

Austern und Co. – so schmeckt das Meer

CAFÉ DE BRETAGNE Küche ohne viel Schnickschnack. Die Produkte stehen im Mittelpunkt.


Im Café de Bretagne an der Benrather Straße 7 mag man es unpräzise. Im Mittelpunkt steht die französische Bistroküche ohne großen Schnickschnack. Den Gast erwarten feine, geschmackvolle Gerichte aus dem Meer: Austern, Muscheln, Garnelen, Krebse, Hummer. Darüber hinaus aber auch ein wöchentlich wechselndes Mittagmenü und warme Fischgerichte wie Galettes, eine typisch bretonische Spezialität (herzhafte, dünne Pfannkuchen aus Buchweizenmehl).

Die Meeresfrüchte können direkt im mediterranen Ambiente

des Bistros am Carlsplatz genossen oder auch mitgenommen werden. Geschäftsführer Rolf Breitmar und sein Team legen größten Wert auf Qualität und Frische. Breitmar wählt bei den Produzenten genau aus. Einer seiner Spezialisten für bretonische Waren ist Jean Luc LeGall. Seine „Speciale“ hat 2009 den Goldenen Preis des Concours Général Agricole für die beste Auster Frankreichs erhalten. „Wir beziehen all unsere Meeresfrüchte und Fische unmittelbar aus der Bretagne oder vom Pariser Großmarkt Rungis, dem be-

deutendsten Frischemarkt weltweit“, versichert der Chef.

Zusätzlich zu diesen Produkten offeriert das „Café de Bretagne“ in der Carlstadt ausgesuchte französische Delikatessen wie Marmeladen, Cidre und Accessoires für den Genuss zu Hause. Das Bistro, das sich zu einem Treffpunkt für Jung und Alt gemausert hat, ist dienstags bis donnerstags von 11 bis 22 Uhr, freitags und samstags von 10 bis 23 Uhr und sonntags von 12 bis 21 Uhr geöffnet. Montag ist Ruhetag.

 www.cafe-de-bretagne.de



Meeresfrüchte aus dem Café de Bretagne in der Carlstadt. Foto: privat