



In unserem Stammhaus im Kölner Westen versteht es unser Chefkoch Gregor Gehrman 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 BISTROT⁹⁹

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

Wildkräutersalat | Cherrytomaten | Feta | Balsamico | Parmesan *c,h1,h3,j 12,50 €
Wild herb salad | cherry tomatoes | feta | Balsamic | Parmesan cheese

Tomate - Mozzarella | Pinienkerne | Rucola | Basilikum | Pesto *g,,h1,h3,h5 12,50 €
Tomato - mozzarella | pine nuts | rocket | Basil | pesto

Hauptgang | main dishes

Rumpsteak 200g. | Pommes frites | Grillgemüse | Kräuterbutter *c,1,2 23,50 €
Rumpsteak 200g | French fries | vegetables | herbed butter

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

Lachsfilet | Blattspinat | Kartoffeldrillinge | Sc. Hollandaise *d,c,4 22,80 €
Salmon fillet | leaf spinach | potato triplets | sc hollandaise

Vegetarisch | vegetarian

Nudelpfanne | Tomatensugo | Oliven | Kräuter | gehobelter Parmesan *c,1,2 16,50 €
Pasta pan | tomato sauce | olives | herbs | grated Parmesan cheese

Dessert | dessert

Beerecake | Mango | Crumble *a1,c,g,h1,h3 7,90 €
Berry cake | mango | crumble

Öffnungszeiten an ausgewiesenen Tagen:

Küche von 12:00 – 21:00 Uhr

Restaurant von 12:00 – 22:00 Uhr

Bei Rückfragen zu Allergenen/Zusatzstoffen oder

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 Krebstiere 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 Pecannüsse · h6 Paranüsse · h7 Pistazien · h7 Macadamia/Queenslandnüsse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen 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 BISTROT⁹⁹**

Dorint · Kongresshotel · Düsseldorf/Neuss · Selikumer Straße 25 ·
4160 Neuss · Deutschland
Tel.: +49 2131 262 · 710 · Fax: +49 2131 262 · 100
Dorint GmbH Aachener Straße 1051 · 50858 Köln
Amtsgericht Köln: HRB 59251
Geschäftsführung: Jörg T. Böckeler, Bettina Schütt