

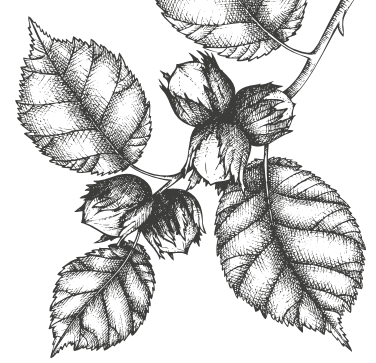


Künstlercafé Husum
SPEISEKARTE



LIEBE GÄSTE,
bitte beachten Sie, dass wir ein bargeldloser Betrieb sind
und nur Kartenzahlungen akzeptieren.

Künstler 
CAFÉ HUSUM



ES IST BESSER, ZU *genießen* UND ZU
bereuen, ALS ZU *bereuen*, DASS MAN
NICHT *genossen* HAT.



LEGENDE:  vegetarisch  vegan  glutenfrei

Warme Getränke

KAFFEE

CAFFÈ AMERICANO	3,90 €
CAPPUCCINO	4,40 €
MILCHKAFFEE	4,40 €
CAFFÈ CREMA	4,40 €
LATTE MACCHIATO	4,90 €
MOKACCINO CLASSICO Espresso & heiße Schokolade	4,40 €
FILTERKAFFEE handgefiltert am Tisch	4,20 €
ESPRESSO	3,00 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,50 €
HEISSE SCHOKOLADE	4,40 €

 Auf Wunsch erhalten Sie Hafermilch kostenlos als Alternative zur Kuhmilch.

WUSSTEN SIE SCHON? 

Unsere leckeren Kaffeesorten
gibt es auch für zu Hause!

Alle Preise enthalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer

KAFFEESPEZIALITÄTEN

PHARISÄER Caffè Crema, Rum	6,60 €
TOTE TANTE Heiße Schokolade, Rum	6,60 €
CAPPUCCINO BAILEYS IRISH CREAM	4,90 €
DECAF entkoffeinierter Filterkaffee aus Kolumbien	4,90 €
Eine Portion Sahne	1,00 €

TEESPEZIALITÄTEN

EARL GREY Aromatisierter Schwarztee	Tasse 3,90 €	Kanne 7,60 €
FRIESENTÉE Schwarztee	Tasse 3,90 €	Kanne 7,60 €
DARJEELING	Tasse 3,90 €	Kanne 7,60 €
AROMATISIERTER FRÜCHTETEE / ROOIBOSTEE / GRÜNTEE	Tasse 3,90 €	Kanne 7,60 €
FRISCHTEES		
MINZE/INGWER/GRIECHISCHER BERGTEE	Tasse 4,90 €	

Kalte Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SELBSTGEMISCHTE NATURTRÜBE APFELSAFTSCHORLE	0,5 l Karaffe 6,90 €
SELBSTGEMISCHTE JOHANNISBEERSCHORLE	0,5 l Karaffe 6,90 €
SELBSTGEMISCHTE RHABARBERSCHORLE	0,5 l Karaffe 6,90 €
DEMETER VÖLKELE BIO QUITTENSCHORLE (ohne Zuckerzusatz) selbstgemischt	0,5 l Karaffe 7,90 €
DEMETER VÖLKELE BIO TRAUBENSAFTSCHORLE (ohne Zuckerzusatz) selbstgemischt	0,5 l Karaffe 7,90 €
DEMETER VÖLKELE BIO BIRNENSAFTSCHORLE (ohne Zuckerzusatz) selbstgemischt	0,5 l Karaffe 7,90 €
INGE erfrischende Ingwerschorle, selbst gemacht mit unserem Husumer Ingwersirup	0,5 l 6,90 €

MINERALWASSER

HUSUMER WASSER mit Kohlensäure	0,5 l 4,90 €
HUSUMER WASSER ohne Kohlensäure	0,5 l 4,90 €

BIERE

FLENSBURGER PILS	0,33 l Flasche 4,20 €
FLENSBURGER RADLER	0,33 l Flasche 4,20 €
FLENSBURGER FREI (alkoholfrei)	0,33 l Flasche 4,20 €
ERDINGER WEISSBIER	0,33 l Flasche 4,20 €
ERDINGER ALKOHOLFREI	0,33 l Flasche 4,20 €

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

GRANATAPFELSAFT wenige Minuten vor dem Servieren manuell gepresst, ohne Zusätze	0,2 l 8,90 €
ORANGENSAFT wenige Minuten vor dem Servieren manuell gepresst, ohne Zusätze	0,2 l 6,90 €
GRAPEFRUITSAFT wenige Minuten vor dem Servieren manuell gepresst, ohne Zusätze	0,2 l 6,90 €

AROMAWASSER

Zusammensetzung kann jahreszeitlich variieren.

