Café de Bretagne

Benrather Str. 7, 40213 duesseldorf
+4921156940775

KOMPLETTE SPEISEKARTE

KALTE VORSPEISEN/LES ENTRÉES FROIDES

Rillettes von Crustamor, Bretagne, im Glas, 90 g — **7,50 €**
Lachs, Makrele oder Sardine je / Rotbarbe & Safran oder Kaisergranat je

Öl-Sardinen von Les Mouettes d'Amor, Bretagne, ca. 90 g mit Salatbouquet — **13,50 €**
mit Olivenöl, Bio / mit Olivenöl Bio & Zitrone; mit Zitronenkonfit & Piment / mit Piment d´Espelette bio; mit Olivenöl Pikant / Jahrgangssardinen

Thunfisch geräuchert, Portion ca. 60 g — **7,00 €**

Schwertfisch geräuchert, Portion ca. 60 g — **8,50 €**

Norwegischer Lachs geräuchert, Portion ca. 100 g — **8,50 €**

Graved Lachs hausgebeizt, Portion ca. 100 g — **11,00 €**

Lachskaviar, Portion ca. 40 g — **18,00 €**

Schottischer Premium Lachs geräuchert, Portion ca. 100 g — **11,50 €**

Jakobsmuschel Tartar — **16,50 €**

Plateau de mer — **19,50 €**
½ Portion geräucherter Schwert- und Thunfisch, norw. Lachs, je 2 Crevettes roses S aus Madagaskar und Brasilien zuzüglich Pulposalat & Crevetten Cocktail

Nordique de luxe — **29,50 €**
Jakobsmuscheltatar, Lachskaviar, geräucherter Schottischer Premium Lachs und hausgebeizter Graved Lachs

WARME VORSPEISEN/LES ENTRÉES CHAUDES

Cappuccino vom Hummer	**9,50 €**
Stück Venusmuscheln in Kräuterbutter gratiniert	**13,50 €**
Schwertmuscheln in Pernodsauce	**14,50 €**
Fischsuppe nach Art des Hauses von Edelfischen mit Croutons	**12,50 €**
Hausgemachte Krustentierravioli	**17,50 €**

SALATE DER SAISON/SALADES DE SAISON

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse und Thymianhonig	**13,50 €**
Salat mit kalten Meeresfrüchten	**13,50 €**
Salat mit geräuchertem Lachs	**13,50 €**
Salat mit gebratenen Jakobsmuscheln	**17,50 €**
Salat mit gebratenen Garnelen	**19,50 €**
Salat mit gebratenem Pulpo (Krake)	**19,50 €**
Beilagensalat	**6,50 €**

BRETONISCHE BIO-MIESMUSCHELN MIT POMMES/MOULES DE BOUCHOT ET FRITES

À la marinière mit Weißwein, Schalotten, Petersilie & Butter	**20,50 €**
À la crème mit Weißwein, Sahne, Schalotten, Knoblauch & Petersilie	**22,50 €**
À la provençale mit Tomaten, Kräutern der Provence, Zwiebeln & Knoblauch	**24,50 €**
Mit Roquefort Sahne, Schalotten & Petersilie	**24,50 €**

HAUPTGERICHTE/LES PLATS

Cassolette von bretonischen Muscheln mit Knoblauchbrot	**21,50 €**
Bretonische Muschelpfanne mit Linguine	**22,50 €**
Blauleng Filet (Wildfang) unter der Kräuterkruste mit Wurzelgemüse & Kartoffelpüree	**23,50 €**
Homard à l'armoricaine - warmer Hummer nach bretonischer Art mit Kartoffelpüree und Gem	**28,50 €**
Linguine „Fruits de Mer“ mit Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Muscheln und Kaisergranat	**29,50 €**

Bouillabaisse à la „Café de Bretagne“ **39,50 €**
von 5 Edelfischen filetiert, in 2 Gängen serviert wie zum Beispiel Drachenkopf, Seeteufel, Rotbarbe, St. Pierre etc., Rouille, Käse, geröstetes Baguette

HAUSGEMACHTE DESSERTS/DESSERTS FAIT À LA MAISON

Zitronentarte oder Schokoladenkuchen	**4,50 €**
Orangen- Mandel Kuchen	**4,50 €**
Crème brûlée mit Bourbon Vanille	**7,50 €**
Colonel, Limetten- Sorbet mit Wodka	**8,00 €**
Cidre -Eis auf Calvadosäpfel	**8,50 €**
Café Gourmand – Espresso und drei Mini-Desserts	**9,50 €**

CRÊPES

Crêpes mit braunem Zucker	**4,50 €**
Crêpes mit Nutella	**6,50 €**
Crêpes mit bretonischer Konfitüre	**6,50 €**
Crêpes mit bretonischem Karamel aus gesalzener Butter	**7,00 €**
Crêpes mit Calvadosäpfeln	**9,50 €**

KÄSE/LES FROMAGES

Sorten Käse mit Brot, Feigensenf & Früchten	VEGETARISCH	**14,00 €**
Sorten Käse mit Brot, Feigensenf & Früchten	VEGETARISCH	**26,00 €**