



Le Mois Français

Der Französische Monat

1981 – 2006 – 2026 • 45 Jahre Café du Congo – 20 Jahre Achim

1. Oktober bis 2. November 2026

Soupe / Entrée – Suppe / Vorspeise

Soupe à l'oignon – Französische Zwiebelsuppe^v..... € 10,90

Käsecrouton | Schnittlauch

Cappuccino de crustacés – Krustentiercappuccino..... € 10,50

Flusskrebse | Schnittlauch

Petite Quiche végétarienne – Kleine vegetarische Quiche^v..... € 8,90

Zwiebel | Porree | Crème Fraîche

Escargots Bourgogne – Burgunder Weinbergschnecken (6 Stk.)..... € 12,90

hausgemachte Kräuterbutter | Baguette

Salade de betteraves – Kleiner Feldsalat mit roter Bete und Ziegenfrischkäse^v..... € 12,90

Walnuss | Dijon-Vinaigrette

„La Perle des dieux“ Sardines Millésimées – Jahrgangssardinen 115 gr.

Brot | Butter

2025 € 13,90 • 2023/2024 € 14,40 • 2022/2020 € 14,90 • 2019/2018 € 15,90 • 2017/2016 € 16,40

Sardines huile d'olive – Sardinen in Olivenöl 46 gr. Brot | Butter..... € 6,90

Rillettes: Thunfisch | Sardine | Lachs & Thunfisch..... € 13,90

Jakobsmuschel..... € 15,90

Tomatencaviar mit Ricotta^v | Zucchini-Erbsenpesto mit Basilikum^v..... € 10,90

Salade – Salat

Congos Bunter Salat – Wildkräuter- und Blattsalate..... € 10,90

Balsamico-Granatapfel-^{vm} oder Honig-Senf Dressing^v

Salade au fromage de chèvre – Salat mit gratiniertem Ziegenkäse^v..... € 15,50

Salade avec poitrine de poulet – Salat mit Hähnchenbrust..... € 15,90

Salade de crevettes grillées – Salat mit Black Tiger Garnelen..... € 17,90

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

Pâtes – Hausgemachte Pasta

Ravioli au ragoût de boeuf – Ravioli mit Rinderragout..... € 21,90

Selleriecreme | Perlzwiebeljus | Tomate | Parmesan

Tagliatelle aux champignons des bois – Tagliatelle mit Waldpilzen^v..... € 21,90

Crème Fraîche | Knoblauch | Petersilie | Parmesan

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

Moules frites – Miesmuscheln mit Pommes Frites und Knoblauchbrot

Moules marinière Weißwein | Crème Fraîche | Zwiebeln..... € 21,90

Moules à la tomate Tomatensugo | Knoblauch | Petersilie..... € 21,90

Moules à la provençale Rotwein | Kapern | Kräuter der Provence | Tomate..... € 22,90

+ Extra Portion Pommes Frites € 4,90 / hausgemachte Aioli € 2,50

Plat traditionnelle – Bürgerlich

Cassoulet de Lingots blanc – weißer Bohneneintopf..... € 22,90

Entenconfit | Merguez | Bauchspeck | Wurzelgemüse

Les plats principaux – Hauptspeisen

Congos Tabouleh mit zitronenmariniertem Hähnchenbrustfilet..... € 24,90

Couscous Salat | Ratatouille | Salatbouquet

Boeuf Bourguignon – vom bergischen Charolais-Rind..... € 25,90

Pinot Noir | Speck | Champignons | Selleriecreme

Coq au vin – Hähnchen in Rotwein geschmort..... € 25,90

Pinot Noir | Speck | Champignons | Kartoffeln

Pulpo rôti – Gebratener Pulpo..... € 28,90

Ratatouille | Selleriecreme | Schnittlauch

Végétarien – Vegetarisch & Vegan

Quiche végétarienne – Vegetarische Quiche^v..... € 15,90

Zwiebel | Porree | Crème Fraîche | Salatbouquet

Congos Tabouleh^{vm} Couscous Salat | Ratatouille | Salatbouquet..... € 18,90

Ratatouille gratinée^v..... € 18,90

gratinierter Ziegenkäse | Kräuter der Provence | Baguette

Dessert / Fromage / Pain – Dessert / Käse / Brot

Tarte Tatin – klassische französische Apfeltarte^v Crème double..... € 9,90

Crème Brûlée^v Beeren | Minze..... € 9,90

Crêpe Suzette^v Orangensirup | flambiert mit Cointreau..... € 10,-

Variation de fromage – Auswahl vom französischen Käse..... € 16,90

Brie de Saône | Bleu d'Auvergne | Meule de Savoie | Saint Nectaire Fermier AOP

Zweierlei Brot vom Bäcker Myska^v drei Dips | eingelegte Oliven..... € 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