SELECT Blaubeere, Orange, Minze	0,5 l 7,90 €
POWER Limone, Erdbeere, Minze	0,5 l 7,90 €
VITA Zitrone, Minze, Melisse, Thymian, Himbeere	0,5 l 7,90 €

SELBSTGEMISCHTE LIMOS

Herstellung aus Bio Demeter Natursirup

HOLUNDER BLÜTEN LIMO	0,5 l 6,90 €
HIMBEEREN LIMO	0,5 l 6,90 €
LIMETTEN LIMO	0,5 l 6,90 €
GRANATAPFEL LIMO	0,5 l 6,90 €



Wein, Sekt & Spirituosen

WEIN

KÜNSTLERCAFÉ CUVÉE WEISS

Glas 0,2 | 5,90 € Flasche 19,90 €

KÜNSTLERCAFÉ CUVÉE ROT

Glas 0,2 | 5,90 € Flasche 19,90 €

LE COCHONNET FRANKREICH SAUVIGNON

Glas 0,2 | 6,90 € Flasche 26,90 €

LE COCHONNET FRANKREICH MERLOT

Glas 0,2 | 6,90 € Flasche 26,90 €

SEKT & PROSECCO

PROSECCO KÜNSTLERCAFÉ EDITION

Glas 0,2 | 6,90 € Flasche 25,90 €

APEROL SPRITZ MIT BIO ORANGE

Glas 0,2 | 7,90 €

HUGO SPRITZ ORIGINAL

Glas 0,2 | 7,90 €

ANDALÖ SPRITZ

Glas 0,2 | 7,90 €

Sanddornlikör mit Prosecco





Kuchen, Torten & Tartes

UNSERE HAUSGEMACHTEN LECKEREIEN

FRANZÖSISCHE TARTES

APRIKOSEN-TARTE	5,50 €
Französisch leckerer, hauchdünner Teig mit Crème fraîche, mit feiner Baiser-Haube, frischen Aprikosen und einem Hauch Birne	
FRANZÖSISCHE BLAUBEER-TARTE	5,50 €
Mit feinem Mürbeteig, Mascarpone und einem Hauch Karamell	
TARTE AUX FRAISES	5,50 €
Feine Erdbeertarte, in den Mürbeteig ist belgische, weiße Schokolade eingearbeitet. Die Früchte können variieren	
FRANZÖSISCHE SCHOKOLADEN-KARAMELL-TARTE	5,50 €
Mit handgeschöpfter belgischer Schokolade	
MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TARTE	5,50 €
Mit frischen Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren auf feinem, französischem Schokoladen-Mürbeteig	
ZITRONEN-TARTE	5,50 €
Aus frischen Bio-Zitronen hergestellt mit Mango/Papaya und Granatapfelkernen	
AVOCADO-PISTAZIEN-TARTE MIT GRANATAPFEL	5,50 €
Das aparte Geschmackserlebnis	
SÜSSE SPINATTARTE	5,50 €
Ein sensationelles Rezept aus Paris	



TORTENKLASSIKER (Verfügbarkeit nicht immer gegeben)

FRANZÖSISCHE MOHNTORTE

Luftig-leckere Torte mit Mohn-Creme

6,90 €

PARISER SCHOKOLADENTORTE

Verführerisch, schokoladiger Genuss

6,90 €

SIZILIANISCHE KÄSE-MOHNTORTE

Feine Mohnfüllung trifft frischen Käse/Quark

6,90 €

PARTISANEN TORTE

Zweischichtige Torte mit Brandteig und Bisquitteig mit viel frischem Obst und frisch geschlagener Sahne gefüllt

6,90 €

ORIGINAL PAVLOVA TORTE

Süße Komposition aus Sahne, Früchten und Baiser

6,90 €






Alle Preise enthalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer



KUCHENKLASSIKER

ALTDEUTSCHER APFELKUCHEN AUS DEM OLDENBURGER LAND	5,50 €
Aus frischen Äpfeln und mit einer feinen Zimtnote	
SCHWEDISCHER BLAUBEERKUCHEN	5,50 €
Der Traditionskuchen mit Blaubeeren, Mandeln und viel frischem Baiser	
SÜDTIROLER PFIRSICH-KÄSEKUCHEN	5,50 €
Ein geschmackliches Feuerwerk	
ZAR NICOLAI	5,50 €
Baiser trifft marinierte Pflaume, mit einem Hauch Schokolade	
BRETONISCHER BLAUBEER-KÄSEKUCHEN	5,50 €
Süße Blaubeeren treffen auf frischen Käsekuchen	
PORTION FRISCH GESCHLAGENE SAHNE	1,00 €

