

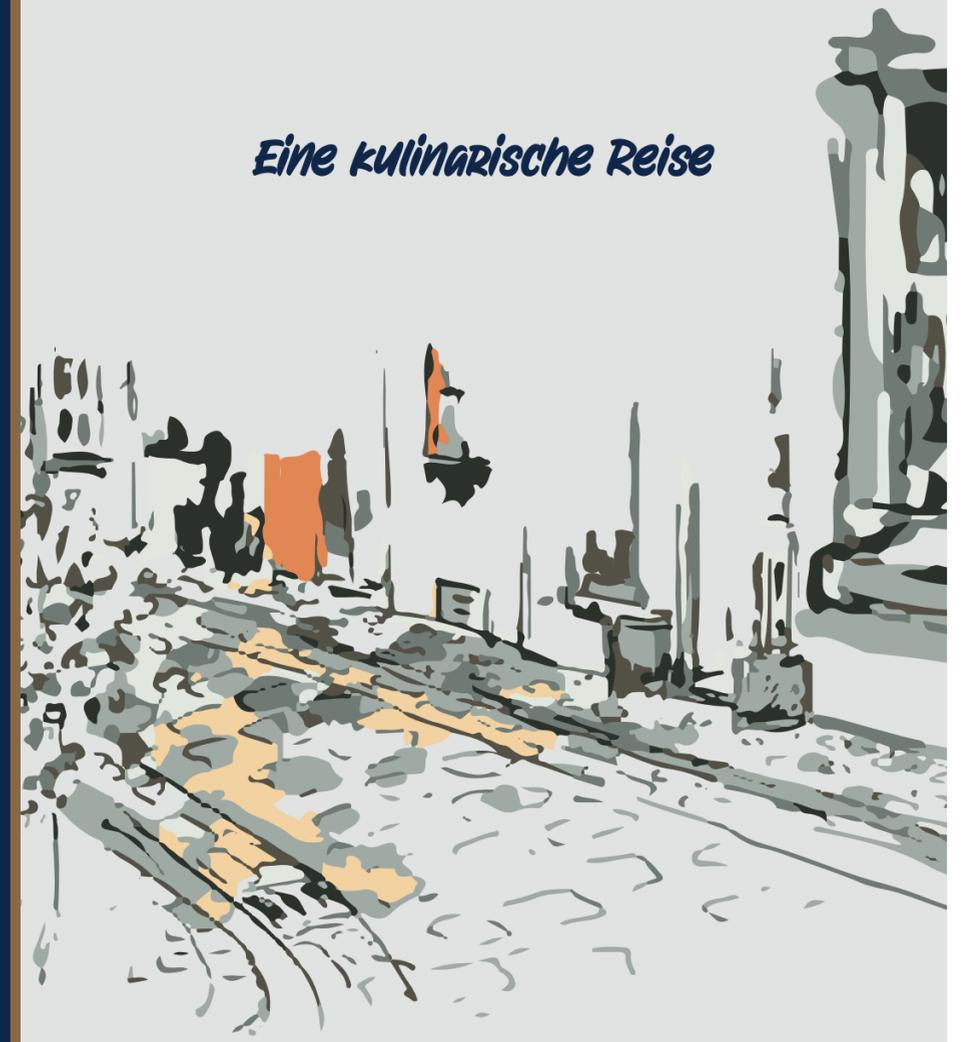


www.katzen-cafe.de

FOLLOW US / TASTE US / TAG US
@ / @katzencafe_bremen



Eine kulinarische Reise



KLEINER AUFTAKT

Antipasti – 17,90 €

Gegrillte Champignons, Paprika, Zucchini, Tomaten und frische Oliven, serviert mit gegrilltem Pita-Brot

Allergene: 1.1

Gemischter Salat – 13,50 €

Frischer, bunter Salatmix mit Hausdressing, Gurken, Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln

Allergene: 12

Griechischer Dakos-Salat – 15,50 €

Knuspriges Landbrot mit Tomaten, roten Zwiebeln, Kapern, Feta, Oliventapenade und Oregano

Allergene: 1.1, 7, 12

Burrata – 16,50 €

Feine Büffel-Burrata mit getrocknetem Tomatenpesto, Rucola, frische & gegrillte Tomaten sowie Lauchpulver

Allergene: 7, 8, 12

Thunfisch-Tataki – 19,50 €

Sesamkruste, leicht angebratener Thunfisch mit Ponzu-Dressing und Wakame-Salat

Allergene: 1.1, 4, 6, 11, 12

Garnelenpfanne – 17,90 €

Garnelen in Olivenöl, verfeinert mit Knoblauch, Chili und frischen Champignons

Allergene: 2

Vitello Tonnato – 21,50 €

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfisch-Kapern-Sauce, Rucola und Zitrone

