

Kost | bar

Das Windges Bistro

---

## SPEISEKARTE

---

### SUPPEN

---

BOUILLABAISSE	Sauce Rouille	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 oder als reichhaltiger Eintopf serviert wird. Der Begriff wird auch synonym für „Provenzalische Fischsuppe“ und die Marseiller Zubereitungsvariante verwendet.*

---

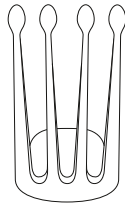
### SALATE

---

BAUERN SALAT	Mais, Feta, Tomate, Gurke, Thunfisch	8,50
SALAT BRASIL	Hähnchenbrust, Tomate, Obst, Curry-Dressing	8,50
CEASAR SALAD	Hähnchenbrust, Cesar Dressing, Croutons, Parmesan	10,50
	ohne Hähnchenbrust	8,50

---

*Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.*



Kost | bar

Das Windges Bistro

---

## SPEISEKARTE

II

---

# HAUPTGANG

---

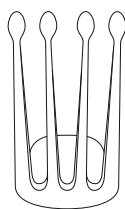
SPAGHETTINI	Bolognese	9,50
	gebr. Gemüse, Pesto	8,50
	Carbonara	9,50
OFENKARTOFFEL	Kräuterquark	6,50
	Westländer Krabbencocktail	9,50
	mediterranes Gemüse und Hähnchen	8,50
MASSAMAN-CURRY	Hähnchenfilet	11,50
	Fisch	12,50
	Vegetarisch	8,50

---

*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.*

---

*Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.*



# Kost | bar

Das Windges Bistro

---

## SPEISEKARTE



LACHS BURGER | Coleslaw, Remoulade, Fritten 12,50

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 legt. Geprägt ist sie neben den in der Brandenburger Küche verwendeten Zutaten von den Kochtraditionen der Einwanderer aus Schlesien, Böhmen, Ostpreußen und Mecklenburg sowie den Hugenotten aus Frankreich.*

---

BÄRLAUCH GNOCCHIS | Tomate, Spargel 8,50

---

CRISPY CHICKEN BURGER | 100% Hähnchen, Mayo, Sweet Chili, Salat, Fritten 10,50

WINDGES BURGER | 100% Wagyu-Rindfleisch, Feige, Ziegenkäse, Rotwein-Zwiebeln, Trüffelmayo, Fritten 12,50

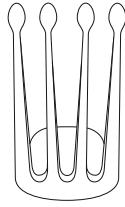
---

POULARDE | Kartoffel-Walnuss Plätzchen, Wirsing, Aprikose 12,50

HÜHNER FRIKASSE | Reis 9,50

6 NÜRNBERGER | Kartoffelpüree, Wonnekraut 7,50

---



Kost | bar

Das Windges Bistro

---

## SPEISEKARTE

IV

# STEAKS

---

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

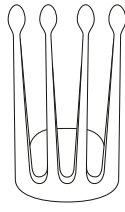
19,50

| 250 Gramm Rückensteak | Fritten, Cafe 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

V

# NACHSPEISEN

---

APFELTARTE | Vanilleeis 4,50

---

FRISCHE HAUSGEMACHTE WAFFELN | auch laktose- und glutenfrei

| mit Puderzucker 2,90

| mit Vanille-Eis und Sahne 3,90

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

---