Cassoulet de Lingots blanc – weißer Bohneneintopf..... € 22,90 **€ 19,90**

Entenconfit | Merguez | Bauchspeck | Wurzelm Gemüse

Sa., So. + an Feiertagen: Hausgemachte Kuchen

Congos Menue

(3-Gang / 2-Gang: Vorspeise + Hauptgang oder Hauptgang + Dessert)

Soupe / Entrée – Suppe / Vorspeise

Soupe à l'oignon – Französische Zwiebelsuppe^v

Käsecrouton | Schnittlauch

Cappuccino de crustacés – Krustentiercappuccino

Flusskrebs | Schnittlauch

Quiche végétarienne – Kleine vegetarische Quiche

Zwiebel | Porree | Crème Fraîche

Les plats principaux – Hauptspeisen

3-Gang / 2-Gang

Ratatouille gratinée^v..... **€ 27,- / 22,-**

gratinierter Ziegenkäse | Kräuter der Provence | Baguette

Tagliatelle aux champignons des bois^v..... **€ 30,- / 25,-**

Hausgemachte Tagliatelle mit Waldpilzen • Crème Fraîche | Knoblauch | Petersilie | Parmesan

Boeuf Bourguignon – vom bergischen Charolais-Rind..... **€ 34,- / 29,-**

Pinot Noir | Speck | Champignons | Selleriecreme

Dessert / Fromage – Dessert / Käse

Tarte Tatin – klassische französische Apfeltarte^v Crème double

Crème Brûlée^v Beeren | Minze

Variation de fromage – Auswahl vom französischen Käse (2 Sorten)

Brie de Saône | Bleu d'Auvergne | Meule de Savoie | Saint Nectaire Fermier AOP

Le Mois Français

Der Französische Monat

1981 – 2006 – 2026 • 45 Jahre Café du Congo – 20 Jahre Achim

Im Oktober 1981 eröffneten Jean-Louis Marie und Vita Kowala das Café du Congo. Im Oktober 2006 übernahm Achim Brand den so traditionsbehafteten Ort, belegbar seit 1905 als prägendes gastronomisches Objekt in der Luisenstraße 118. Zum Jubiläum legen wir einen ganzen Monat den Fokus auf die französische Küche.

Und an fünf Wochenenden legen wir noch einen drauf:

Fr., 2. – So., 4.10. Variations de moules – Miesmuschelvariationen

Moules à la crème normande Cidre | Crème Fraîche | Lauch..... **€ 22,90**

Moules au Roquefort Roquefort | Sahne | Schnittlauch..... **€ 23,90**

Moules au safran Safran | Pastis | Crème Fraîche..... **€ 25,90**

Fr., 9. – So., 11.10. Sète & Languedoc 3 Spezialitäten vom Étang de Thau

Petits encornets poêlés – Gebratene kleine Tintenfische..... **€ 16,90**

hausgemachte Aioli | Petersilie | kleines Salatbouquet

Macaronade sétoise – Makkaroni mit Fleischragout..... **€ 24,90**

Schweineschulter | Toulouser Wurst | Tomate | Espelette | Emmentaler

Macaronade de la mer – Makkaroni mit Fischragout..... **€ 28,90**

Sepia | Fischfilet | Muscheln | Garnelen | Tomate | Espelette

Fr., 16. – So., 18.10. Allez Bretagne

Galettes de sarrasin – Buchweizengalettes

La Ratatouille^{vm} geschmortes Gemüse | Kräuter der Provence | Olivenöl..... **€ 12,50**

La Complète Kochschinken | Gruyère | Spiegelei..... **€ 13,50**

La Chèvre^v gratinierter Ziegenkäse | Honig | Walnuss..... **€ 14,-**

Le Saumon geräucherter Lachs | Crème Fraîche | Senf-Dillsauce..... **€ 16,-**

Crêpe

Crêpe beurre-sucre^v gesalzene Butter | Zucker | Zimt..... **€ 7,-**

Crêpe au chocolat^v Schokoladencreme | Sahne..... **€ 8,50**

Crêpe aux fruits rouges^v warmes Beerenkompott | Sahne | Puderzucker..... **€ 9,50**

Fr., 23. – So., 25.10. Week-end des huîtres – Austerntage

Austern | Jakobsmuscheln | Crevette Rosé | Trüffel | Champagner

Fr., 30.10. – So., 1.11. Alsace – Vom Elsass inspiriert

Tourte vigneronne – Elsässer Winzerpastete..... **€ 16,90**

Blätterteig | Kalb | Schwein | Birne | Salatbouquet

Choucroute garnie – elsässisches Sauerkraut..... **€ 22,90**

Kasseler | Schweinelende | Knackwurst | Kartoffel

Fleischkiechle – Elsässer Fleischfladen..... **€ 15,90**

Rind | Schwein | Kartoffel | Salatbouquet

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