Café du Congo

Austernwochenende

Samstag, 19.12. bis Sonntag, 20.12.2026



Die Austern – *bis einschließlich 24.12.2026*

	1 Stk.	*3 Stk.*	*6 Stk.*
Le Gall Fine de Bretagne N° 3 *West Bretagne*	**€ 3,90**	**€ 11,-**	**€ 21,50**
Perl Blanche N° 3 *Marennes d'Oléron*	**€ 6,60**	**€ 18,50**	**€ 36,50**

– jeweils mit Schalottenvinaigrette | Zitrone | Butter | Myska-Baguette

Gratinierte Le Gall Fine de Bretagne N° 3 **€ 14,-** **€ 26,-**
Noilly Prat | Gruyère | Schnittlauch

Meeresfrüchteplatten

„Le Mix" – je 3 Stk. Le Gall N° 3 | Perl Blanche N° 3 **€ 31,50**
Algenmayonnaise | Sauce Rouille | Schalottenvinaigrette | Zitrone | Butter | Myska-Baguette

„Le Royal" – je 3 Stk. Le Gall N° 3 | Perl Blanche N° 3 | 6 Stk. Crevette Rosé **€ 44,-**
Algenmayonnaise | Sauce Rouille | Schalottenvinaigrette | Zitrone | Butter | Myska-Baguette

Zum Gourmieren

Krustentiercappuccino *Flusskrebs | Schnittlauch* **€ 10,50**

Bouillabaisse *Edelfische | Venusmuscheln | Wurzelgemüse | Sauce Rouille | Gruyère | Croutons* **€ 24,90**

Crevette Rosé (6 Stk.) *Sauce Rouille | Knoblauchmayonnaise | Myska-Baguette* **€ 16,90**

Gebratene Jakobsmuscheln *Pastinakencreme | marinierter Pak Choi | Sesamöl | Lauchzwiebel | Kresse* **€ 22,90**

Thunfischtatar *Limette | Olivenöl | Schnittlauch | Algenmayonnaise | Schüttelbrot* **€ 18,90**

Trüffel

Le Gall N° 3 „unter der Trüffelhaube" **3 Stk. € 18,- / 6 Stk. € 33,-**
gratiniert | Noilly Prat | Burgundertrüffel | Gruyère

Trüffel-Rühreiᵛ *geröstetes Sauerteigbrot | Salzbutter* **€ 17,90**

Hausgemachte schwarze Trüffelpastaᵛ **€ 24,90**
gehobelter Burgundertrüffel | Schnittlauch | Parmesan | Trüffelbutter

Dessert / Käse / Brot

Mousse au Chocolatᵛ *Lebkuchencrumble | Waldbeeren | Zimt* **€ 9,90**

Zimt-Panna-Cottaᵛ *Glühweinkirschen | gebrannte Mandeln* **€ 10,90**

Hausgemachter Kaiserschmarrnᵛ *Weihnachtliche Pflaumen | Puderzucker* **€ 13,90**

Bio-Käseplatte (EG-Bio)ᵛ *Feigensenf | Trauben* **€ 16,90**
Comté Suprême AOP, 6 Monate, Chavré Kräuter der Provence, Belgischer Trüffelbrie

Zweierlei Brot vom Bäcker Myskaᵛ *drei Dips | eingelegte Oliven* **€ 13,90**
+ Brotkorb für 1: € 2,- / Brotkorb für 2: € 4,-

Nur Samstag, 19.12., von 12:00 bis 15:00 Uhr

Offre matinée limitée – *Matinee-Angebot, limitiert* **€ 49,-**

- Aus der Magnum: **Champagner H. Beaufort „Carte d'Or" Grand Cru, brut,** Pinot Noir 0,1 l
- **Krustentiercappuccino**
- **Le Gall Fine de Bretagne N° 3, Perl Blanche N° 3** (je 3 Stk.)

Reserviert eure Plätze und Portionen: 0202/316213 · info@cafeducongo.de

(ᵛ = vegetarisch) Bei Fragen zu allergieauslösenden Inhaltsstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Café du Congo

Zum Degustieren

Austernwochenende 19. – 20.12.2026

Champagner / Crémant

Champagner H. Beaufort „Carte d'Or" Grand Cru, brut, Pinot Noir — *0,1 l / 0,75 l* — **€ 13,50 / 89,90**
Bouzy, Montagne de Reims, Frankreich *

Champagne Fallet Dart Grande Sélection, Pinot Noir, Meunier, Chardonnay — *0,1 l / 0,75 l* — **€ 13,50 / 89,90**
Daniel und Gérard Fallet, Charly-sur-Marne, Frankreich

Bouvet Ladubay Saphir Crémant de Loire — *0,1 l / 0,75 l* — **€ 8,- / 45,-**
Saumur, Frankreich *

Weißwein

Picpool Party Blanc Picpoul de Pinet 2025 — *0,1 / 0,2 / 0,75 l* — **€ 4,20 / 8,- / 29,-**
Cave de Montagnac, Hérault, Frankreich *

Bonnet-Huteau, Muscadet la Tarcière — *0,1 / 0,2 / 0,75 l* — **€ 4,90 / 9,60 / 34,-**
Sèvre & Maine sur Lie, Val de Loire, Frankreich *

Domaine Ventoura Petit Chablis 2025, Chardonnay — *0,1 / 0,2 / 0,75 l* — **€ 7,00 / 13,50 / 49,00**
Fontenay, Chablis *

Rotwein

Domaine Fichet Bourgogne Tradition Pinot Noir 2023* — *0,1 / 0,2 / 0,75 l* — **€ 7,00 / 13,50 / 49,00**

Cidre

Val de Rance Cru Breton Cidre brut — *0,1 / 0,2 / 0,75 l* — **€ 3,00 / 5,80 / 19,00**
Pleudihen sur Rance *

Aperitif

Kir Royal — *0,1 l* — **€ 15,-**
*Champagne Fallet Dart Grande Sélection** | *Vedrenne Crème de Cassis de Nuits-St-Georges*

Kir de Loire — *0,1 l* — **€ 10,-**
*Bouvet Ladubay Saphir Crémant de Loire** | *Vedrenne Crème de Cassis de Nuits-St-Georges*

Kir de Bretagne — *0,1 l* — **€ 5,30**
*Val de Rance Cru Breton Cidre brut, Pleudihen sur Rance** | *Vedrenne Crème de Cassis de Nuits-St-Georges*

Digestif

Pastis Henri Bardouin — *2 cl* — **€ 5,50**

Chartreuse verte — *2 cl* — **€ 7,50**

Lambig de Bretagne — *2 cl* — **€ 6,80**
Tradition, Distillerie des Menhirs, bretonischer Calvados

* = enthält Sulfite