

Café de Bretagne: Meeresfrüchte frisch aus Frankreich

Kenner wissen das: Bretonischer Hummer ist besser als kanadischer, aber leider auch seltener. Fisch und Meeresfrüchte aus der Zucht hat haben lange kein so herrliches Aroma wie Fangfrisches. Und bei Austern hängt die Qualität natürlich stark vom Produzenten ab. Weil das alles so ist, bezieht Rolf Breitmar vom Café de Bretagne all die Delikatessen, die er verkauft, wenn möglich direkt aus der Bretagne (oder sonst vom Pariser Großmarkt Rungis). Einige der Austern beispielsweise stammen aus dem bretonischen Plougastel; sie sind von Jean Luc LeGall, dessen „Speziale“ 2009 den Goldenen Preis des Concours Général Agricole für die beste Auster Frankreichs erhielt. Natürlich können Sie diese auch direkt vor Ort schlürfen, mit einem Gläschen Crémant oder Champagner oder einem passenden Weißwein dazu. Im Angebot außerdem: Muscheln verschiedenster Art von der Amande bis zur St. Jaques, Meereschnecken (Bulots und Bigorneaux), Crevettes roses und Garnelen aus Zucht und Wildfang, aus Madagaskar und Brasilien und in unterschiedlichen Gewichtsklassen. Und natürlich Hummer – bretonischer, aber auch ka-

nadischer. Dazu Salate (z.B. vom Pulpo) sowie allerlei in Döschen und Gläschen wie Lachskaviar, Paté u.v.m.
Bon appétit!

www.cafe-de-bretagne.de
Carlstadt, Benrather Str. 7/
Ecke Bilker Straße,
Fon 56 94 07 75

