



HERZLICH WILLKOMMEN



BON APPÉTIT

**Herzlich willkommen im Restaurant [Bistro]
BIJOU**

**Seit November 2023 begrüßen wir Sie in unserem Haus
mit einer Auswahl an französisch inspirierten Köstlichkeiten.
Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten begeistern.**

**Entdecken Sie unsere
- im Steinofen gebackenen - Flammkuchen und La Flûtes,
abwechslungsreiche Burger,
herzhaft und süße Crêpes,
sowie unser vegetarisches Angebot.**

**Dazu servieren wir Ihnen gerne ausgewählte französische Weine
und erfrischende, hausgemachte Limonaden.**

**Genießen Sie bei uns ein kleines Stück Frankreich,
frisch und mit viel Herz.**

**bon appétit!
Ihr Team vom Restaurant BIJOU**

**Instagram • bijou.preetz
Google • BIJOU Preetz [Restaurant]
Telefon • 0178-1744361
Mail • bijou.kontakt@yahoo.com**



SPEISEKARTE

Vorspeisen

1/ BAGUETTE GRILLÉE

Baguette aus dem Steinofen belegt mit Frischkäse, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, geräucherten Schinken & Balsamico
7,70

2/ PETITE SALADE

gemischter Salat mit Balsamico-Dressing, dazu geröstetes Baguette & Frischkäse-Dip
7,90

3/ RÔLE

französische Teigrolle
gefüllt mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Gurken und Curry-Mango-Soße
8,30



Aperitifs

APEROL SPRITZ

7,50

WILDBERRY LILLET

8,00

BIJOU SPRITZ

8,50

PROSECCO AUF EIS

4,50



Flammkuchen

NEUE REZEPTUR

auf Wunsch mit einem bunt gemischten Beilagensalat +3,30

special

4 / SAUMON

geräucherter Lachs, Blattspinat, Kirschtomaten, Dill,
frischer Zitronensaft, Mozzarella

17,80

7 / PARIS UNSERE EMPFEHLUNG

geräucherter Schinken, Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan, Balsamico

17,30

6 / POULET

zarte Hähnchenbrust, rote Zwiebeln, Mais,
leichte Sauce Hollandaise, Mozzarella

17,40

10 / NOBLE

Edelsalami, Paprika, Zwiebeln, Mais,
Jalapeños, Kirschtomaten, Mozzarella

17,70

im Steinofen
Gebacken

classique

8 / ELSÄSSER

klassisch mit geräucherten Speckwürfeln
& Zwiebeln

15,00

5 / ELSÄSSER PREMIUM

geräucherte Speckwürfel, Lauchzwiebeln, Mozzarella,
Kirschtomaten

17,00

29 / VEGETARISCH DÉLICIEUX

Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola, Balsamico,
Sonnenblumenkerne

14,80

26 / VEGAN DÉLICIEUX

vegane Creme, Kirschtomaten, Zwiebeln, Paprika,
Mais, Sonnenblumenkerne

15,10





La Flûte

wahlweise mit Frischkäse, hausgemachter Remoulade oder Aioli

- dazu ein bunt gemischter Beilagensalat (inkl.)

12 / BORDEAUX UNSERE EMPFEHLUNG

Lollo Bionda, Edelsalami, rote Zwiebeln,
Kirschtomaten, Mais, Gouda
18,20

13 / MARSEILLE

Lollo Bionda, geräucherter Lachs in Scheiben, Blattspinat, Kirschtomaten,
Dill, frischer Zitronensaft, Gouda
18,90

15 / TOULOUSE

Lollo Bionda, zarte Hähnchenbrust, Zwiebeln, Paprika,
Kirschtomaten, Gouda
18,60

16 / MONTPELLIER

Rucola, geräucherter Schinken, Kirschtomaten,
Zwiebeln, Paprika, Gouda
18,40

30 / VEGETARISCH SPORTIF

Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella,
Sonnenblumenkerne
16,20



**im Steinofen
Gebacken**



Burger

à la française

Wahlweise mit

- einem bunt gemischten Beilagensalat 3,30 oder
- potato dippers (knusprige Pommes in U-Form) 4,00



33 / B Œ U F C A M E M B E R T

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
Lollo Bionda, Camembert, Preiselbeeren,
geräucherter Schinken & Frischkäse

16,20

34 / R O Q U E T T E UNSERE EMPFEHLUNG

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
Rucola, gebratene Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Parmesan,
Frischkäse & Balsamico

16,00

35 / G E L I

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
Lollo Bionda, geräucherte Speckwürfel, Jalapeños, Mais,
gebratene Kirschtomaten, Zwiebeln, Gouda, hausgemachte Remoulade

16,50

37 / F E R M I E R JETZT NEU

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
gebratene Zwiebeln & Champignons, geräucherter Schinken,
Parmesan, Frischkäse und Rucola

16,30

36 / E N F A N T S

- Burger für Kinder bis 12 Jahre •
- kleines Brioche Bun, französisches Rindfleisch,
Lollo Bionda, Zwiebeln, Gurkenscheiben, Gouda, Frischkäse

11,50



herzhafte Crêpes

herzhaft mit Frischkäse, Petersilie & Balsamico
- dazu ein bunt gemischter Beilagensalat (inkl.)

