



## mittagskarte – 11:30 bis 18:00 Uhr

21.05. – 25.05.2012

suppe der woche ..... 3,90

minestrone - italienische gemüsesuppe

salat der woche ..... 7,90

rucola-tomaten-salat mit avocado und fetakäse

pasta der woche ..... 7,90

tagliatelle mit grünem spargel

dessert der woche ..... 3,90

erdbeerparfait

**coucou's currywurst 7,90 €**

mit hausgemachter currysauce und pommes frites



an sonn- und feiertagen



# großes frühstücksbuffet

um reservierung wird gebeten unter

07 61/20 25 120



**coucou**  
CAFÉ BAR RESTAURANT

rempartstraße 4 · 79098 freiburg · fon 07 61/20 25 120 · www.coucou-freiburg.de



## mittagskarte – 11:30 bis 18:00 Uhr

21.05. – 25.05.2012

montag:

vegetarisch  
fleisch

risotto mit radicchio  
gegrilltes schweinekotelett mit kartoffelecken und  
kräuterbutter, dazu gemüse vom markt  
meerbarbenfilet mit tomatenwürfeln, grünen bohnen  
und salzkartoffeln

fisch

dienstag

vegetarisch  
fleisch

fisch

kartoffelgnocchi mit würzigem champignon-tomaten-ragout  
geschmorte lammhaxe mit polenta und schmorgemüse  
saibling mit haselnüssen, kapern und auberginen-creme

mittwoch

vegetarisch  
fleisch

fisch

gefüllte kohlrabi mit schwarzwurzelgemüse  
hähnchen in zitronengras und glasierten karotten  
risotto mit frischen meeresfrüchten

donnerstag

vegetarisch  
fleisch

fisch

spaghetti mit aglio olio e peperoncino  
tandoori putengeschnetzeltes mit currykartoffeln  
fischspieß mit kokossauce, jasmnreis und erbsengemüse

freitag

vegetarisch  
fleisch

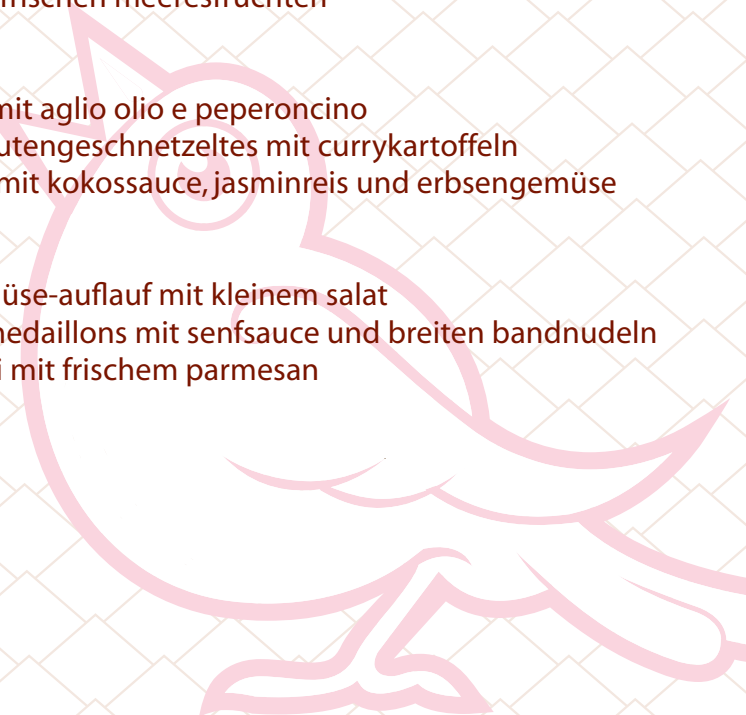
fisch

nudel-gemüse-auflauf mit kleinem salat  
schweinemedaillons mit senfsauce und breiten bandnudeln  
lachsravioli mit frischem parmesan

vegetarisch 6,90 €

fleisch 8,50 €

fisch 8,90 €





# extra

## mittagskarte – 11:30 bis 18:00 Uhr

**coucou-burger** ..... 11,90

hähnchenbrustfilet im cornflakesmantel gebraten, geschichtet in salat, gurke, speck, tomate und cocktailsauce mit pommes frites

**ziegenpeterle** ..... 11,90

mit honig karamellisierter ziegenkäse auf ratatouille-gemüse und couscous



## hausgemachte flammkuchen

flammkuchen belegt mit rahm, käse, lauchzwiebeln & speckwürfeln<sup>1,2,7</sup> ..... 7,50



flammkuchen belegt mit rahm, käse, lauchzwiebeln & schinkenstreifen<sup>1,2,7</sup> ..... 7,90

flammkuchen belegt mit rahm, käse, apfel, zimt & zucker – flambiert serviert ..... 8,90

flammkuchen belegt mit rahm, käse, räucherlachs, dill & lauchzwiebeln ..... 9,50

flammkuchen belegt mit rahm, käse, kirschtomaten, rucola & fetakäse ..... 9,90



flammkuchen belegt mit rahm, käse, ratatouille, ziegenkäse & waldhonig ..... 9,90

<sup>1</sup> mit farbstoff  
<sup>5</sup> geschwefelt

<sup>2</sup> mit konservierungsstoff  
<sup>6</sup> mit geschmacksverstärker

<sup>3</sup> mit süßungsmittel  
<sup>7</sup> mit antioxidationsmittel

<sup>4</sup> mit phosphat  
<sup>8</sup> geschwärzt

## salate



**hoppels liebling** ..... 8,50  
rucola-salat mit kirschtomaten und gehobeltem parmesan mit balsamico-dressing

**waldhocker** ..... 8,90  
großer gemischter salat mit gebackenen champignons und kräuterquark

**salat hahnenkamm** ..... 10,50  
großer gemischter salat mit balsamicohähnchenstreifen<sup>1,7</sup> und kirschtomaten



**zicke** ..... 10,90  
gemischter salat mit warmem ziegenkäse auf frischem ananasring und lavendelöl

**wellenreiter** ..... 11,90  
großer gemischter blattsalat mit dreierlei frischen rohkostsalaten mit geräuchertem forellen-filet und räucherlachs an sahnemeerrettich

**tiefgang** ..... 14,90  
großer gemischter blattsalat mit dreierlei frischen rohkostsalaten und gebratenen riesengarnelen in knoblauch-limettenbutter



für unsere salate bevorzugen wir erzeugnisse aus der region und verwenden ausschließlich frische produkte.

unsere salate werden generell mit unserem laktose- und glutenfreien hausdressing<sup>7</sup> serviert (crèmedressing<sup>7</sup>) und einer balsamicoreduktion.

gerne können sie ihren salat auch mit kräuterdressing<sup>7</sup> oder balsamicodressing<sup>1,7</sup> bestellen.

