



In unserem Stammhaus im Kölner Westen versteht es unser Chefkoch Gregor Cehrmann 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 Kunsttraub99, 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 gestalten 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

- Knackige Salatherzen | Caesardressing | gehobelter Parmesan | Croûtons *a1,a2,a3,d,j,g 11,50 €
Hearts of lettuce | Caesardressing | parmesan cheese | croûtons
- wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 4,00 €
optionally with fried chicken breast stripes
- Carpaccio vom Rind | Trüffelschmand | Rucola | Pinienkerne | Parmesan *c,d,h3,j 13,50€
beef carpaccio | truffle sour cream | rocket | pine nuts | parmesan cheese
- Wildkräutersalat | rote Bete | grüner Spargel | Walnusddressing *c,h1,h3,j 13,00 €
wild herb salad | beetroot | green asparagus | walnut dressing
- Hausgebeizter Label Rouge Lachs | Sesam | Limettencreme | Avocado | Kresse *d,f,c,j,k 14,50 €
home-pickled label rouge Salmon | sesame | lime cream | avocado | cress

Suppe | soup

- Französische Zwiebelsuppe | Käsecracker | frische Kräuter *a1,c,g,j 6,90 €
french onion soup | cheese crackers | fresh herbs

Hauptgang | main dishes

- Wiener Schnitzel | Pommes frites | Gurkensalat *a1,a2,a3,a4,a5,c,g 19,80 €
bread crumbed and fried veal scallop | french fries | cucumber salad
- 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
- Dorade Royal | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter *d,j,c,a1 22,80 €
gilthead sea bream | mediterranean vegetables | rosemary potatoes | herbed butter
- Gebratene Gnocchi | Salbeibutter | Rahm | Coppa | getrocknete Tomaten *a1,g,c,i,14 17,00 €
fried gnocchi | sage butter | cream | coppa | sun-dried tomatoes

Steaks | steaks

- Argentinisches Rumpsteak 200g | Grillgemüse | Kartoffelgratin | Kräuterbutter oder Thymianjus *a1,j,c,g,i 23,50 €
argentinian rumpsteak 200g | grilled vegetables | potato gratin | herbed butter or thyme jus
- Kalbsrückensteak 180g | Grillgemüse | Kartoffelgratin | Kräuterbutter oder Thymianjus *a1,j,c,g,i 19,50 €
veal steak 180g | grilled vegetables | potato gratin | herbed butter or thyme jus

Vegetarisch | vegetarian

- Tagliatelle | Spinat | Trüffelrahm | gehobelter Parmesan *c,1,2 17,50 €
tagliatelle | spinach | truffle cream | parmesan cheese
- Dorint Vegi-Burger | gebratenes Gemüse | Cheddar | Zwiebeln | Kartoffel Wedges *a1,a2,a3,c,g 13,50 €
Dorint vegi-burger | fried vegetables | cheddar | onions | potato wedges
- Flammkuchen | Schmand | Spinat | Cherrytomaten | Zwiebeln | Rucola *a1,i,g,j 9,80 €
tarte flambée | sour cream | spinach | cherry tomatoes | onions | rocket

Dessert | dessert

- Cheesecake | Rhabarberkompott | Crumble *a1,c,g,h1,h3 7,90 €
cheesecake | rhubarb compote | crumble
- Mousse von der Callebaut Schokolade | Beeren | Macaron *a1,c,g,h1,h3 6,90 €
callebaut chocolate mousse | berries | macaron
- Kleine Käseplatte | Feigen | Nüsse | Früchtechutney | Baguette *a1,j,c,g,h2,h3 8,50 €
small cheese plate | figs | nuts | fruit chutney

Speisenkarte täglich von 18:00 – 21:00 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 gewechselt
 - 8 mit Phosphat
 - 9 mit Süßungsmittel
 - 10 enthält eine Phenylalaninquelle
 - 11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
 - 12 gentechnisch verändert
 - 13 koffeinhaltig/teinhaltig
 - 14 chininhaltig

- ALLERGENE
- a Glutenhaltiges Getreide
 - e1 Weizen · e2 Roggen · e3 Gerste · e4 Hafer · e5 Dinkel · e6 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 Sojabohnenfrüchte
 - 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 KUNSTTRAUB⁹⁹

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