

Kost | bar

Das Windges Bistro

SPEISEKARTE SEPTEMBER/OKTOBER

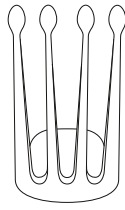
SUPPEN

STEINPILZ Croutons	5,50
BOUILLABAISSE Sauce Roullie	8,50
mit Weinbegleitung 0,1l	9,50

Die Bouillabaisse ist ein provenzalisches Fischgericht, das je nach Zubereitung als zweigängiges Gericht aus Fischsuppe und gegartem Speisefisch mit Meeresfrüchten oder als reichhaltiger Eintopf serviert wird. Der Begriff wird auch synonym für „Provenzalische Fischsuppe“ und die Marseiller Zubereitungsvariante verwendet.

SALATE

CAPRESE	Büffelmozzarella, Oxsenherz-Tomate, Rucola, Basilikum Pesto	7,50
SALAT BRASIL	Hähnchenbrust, Tomate, Obst, Curry-Dressing	8,50
CAESAR SALAD	Hähnchenbrust, Cesar Dressing, Croutons, Parmesan	10,50
	ohne Hähnchenbrust	8,50



Kost | bar

Das Windges Bistro

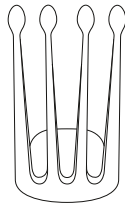
SPEISEKARTE SEPTEMBER/OKTOBER

II

HAUPTGANG

SPAGHETTINI	Bolognese	9,50
	Arrabiata mit Oliven	8,50
	Basilikum-Pesto und Tomate	7,50
OFENKARTOFFELN	Kräuterquark	6,50
	geräucherter Lachs	9,50
	mediterranes Gemüse und Hähnchen	8,50
MASSAMAN-CURRY	Hähnchenfilet	11,50
	4 Black Tiger Garnelen	13,50
	vegetarisch	8,50
	Fisch	12,50

König Phra Phutthaloetla (Rama II.) war von Massaman-Curry so beeindruckt, dass er über die Köchin, die es zubereitet hatte, ein Gedicht schrieb. Das Gedicht ist jedem thailändischen Schüler bekannt, wird es doch bereits in der Grundschule auswendig gelernt. Es zeigt, dass indisch beeinflusste Gerichte zu Beginn des 19. Jahrhunderts bereits einen festen Platz in der thailändischen Küche eingenommen hatten.



Kost | bar

Das Windges Bistro

SPEISEKARTE SEPTEMBER/OKTOBER

III

ZANDER | lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat 13,50

LEBER BERLINER ART | Kalbsleber, Apfel, Zwiebel, Kartoffelpüree 9,90

Die Berliner Küche war bis zum Ende des 19. Jahrhunderts eine schlichte Küche, die eher Wert auf deftigen Geschmack und Sättigung als auf Verfeinerung legte. Geprägt ist sie neben den in der Brandenburger Küche verwendeten Zutaten von den Kochtraditionen der Einwanderer aus Schlesien, Böhmen, Ostpreußen, Pommern und Mecklenburg sowie den Hugenotten aus Frankreich.

GESCHMORTE OCHSENBACKE | Graupenrisotto 13,90

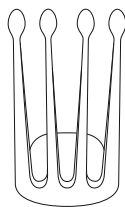
CHILI-CHEESE BURGER | 100% Rindfleisch, Cheddar, geröstete Zwiebeln, Gurken, Chili, Salat, Fritten 10,50

ASIA BURGER | Hähnchenbrustfilet, Pak Choi, Wasabimayo, Soja BBQ, Fritten 10,50

VEGGI BURGER | Vegetarisches Patty, Antipasti, Rosmarin-Balsamico, Fritten 9,50

6 NÜRNBERGER | Wonnekraut, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln 7,50

RHEINISCHER SAUERBRATEN | Rotkohl, Serviettenknödel, Mandeln, Rosinen 12,50



Kost | bar

Das Windges Bistro

SPEISEKARTE SEPTEMBER/OKTOBER

IV

STEAKS

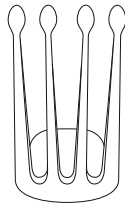
RINDERFILET | sautierter Rosenkohl | Kartoffelwaffel | Sauce Hollandaise 25,50

Die beiden Muskelstränge, die jeweils einzeln das Rinderfilet bilden, werden vom Rind kaum beansprucht. Deswegen ist das Rinderfilet sehr kurzfasrig, zart, kaum mit Fett durchwachsen (Fettgehalt 3-4%) und saftig. Das Rinderfilet ist das begehrteste und teuerste Teilstück vom Rind. Das zarte Rinderfilet eignet sich zum Kurzbraten oder Braten am Stück. Hauchdünn geschnitten und platt geklopft eignet sich Rinderfilet auch roh als Carpaccio

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 19,50

| 250 Gramm Rückensteak | Fritten, Café de Paris

Als Rumpsteak bezeichnet man eine Scheibe Rindfleisch. Rump bezieht sich dabei auf den Englischen Begriff für Kruppe, während Steak die Zubereitungsart beschreibt. Je nach Region und Tradition der Schnittführung bei der Zerlegung der Tiere bei der Fleischherstellung weicht das Verständnis bzw. die Verkehrsauffassung voneinander ab. Auch wird es teilweise als Entrecôte bezeichnet, wenn man den französischen Begriff dafür verwenden will, wobei sich der Begriff Entrecôte traditionellerweise eher auf die Zwischenrippenstücke bezieht.



Kost | bar

Das Windges Bistro

SPEISEKARTE SEPTEMBER/OKTOBER

V

NACHSPEISEN

PRALINEN-PARFAIT | Bananencrumble 3,90

APFELTARTE | Vanilleeis 4,50

frische hausgemachte Waffeln | auch lactose- und glutenfrei

| mit Puderzucker 2,90

| mit Vanille-Eis und Sahne 3,90

| mit Vanille-Eis, heißen Kirschen und Sahne 4,90

KUCHEN | diverse Obstkuchen und Torten | Bitte schauen Sie
in unsere Kuchen-Auslage an der Kostbar ab 2,95
