



In unserem Stammhaus im Kölner Westen versteht es unser Chefkoch Gregor Gehrmann mit viel Engagement und Kreativität Gerichte der französischen und mediterranen Küche mit Nuancen aus der ganzen Welt zu verknüpfen und kulinarisch spannende Akzente zu präsentieren. Innovationen im Wechselspiel mit Traditionen sind wesentlicher Aspekt seiner Art des Kochens. In seiner Philosophie stehen erstklassige Produkte, saisonale und regionale Zutaten und guter Geschmack an erster Stelle. Sein Anspruch ist, Sie mit Charakter, Qualität, Vielseitigkeit und kleinen Überraschungsmomenten, glücklich zu machen. Wir wünschen Ihnen viel Genuss im LeBistrot99 im Neusser Rosengarten.

## LES ACTUALITÉS



# CUISINE CAFÉ BAR LE BISTROT<sup>99</sup>

Seit dem ersten März 2010 präsentiert sich Le Bistrot 99 mit einem Hauch Pariser Charme, typisch französischer Bistrot Atmosphäre und guter (nicht nur) französischer Musik auf der Aachener Straße 1002 in Köln. Nach diesem Vorbild können Sie auch hier in Neuss die französische Küche mit mediterranen Anklängen, dazu erlesene französische Weine und andere ‚boissons‘ aus unserer kleinen, aber feinen Bar genießen. Gemeinsam mit der verwandten Galerie Kunstraub99, präsentieren wir Ihnen ein regelmäßig wechselndes Livemusikprogramm (vom Chanson über Latin bis Jazz und Tango) sowie Kunstausstellungen von ausgesuchten, zeitgenössischen Künstlern. Die Grenzen von Bistrot und Galerie sind fließend. Erleben Sie bezaubernde Abende, umgeben von Genuss, Kunst und Musik und gestatten Sie uns, Sie für ein paar schöne Stunden aus dem Alltag zu entführen. Unser charmantes Serviceteam freut sich darauf, Sie zu verwöhnen, in den Sommermonaten auch unter freiem Himmel.



Bienvenue et à Bientôt!



### Vorspeise | starters

Knackige Salatherzen | Caesar Dressing | gehobelter Parmesan | Croûtons \*a1,a2,a3,d,j,g 10,50 €

lettuce hearts | Caesardressing | Parmesan cheese | Croûtons

• wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 3,50 €  
optionally with fried chicken breast stripes

Vitello Tonnato | Kapern | Rucola | Tomate | Parmesan \*d,g,4 12,50 €  
Vitello Tonnato | capers | arugula | tomatoes | Parmesan cheese

### Suppe | soup

Kürbiscrème | Curryschaum | frische Kräuter \*a1,a2,a3,a4,g 6,50 €  
Pumpkin cream | curry foam | fresh herbs

### Hauptgang | main dishes

Senfrostbraten 200g | Pommes frites | kleiner Salat | Kräuterbutter\*<sup>c,g,i</sup> 20,50 €  
Rumpsteak 200g with mustard crust | French fries | small salad | herbed butter

Wiener Schnitzel | gebratene Drillinge | Gurkensalat \*a1,a2,a3,a4,a5,c,g 18,50 €  
bread crumbed and fried veal scallop | fried potatoes | cucumber salad

Dorint Beef Burger 200g | Bacon | Cheddar | Zwiebeln | Kartoffel Wedges \*a1,a2,a3,c,g 16,50 €

Dorint Beef Burger 200g | bacon | Cheddar | onions | potato wedges

Flammkuchen | Speck | Zwiebeln | Schnittlauch \*a1,a2,a3,c,g,2 9,50 €  
Tarte flambée | bacon | onions | chives

### Vegetarisch | vegetarian

Ricotta Ravioli | Spinat | Cherrytomaten | Pinienkerne | gehobelter Parmesan \*a1,a2,a3,c,g 16,50 €

ricotta ravioli | spinach | cherry tomatoes | pine nuts | Parmesan cheese

### Dessert | dessert

Vanillecrème | Pflaumen-Zimtkompott \*c,g,i,9 6,50 €  
vanilla cream | plum cinnamon compote

Cassis Sorbet | Beeren \*1,4,9 6,50 €  
cassis sorbet | berries

### Vom 11.11. - 24.12.2021

konfierte Gänsebrust und Keule | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Maronenjus \*a1,h7,c,5 19,50 €

Confit goose breast or leg | red cabbage with apples | potato dumplings | chestnut jus

### Speisekarte täglich von 18:00 - 21:00 Uhr

Bei Rückfragen zu Allergenen / Zusatzstoffen oder zu veganen Speisen sind wir gerne für Sie da.

#### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff mit Farbstoff, E 211 „Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 gentechnisch verändert
- 13 koffeinhaltig/teeinhaltig
- 14 chininhaltig

#### ALLERGENE

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 Weizen - a2 Roggen - a3 Gerste - a4 Hafer - a5 Dinkel - a6 Kamut
- b Krustentiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/Laktose
- h Schalenfrüchte
- h1 Mandeln - h2 Haselnüsse - h3 Walnüsse - h4 Cashewnüsse - h5 Paranüsse - h6 Pistazien - h7 Macadamia/Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Speisestärke und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulfite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

GALERIE KUNSTRAUB

präsentiert Kunst von:

CUISINE CAFÉ BAR LE BISTROT<sup>99</sup>

Dorint · Kongresshotel · Düsseldorf/Neuss · Selikumer Straße 25 · 41460 Neuss · Deutschland  
Tel.: +49 2131 262-710 · Fax: +49 2131 262-100

Dorint Hotel in Neuss GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln · Deutschland  
Amtsgericht Köln: HRB 88231  
Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Bettina Schütt