Allergene: 3, 4, 7, 10

KOMFORT IN EINER SCHÜSSEL

Suppe des Tages – 10,50 €

Frisch zubereitete Tagessuppe, je nach Saison und Marktangebot

Allergene: Bitte fragen Sie unser Serviceteam

Fischsuppe – 19,50 €

Feine Komposition aus Edelfisch und Krustentieren in aromatischer Bouillon

Allergene: 2, 4, 9, 12

VEGETARISCHE ENTDECKUNGEN

Gegrillter Blumenkohl – 23,50 €

Mit Austernpilzen und Sellerie-Fenchel-Püree

Allergene: 9

Vegetarisches Thai-Curry – 19,50 €

Mit Kokos-Basmatireis und Naan-Brot

Allergene: 1.1, 7, 9

Linguine in cremiger Tomatensauce & Burrata – 22,50 €

Mit Parmesan und frischem Basilikum

Allergene: 1.1, 7

KREATION UND MEER

Gegrillter Atlantiklachs – 30,50 €

Mit knusprigen Kapern, Zitronen-Dill-Sauce, Topinambur-Krokant, zartem Broccolini und Süßkartoffelpüree

Allergene: 1.1, 4, 7, 12

Pappardelle mit Lachs – 26,50 €

Bandnudeln mit Spinat, gegrilltem Lachs und cremiger Tomatensauce

Allergene: 1.1, 4, 7, 12

Kabeljaufilet – 33,50 €

Mit Sencsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln

Allergene: 4, 7, 10

Gegrillte Nordseescholle – 32,50 €

Mit Speck, Salzkartoffeln und Gurkensalat

Allergene: 4, 7

Linguine mit ganzen gegrillten Garnelen – 35,50 €

Linguine in einer feinen Krustentier-Bisque, mit gegrillten Garnelen und frischen Kräutern

Allergene: 1.1, 2, 4, 7

Jakobsmuschel-Risotto – 38,50 €

Mit brauner Butter, Prosciutto-Chips, Zitronenzeste, gegrilltem grünem Spargel

Allergene: 2, 3, 7, 12

FEINES VOM LAND

Rumpsteak – 37,50 €

Mit Bratkartoffeln, Pfeffersauce und Beilagensalat

Allergene: 7, 9, 12

Schweinefilet – 28,50 €

Mit Spätzle und cremiger Pilzrahmsauce

Allergene: 1.1, 3, 7, 9

Maishähnchenkeule in thailändischer Kokoscurrysauce – 29,50 €

Freilandhähnchen mit Kokos-Basmatireis und Naan-Brot

Allergene: 1.1, 7, 9

Kalbsleber – 31,50 €

Mit karamellisierten Zwiebeln und Apfel, dazu Kartoffelpüree

Allergene: 1.1, 7, 9

KÄTZEN-CAFÉ KLASSIKER

Iberico-Schnitzel – 29,50 €

Mit cremigem Kartoffelpüree und mild mariniertem Gurkensalat, Pfeffersauce

Allergene: 1.1, 3, 7, 12

Königsberger Klopse – 25,50 €

Hausgemachte Fleischbällchen in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und eingelegte Rote Bete

Allergene: 1.1, 3, 7, 10

Rinderbäckchen – 32,50 €

Mit Blumenkohl-püree, grünem Spargel, Pilzen, karamellisierten Zwiebeln und Jus

Allergene: 7, 9, 12

Lammhaxe – 35,50 €

Mit Trüffel-Kartoffelpüree, eingelegten Zwiebeln und Jus

Allergene: 7, 9, 12

Normandie-Topf – 28,50 €

Zarte Filetspitzen mit Champignons in Riesling-Pfeffersauce, dazu Kartoffelgratin

Allergene: 7, 9, 12

Ein süßer Abschied – Aber bitte ohne Tränen!

Baked Alaska – 11,50 €

Vanilleeis auf Kuchenboden, umhüllt von karamellisiertem Baiser, verfeinert mit Passionsfrucht

Allergene: 1, 3, 7

Tiramisu – 9,50 €

Löffelbiskuits mit Amaretto, Mascarpone und Frischkäsecreme

Allergene: 1, 3, 7, 12

Baskischer Käsekuchen – 9,90 €

Cremiger Käsekuchen mit karamellisierter Kruste

Allergene: 1, 3, 7

Kaiserschmarrn (für 2 Personen) – 21,50 €

Fluffig gebackener Kaiserschmarrn mit Rosinen, bestäubt mit Puderzucker, dazu Apfelmus und Preiselbeerkompott

Allergene: 1, 3, 7

Schokoladen-Crèmeux – 9,90 €

Eine reichhaltige, samtige Schokoladenkreation mit fester Konsistenz auf knusprigem Keksboden,

serviert mit Vanilleeis

Allergene: 1.1, 3, 7, 8

Hinweise:

1.1. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen) – Weizen 1.2. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Roggen) – Roggen 1.3. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Gerste) – Gerste 2. Krebstiere / 3. Eier / 4. Fisch / 5. Erdnüsse / 6. Soja / 7. Milch (einschl. Laktose) / 8. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse) / 9. Sellerie / 10. Senf / 11. Sesam / 12. Schwefeldioxid / Sulfite / 13. Lupinen / 14. Weichtiere

Bitte informieren sie unser Servicepersonal oder den Küchenchef über mögliche Allergien oder besondere Ernährungswünsche, bevor Sie Ihre Bestellung aufgeben.