



Austernwochenende

Freitag, 23.10. bis Sonntag, 25.10.2026



Die Austern

	1 Stk.	3 Stk.	6 Stk.
Le Gall Fine de Bretagne N° 3 West Bretagne.....	€ 3,90	€ 11,-	€ 21,50
Perl Blanche N° 3 Marenne 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 Flusskrebse Schnittlauch.....	€ 10,50
Bouillabaisse Edelfische Venusmuscheln Wurzelgemüse Sauce Rouille Gruyère Croutons.....	€ 24,90
Escargots Bourgogne – Burgunder Weinbergsschnecken (6 Stk.) Hausgemachte Kräuterbutter Baguette.....	€ 12,90
Crevette Rosé (6 Stk.) Sauce Rouille Knoblauchmayonnaise Myska-Baguette.....	€ 16,90
Gebratene Jakobsmuscheln Kürbiscreme geröstete Kürbiskerne Boskoop Apfel Nussbutter Kresse.....	€ 22,90

Trüffel

Le Gall N° 3 „unter der Trüffelhaube“.....	3 Stk. € 18,- / 6 Stk. € 33,-
gratiniert Noilly Prat Burgundertrüffel Gruyère	
Trüffel-Rührei ^v geröstetes Sauerteigbrot Salzbutter.....	€ 17,90
Hausgemachte schwarze Trüffelpasta ^v	€ 24,90
gehobelter Burgundertrüffel Schnittlauch Parmesan Trüffelbutter	

Dessert

Tarte Tatin – klassische französische Apfelfarte ^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	

Nur Samstag, 24.10., 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; ^{vn} = vegan) Bei Fragen zu allergieauslösenden Inhaltsstoffen sprechen Sie uns bitte an.