19 / LOIRE

geräucherte Speckwürfel, Zwiebeln, Paprika,
Kirschtomaten & Gouda
16,00

20 / RÔHNE UNSERE EMPFEHLUNG

geräucherter Lachs, Blattspinat, Kirschtomaten,
frischer Zitronensaft & Dill
16,50

21 / MOSEL

Camembert, Preiselbeeren,
geräucherter Schinken & frische Minze
16,30

27 / VEGETARISCH COPIEUX

Champignons, Kirschtomaten, Paprika, Zwiebel, Rucola,
frische Petersilie & Balsamico
15,70

süße Crêpes

22 / SUCRE

mit Zimt & Zucker
5,00

23 / COMPOTE

mit Apfelmus
5,50

24 / CHOCOLAT

mit Nutella
6,00

25 / CHOCOLAT PREMIUM

mit Nutella und Banane oder Himbeeren
7,00



Dessert

32 / MOUSSE AU CHOCOLAT

auf einem Erdbeerspiegel, dazu frische Himbeeren,
Minze & Puderzucker
6,00

33 / TRUFFE

cremige Haselnuss-Eiscreme mit weichem Schokoladenkern,
umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und Baiserstückchen,
mit frischen Himbeeren
6,50



Digestifs

ERDBEERLIMES

3,20

PERNOD AUF EIS

3,60

OLDESLOER KORN

3,00

WENDEN SIE SICH GERNE AN UNS
BEI FRAGEN ZU ZUSATZSTOFFEN UND ALLERGENE



Weinkarte

L'ESPRIT DE MISTRAL VIN DE FRANCE

MERLOT Rotwein /trocken

dunkelrote Farbe mit einigen Highlights,
Aromen schwarzer Früchte und süßlicher Gewürze,
ein französischer Klassiker

CABERNET SAUVIGNON Rotwein /trocken

mediterraner Cabernet - vollmundig und harmonisch
mit der reifen Frucht von Brombeeren und Rhabarber,
süßliche Vanille im Finale, ein köstlicher Südfranzose

CHARDONNAY Weißwein /trocken (auch als Schorle)

goldene Farbe mit leicht grünen Akzenten,
Aromen weißer Früchte, Zitrusfrüchten
und ein Hauch frischer Haselnüsse

SAUVIGNON BLANC Weißwein /trocken (auch als Schorle)

frisch und anregend mit Aromen von Melone und tropischen Früchten,
Kräuter-Noten mit Anklängen von Honig
in feiner Mineralität

MERLOT Rosé /trocken

fruchtige Aromen roter Beerenfrüchte,
dieser Rosé ist sehr erfrischend mit harmonischen Fruchtnoten,
leichte Säure

0,2l / 0,75l

6,50 - 23,50



GETRÄNKE

hausgemachte Limonaden 0,5l

mit frischer Minze und Limettenscheiben
5,90



ERDBEERE

HIMBEERE

HOLUNDER

hausgemachter Eistee 0,5l

Zitrone mit Holunder und Himbeere
5,80

Softgetränke 0,33l

FRITZ COLA, FRITZ COLA ZUCKERFREI,
FRITZ SPEZI, FRITZ ORANGE

4,50

Granini Schorlen 0,33l

APFEL, MARACUJA, RHABARBER

4,70



Wasser

MAGNUS still oder medium
0,25 / 0,75

2,80 - 8,20

Fassbier

CARLSBERG 0,3 L 3,70

CARLSBERG 0,5 L 6,00

ALSTERWASSER 0,3 L 3,60

ALSTERWASSER 0,5 L 5,90

Flaschenbier

CARLSBERG ALKOHOLFREI 0,33 L 4,30

ERDINGER NATURTRÜB 0,5 L 6,20

ERDINGER ALKOHOLFREI 0,5 L 6,20

DUCKSTEIN 0,5 L 6,40

BLANC 1664 0,33 L 4,50

französisches Bier mit einem Hauch Zitrone



Spirituosen

Limonaden • Eistee • Softgetränke • Säfte

MIT SCHUSS 4CL

• Vodka + 3,50 • Gin + 4,00 • Jack Daniels + 3,80 •
• Bacardi + 3,70 • Oldesloer Korn + 3,00 •



Heißgetränke



C A F E C R E M A	3 , 6 0
C A P P U C C I N O	3 , 8 0
E S P R E S S O	3 , 0 0
W A R M E R K A K A O	4 , 2 0
L I E S E L S T E E W E L T	4 , 0 0
v e r s c h i e d e n e S o r t e n	

Cocktails

0,4L - 8,70
alkoholfrei - 7,20

M O J I T O

weißer Rum, Soda, Limette, Minze,
Rohrzucker

H I M B E E R M O J I T O

weißer Rum, Himbeeren, Soda, Limette,
Minze

P I N A C O L A D A

weißer Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme,
Sahne

S T R A W B E R R Y C O L A D A

weißer Rum, Erdbeeren, Ananassaft, Kokosnusscreme, Sirup,
Sahne

S E X O N T H E B E A C H

Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry-Saft, Orangensaft, Zitronensaft

