen-Rillettes	
★ Rillettes de Salmon & Thon	€ 13,90
Lachs- und Thunfisch Rillettes	
★ Caviar de tomates à la ricotta	€ 10,90
Tomatenkaviar mit Ricotta ^v	
★ Pesto de courgette et petits pois au basilic	€ 10,90
Zucchini-Erbsen-Pesto mit Basilikum ^{v*}	



Wir servieren diese Köstlichkeiten stilecht in den künstlerisch gestalteten Dosen, und reichen dazu Brot und Butter. (^v = vegetarisch, ^{vn} = vegan, * enthält Sulphite)