VEGANE & GLUTENFREIE TARTES (Angebot wechselnd)

MANGO-KOKOS-TARTE  	6,50 €
Mit frischer Flugmango, frischer Kokosmilch und Agavendicksaft mit 100 % knusprigem Mandelteig	
SAUERKIRSCH-STREUSEL 	5,50 €
mit frischen Sauerkirschen, verfeinert mit frischem Kokosöl	
PERSISCHE DATTELTARTE  	5,60 €
mit Erdnussbutter, Kokos und Granatapfel (Rohkostkuchen)	





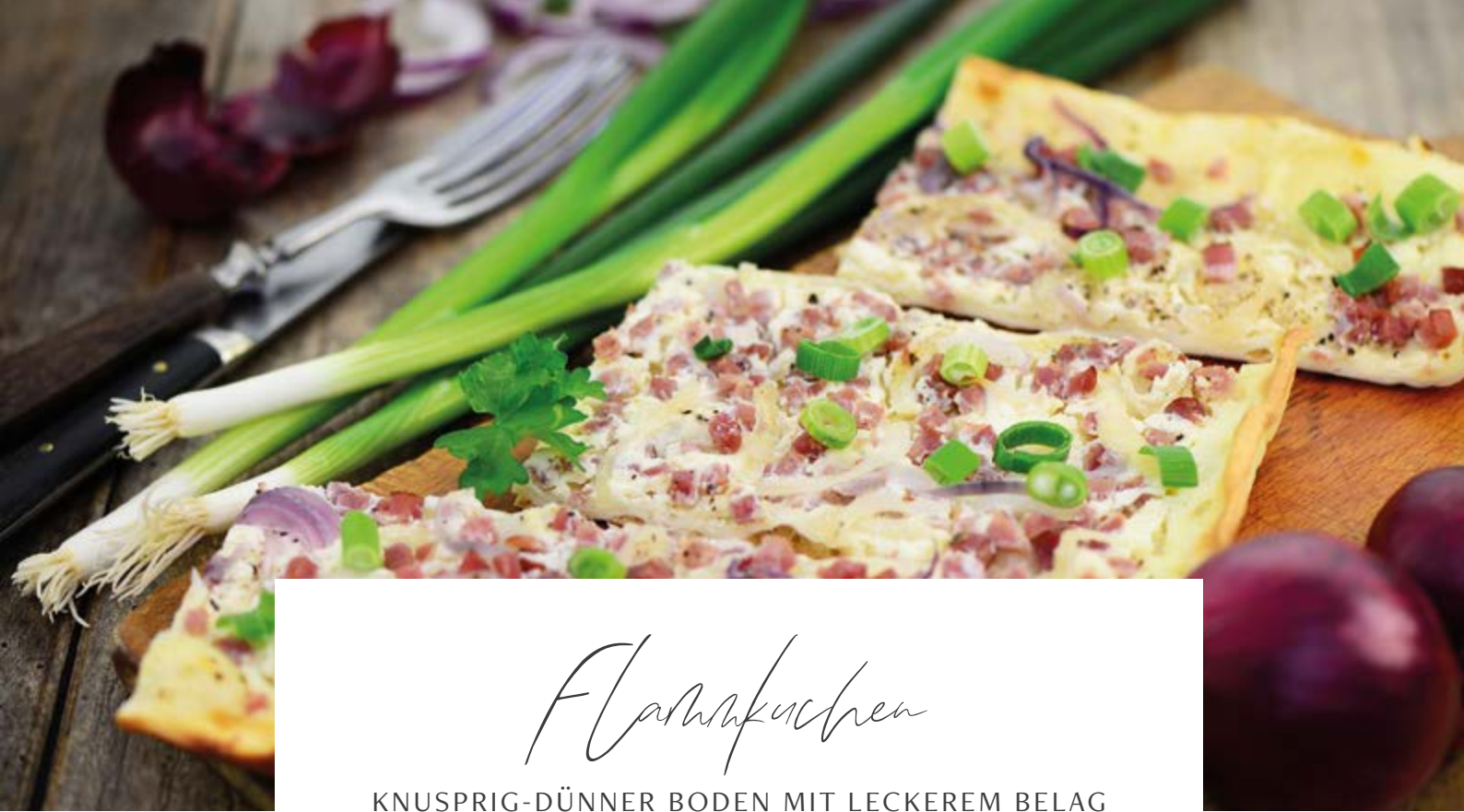
Sie haben Lust bekommen, unsere süßen Leckereien auch zu Hause auszuprobieren? **Pâtisserie ist Leidenschaft** – Getreu diesem Motto haben wir eine leckere Auswahl unserer besten Tarte- und Kuchenrezepte getroffen und sie in unserem Backbuch vereint! Verwandeln Sie Ihre Küche in eine französische Backstube und backen Sie Ihre liebsten **Künstlercafé Husum** Kreationen nun auch zu Hause nach, wann immer Sie möchten.

