



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,  
herzhafte 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  
7,80

### 2/ PETITE SALADE

gemischter Salat mit Balsamico-Dressing, dazu geröstetes Baguette & Frischkäse-Dip  
8,50

### 3/ RÔLE

französische Teigrolle  
gefüllt mit Hähnchenbrust, Zwiebeln, Gurken und Remoulade  
8,70



## 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  
15,00

## 26 / VEGAN DÉLICIEUX

vegane Creme, Kirschtomaten, Zwiebeln, Paprika,  
Mais, Sonnenblumenkerne  
15,50





# 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  
18,60

## **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  
18,70

## **16 / MONTPELLIER**


Rucola, geräucherter Schinken, Kirschtomaten,  
Zwiebeln, Paprika, Gouda  
18,50

## **30 / VEGETARISCH SPORTIF**

Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella,  
Sonnenblumenkerne  
16,80



**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  
16,50

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

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,  
Rucola, gebratene Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Parmesan,  
Frischkäse & Balsamico  
16,30

## 35 / G E L I

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,  
Lollo Bionda, geräucherte Speckwürfel, Jalapeños, Mais,  
gebratene Kirschtomaten, Zwiebeln, Gouda, hausgemachte Remoulade  
16,80

## 37 / F E R M I E R JETZT NEU

Brioche Bun, französisches Rindfleisch,  
gebratene Zwiebeln & Champignons, geräucherter Schinken,  
Parmesan, Frischkäse und Rucola  
16,60

## 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  
16,80

## **20 / RÔHNE** UNSERE EMPFEHLUNG

geräucherter Lachs, Blattspinat, Kirschtomaten,  
frischer Zitronensaft & Dill  
17,60

## **21 / MOSEL**

Camembert, Preiselbeeren,  
geräucherter Schinken & frische Minze  
17,00

## **27 / VEGETARISCH COPIEUX**

Champignons, Kirschtomaten, Paprika, Zwiebel, Rucola,  
frische Petersilie & Balsamico  
16,50

# süße Crêpes

## **22 / SUCRE**

mit Zimt & Zucker  
5,50

## **23 / COMPOTE**

mit Apfelmus  
6,00

## **24 / CHOCOLAT**

mit Nutella  
6,50

## **25 / CHOCOLAT PREMIUM**

mit Nutella und Banane oder Himbeeren  
7,50



# 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**

3,50

## **PERNOD AUF EIS**

3,80

## **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

7,50 - 26,50



# 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



COLA, COLA ZERO,  
FANTA, MEZZO MIX

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

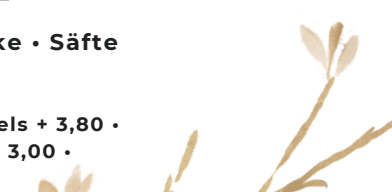


# Spirituosen

**Limonaden • Eistee • Softgetränke • Säfte**

**MIT SCHUSS 4 CL**

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





# Heißgetränke



CAFE CREMA	3,60
CAPPUCCINO	3,80
ESPRESSO	3,00
WARMER KAKAO	4,20
LIESELS TEEWELT	4,00
verschiedene Sorten	

## Cocktails

0,4L - 9,50  
alkoholfrei - 7,50

### MOJITO

weißer Rum, Soda, Limette, Minze,  
Rohrzucker

### HIMBEER MOJITO

weißer Rum, Himbeeren, Soda, Limette,  
Minze

### PINA COLADA

weißer Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme,  
Sahne

### STRAWBERRY COLADA

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

### SEX ON THE BEACH

Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry-Saft, Orangensaft, Zitronensaft

