

Wenn der Magen knurrt...

...wird es Zeit, sich auf den Weg ins Restaurant André zu machen und sich von uns mit leckeren und geschmackvollen Gerichten aus der deutschen und elsässischen Küche verwöhnen zu lassen.

Neben unseren speziellen Angeboten können Sie natürlich auch aus unserer kompletten Karte vom kleinen Snack bis zum Schnitzelteller wählen.

Essen und Trinken...

...gehören zusammen, wie Minden und die Weser...
Warum also nicht einen kleinen Snack zum Wein oder ein Bier zum Schnitzel?

Kombinieren Sie aus unserem reichhaltigen Angebot oder lassen Sie sich von uns inspirieren.

Es wird Ihnen schmecken! Versprochen!

Unser Restaurant ist von 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr geschlossen.

**Warme Küche bieten wir
von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und ab 18:00 Uhr.**

hausgemachte SUPPE

Tages-Suppe

Tagespreis

Zur Suppe reichen wir selbstgebackenes Brot.

SALATE

Kleiner Salatteller (Beilage)

4,50 €

frischer grüner Salat, Mais, Möhren, Bohnen, Krautsalat

ROM

9,50 €

frische Marktsalate, Tomate, Gurke, Mais, Paprika,
Möhren, Krautsalat, Bohnen

ATHEN

18,90 €

frische Marktsalate,
Tomate, Gurke, Mais,
Paprika, Möhren,
Bohnen, Ei,
schwarze Oliven,
milder Schafskäse



*Unsere Salate servieren wir natur, mit Essig und Öl, French-,
Joghurt- oder Balsamico-Dressing, dazu ein ofenfrisches Brötchen.*

UNSERE KLASSIKER

TZATZIKI

mit schwarzen Oliven und Pepperoni, dazu reichen wir selbstgebackenes Brot

6,20 €

KARTOFFEL-PFANNE



frische Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln,
dazu zwei Spiegeleier

13,90 €

Riesen-CURRYWURST mit Pommes Frites

13,90 €

CHICKEN NUGGETS

13,90 €



Geflügelbruststücke
im Knuspermantel, dazu
Chilly-Sauce und
Pommes Frites

ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE (vegetarisch)

mit Tomaten und frischen Kräutern der Provence,
dazu selbstgebackenes Brot

13,30 €

Elsässer FLAMMKUCHEN

mit Speck und Zwiebeln	15,90 €
mit Schinken und Lauch	15,90 €
mit Schafskäse und Tomaten	15,90 €
mit Schafskäse, Mais und Paprika	15,90 €
mit Geflügelbruststückchen, Mangosauce, Chilli	17,90 €
mit Lachs und Zwiebeln	17,90 €
mit Knoblauch-Shrimps	17,90 €
mit Apfel und Zimt	12,90 €

SCHNITZEL (ca. 250 g)

SCHNITZEL „HOLSTEINER-ART“

paniertes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Spiegelei 20,90 €

SCHNITZEL „MADAGASKAR“

paniertes Schweineschnitzel an Madagaskar-Pfeffer-
Rahm-Sauce (pikant-scharf) 20,90 €

SCHNITZEL „FRANZÖSISCHER-ART“

paniertes Schweineschnitzel mit Preiselbeeren und
Camembert überbacken 22,90 €

SCHNITZEL „GRIECHISCHER-ART“

paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten und Schafskäse
überbacken 22,90 €

*Alle Schnitzel servieren wir mit Kroketten, Pommes
Frites oder Bratkartoffeln und Salatbeilage.*

FISCH

DORADE

gebraten, mit brauner Butter, als Beilage
Petersilienkartoffeln

22,90 €

GARNELEN-PFÄNNCHEN

24,90 €



Garnelen in Chilli-
Pesto und Knoblauch
gebraten (pikant),
dazu reichen wir
Ciabatta-Brötchen

STEAKS und mehr

RUMPSTEAK (ca. 250 g)

Das herzhafte Stück aus dem Roastbeef.

22,00 €

PFEFFER-RUMPSTEAK (ca. 250 g)



Das herzhafte Stück aus dem Roastbeef
an Madagaskar-Pfeffer-Rahm-Sauce.
(pikant-scharf)

24,00 €

Zu allen Steaks reichen wir hausgemachte Kräuterbutter.

Als Beilage wahlweise:

Pommes Frites 3,50 €

Kroketten 3,50 €

Bratkartoffeln 4,00 €

Salatbeilage 4,50 €

Unsere Grillgrade:

- Medium rare (saftig rosa): Innen rosa bis rot, außen braune Kruste
- Medium (zartrosa): Innen rosa, außen kräftig braune Kruste
- Medium well (fast durch): Innen noch leicht rosa, außen stark gebräunt
- Well done (durch)(nicht empfohlen): Innen durch, außen stark gebräunt

GAUMENFREUDEN ZUM BIER ODER WEIN

Riesenbrezel	4,00 €
Riesenbrezel, dazu Kräuter-Dip oder Butter	5,00 €

DESSERT

Tartufo Nero

Schokoladen- und Vanille-Eisdessert mit Haselnüssen
und Kakaopulver bestäubt

7,20 €

Tartufo Bianco

halbgefrorener Eistrüffel aus Kaffee- und Zabaione-
creme, bedeckt mit weißen Baiserstückchen

7,20 €

Warmer **Apfelstrudel** mit Vanille-Eis und
Vanille-Sauce

7,50 €

Elsässer Flammkuchen

von der regionalen Spezialität zur allseits beliebten Köstlichkeit ...

... so könnte man die Entwicklung des Flammkuchens in kurze Worte fassen. Denn vor nicht allzu langer Zeit war der Flammkuchen nichts anderes als **ein Stück Brotteig**, der ganz dünn ausgerollt dazu diente, die Ofentemperatur zu testen. Wichtig war dabei, dass die Flamme noch hoch loderte, wenn der Flammkuchen eingeschoben wurde - **daher auch der Name Flammkuchen.**

Weil Brot alleine nicht glücklich macht, kam man eines Tages auf die Idee, die dünnen Teigfladen mit einer Creme aus saurer Sahne, rohen Zwiebeln und Speck zu belegen:
der Elsässer Flammkuchen war geboren.

Heute gibt es **viele verschiedene Belagsvarianten** und jede hat ihren Reiz.

Eine Spezialität für Kenner und Genießer.

Probieren Sie eine Variante aus!

Guten Appetit.

Zusatzstoffe:

Kochschinken: Stabilisator E450, Antioxidationsmittel
E301, E307, Konservierungsstoff E25

Gouda: Farbstoff Beta-Carotin

Salami: Antioxidationsmittel E300, E301, Konservierungsstoff E250

Geflügel: Glukosesirup (Gluten)

Cola/Fanta/Sprite: Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig,
enthält eine Phenylalaninquelle

Schweppes: Farbstoff, chininhaltig

Campari, Aperol: Farbstoff

Eine ausführliche **Allergenliste** zu unserer
Speisenkarte existiert separat.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.