Mit über 40 Lieblingsrezepten!

Erhältlich bei uns im Künstlercafé oder in unserem Onlineshop.

Hier geht's zum Backbuch!





Flammkuchen

KNUSPRIG-DÜNNER BODEN MIT LECKEREM BELAG

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN KLASSISCH

mit Speck und Zwiebeln

14,90 €

FLAMMKUCHEN PARIS

mit gegrilltem Gemüse, auch vegan möglich

14,90 €

FLAMMKUCHEN LA FRANCE

mit feincremigem Ziegenkäse, frischen Birnen und französischem Wildhonig

18,90 €

FLAMMKUCHEN MIT FRISCHEN TOMATEN

mit frischen Tomaten, hausgemachtem Pesto und Parmesanspänen

14,90 €

FLAMMKUCHEN BRIE

mit Apfelspalten, Pinienkernen und frischem Brie

16,90 €

FLAMMKUCHEN BRETAGNE

mit atlantischem Räucherlachs, gerösteten Piemont Haselnüssen

18,90 €

FLAMMKUCHEN SÜSSER FRANZOSE

mit frischen Blaubeeren, Zimt und Zucker, aus dem Steinofen




14,90 €

Alle herzhaften Flammkuchen servieren wir mit frischen Frühlingslauchzwiebeln.

Herzhaftes

UNSERE FRANZÖSISCHEN SPEZIALITÄTEN

MEDITERRANE LECKERBISSEN

FEINE AVOCADO BRUSCHETTA 	15,90 €
mit Salatbeilage	
FEINE TOMATEN BRUSCHETTA 	13,90 €
mit Salatbeilage	
FEINCREMIGER BÜFFEL BURRATA 	15,90 €
auf feinem Schnittsalat, mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen und frischem Baguette	
AVOCADO LACHSTATAR	22,90 €
mit schottischem Räucherlachs, knackigem Gartensalat und lauwarmem Baguette	
ORIGINAL CONFIERTES RINDFLEISCH	26,90 €
Älteste und fast vergessene Zubereitungsart: Dazu wird hochwertiges Rindfleisch in reinem Olivenöl mit Rosmarin, Thymian und frischem Knoblauch zusammen bei Niedrigtemperatur über 8 Stunden gegart. Ein Feuerwerk der Aromen. Mit Tagesbeilage und frischem Baguette.	
EXOTISCHER OBSTTELLER 	13,90 €
frisch zubereitet aus 100 % frischem Obst	





Frühstück

MITTWOCH BIS SONNTAG
VON 9 BIS 11.30 UHR AUCH AN FEIERTAGEN

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK NORMANDIE

ofenfrisches Baguette, verschiedene Sorten an französischen Wurst- und Käsesorten, hausgemachte Marmelade, viel frisches Obst und frisch gegrilltes Gemüse, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser

1 Person	2 Personen
22,90 €	36,50 €

FRÜHSTÜCK BRETAGNE

frischer, atlantischer Räucherlachs, mediterraner Garnelensalat, ofenfrisches Baguette, viel frisches Obst und frisch gegrilltes Gemüse, hausgemachte Honig-Senf-Sauce, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser

1 Person	2 Personen
24,50 €	38,50 €

FRÜHSTÜCK À LA PARIS

vegetarisches Schlemmerfrühstück mit viel frischem Obst und frisch gegrilltem Gemüse, ofenfrischem Baguette, getrockneten Tomaten, hausgemachter Marmelade, feiner, mediterraner, süßer Quark mit frischem Beerenobst, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser, auch vegan möglich

1 Person	2 Personen
22,90 €	36,50 €

MONACO SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

mit frischem Baguette, französischem Käse und Wurst, hausgemachter Marmelade, mediterranem Garnelensalat und schottischem Räucherlachs, hausgemachte Honig-Senf-Sauce, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser

Preis je Person **27,90 €**

Zu jedem Frühstück bekommen Sie zusätzlich

Hausgemachter Garnelensalat

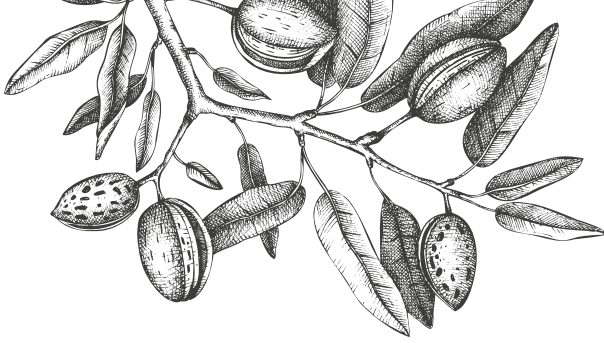
Preis pro Portion **9,90 €**

Gekochte Eier (aus Freilandhaltung)

Preis je **1,70 €**

oder frisch zubereitetes Rührei

Preis pro Portion **3,90 €**



FRÜHSTÜCKSPLETTEN (ab 5 Personen)

FRANZÖSISCHE FRÜHSTÜCKSPLETTEN MONACO

mit frischem Baguette, französischem Käse und Wurst, hausgemachter Marmelade, mediterranem Garnelensalat und schottischem Räucherlachs, hausgemachte Honig-Senf-Sauce, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser

Preis je Person
25,90 €

FRANZÖSISCHE FRÜHSTÜCKSPLETTEN NORMANDIE

ofenfrisches Baguette, verschiedene Sorten an französischen Wurst- und Käsesorten, hausgemachte Marmelade, viel frisches Obst und frisch gegrilltes Gemüse, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser

Preis je Person
19,90 €

FRANZÖSISCHE FRÜHSTÜCKSPLETTEN BRETAGNE

frischer, atlantischer Räucherlachs, mediterraner Garnelensalat, ofenfrisches Baguette, viel frisches Obst und frisch gegrilltes Gemüse, hausgemachte Honig-Senf-Sauce, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser

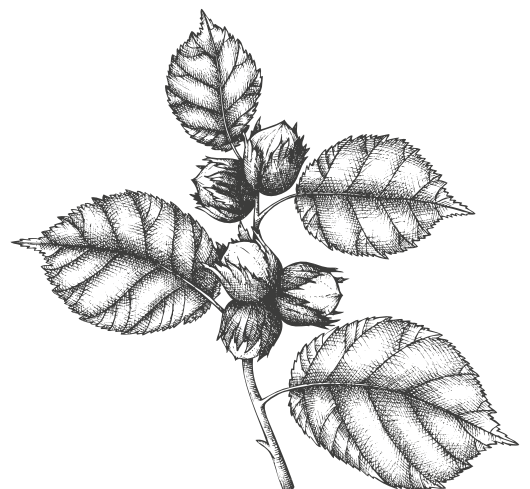
Preis je Person
22,90 €

FRANZÖSISCHE FRÜHSTÜCKSPLETTEN PARIS

vegetarisches Schlemmerfrühstück mit viel frischem Obst und frisch gegrilltem Gemüse, ofenfrischem Baguette, getrockneten Tomaten, hausgemachter Marmelade, feiner, mediterraner, süßer Quark mit frischem Beerenobst, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser, auch vegan möglich

Preis je Person
19,90 €

Alle Preise enthalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer



SNACKS & BEILAGEN (zu unserem Frühstück bis 11.30 Uhr)

FRISCHES RÜHREI	12,90 €
mit Salatbeilage und lauwarmem Baguette sowie frischer Fassbutter (ohne Verbindung mit Frühstück)	
FRANZÖSISCHES KÄSEBRETT	Preis pro Person 14,90 €
mit frischer Butter, lauwarmem Baguette und verschiedenen Käsesorten	
PORTION GARNELENSALAT	8,90 €
PORTION FRISCHER SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS	9,90 €
PORTION FRANZÖSISCHER KÄSE	12,90 €
(je nach Verfügbarkeit)	
FEINE SALAMIKUGEL TARTUFO	80 g 12,90 €
mit frischem Sommertrüffel, im Parmesanmantel	
FRISCH GEBACKENES CROISSANT	3,50 €
in Verbindung mit Frühstück	
FRISCH GEBACKENES CROISSANT	6,90 €
mit frischer, hausgemachter Marmelade, ohne Verbindung mit Frühstück	





Künstler 
CAFÉ HUSUM

Neustadt 13
25813 Husum
Fon 04841 779 14 07

kontakt@kuenstlercafehusum.de
Online Reservierung auf:
www.kuenstlercafehusum.de