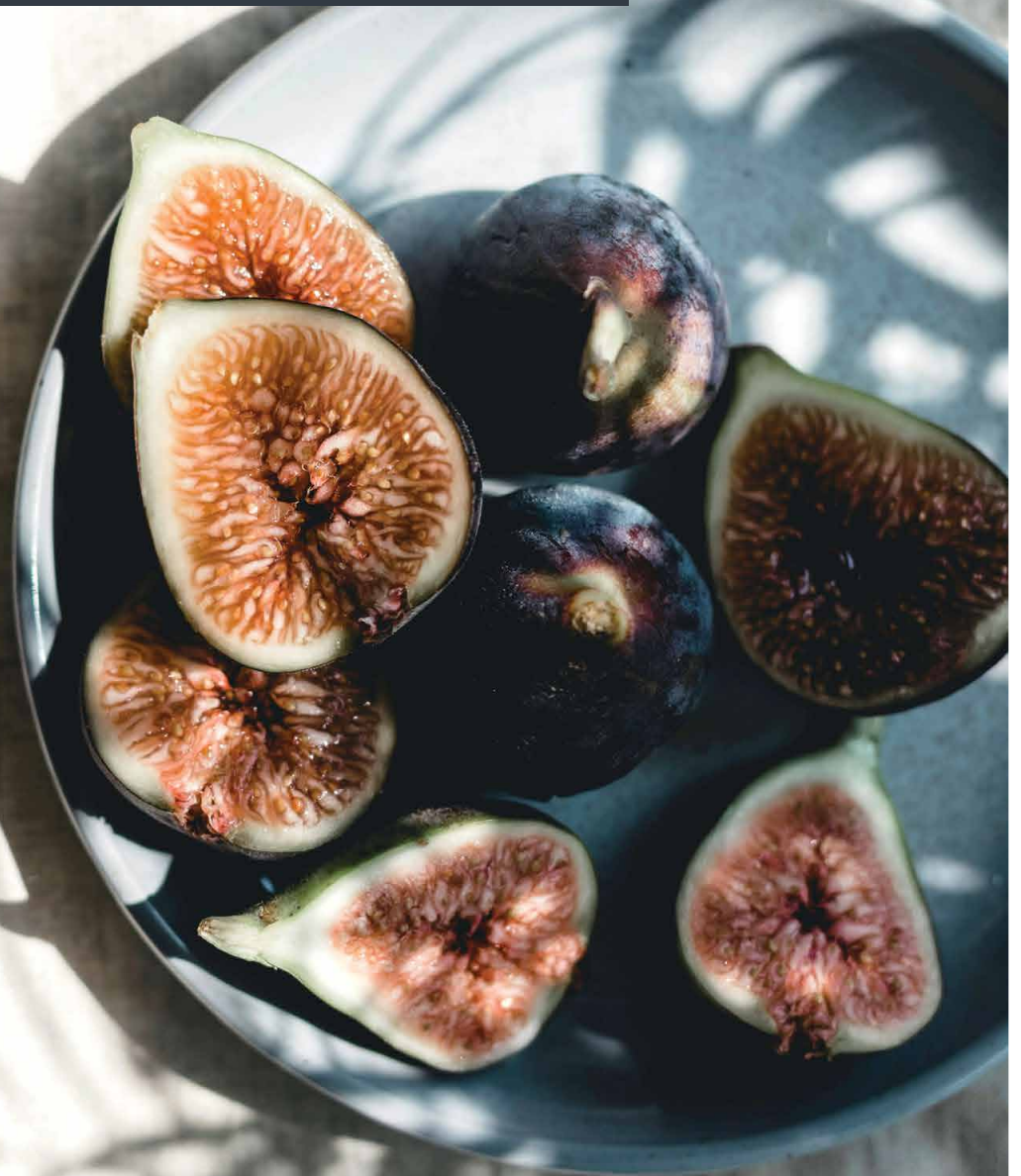


künstler
café
· H U S U M ·

SPEISEKARTE



LIEBE GÄSTE

Bitte beachten Sie, dass wir ein bargeldloser Betrieb sind und nur Kartenzahlungen akzeptieren.

Kuchen, Torten und Tartes

UNSERE HAUSGEMACHTEN LECKEREIEN

FRANZÖSISCHE TARTES

APRIKOSEN-TARTE // 5,80

Französisch leckerer, hauchdünner Teig mit Crème Fraîche, mit feiner Baiser-Haube, frischen Aprikosen und einem Hauch Birne

FRANZÖSISCHE BLAUBEER-TARTE // 5,80

Mit feinem Mürbeteig, Mascarpone und einem Hauch Karamell

TARTE AUX FRAISES // 5,80

Feine Erdbeertarte, in den Mürbeteig ist belgische, weiße Schokolade eingearbeitet. Die Früchte können variieren.

FRANZÖSISCHE SCHOKOLADEN-KARAMELL-TARTE // 5,80

Mit handgeschöpfter belgischer Schokolade

MOUSSE-AU-CHOCOLAT-TARTE // 5,80

Mit frischen Himbeeren, Blaubeeren und Brombeeren auf feinem, französischem Schokoladen-Mürbeteig

ZITRONEN-TARTE // 5,80

aus frischen Bio-Zitronen, mit Mango/Papaya und Granatapfelkernen

AVOCADO-PISTAZIEN-TARTE MIT GRANATAPFEL // 5,80

Das aparte Geschmackserlebnis

PISTAZIEN-MITTELMEER-TARTE // 7,90

SÜSSE SPINATTARTE // 5,80

Ein sensationelles Rezept aus Paris

VEGANE & GLUTENFREIE TARTES

(Angebot wechselnd)

MANGO-KOKOS-TARTE // 7,50

Mit frischer Flugmango, frischer Kokosmilch und Agavendicksaft mit 100 % knusprigem Mandelteig

SAUERKIRSCH-STREUSEL // 5,80

mit frischen Sauerkirschen, verfeinert mit frischem Kokosöl

PERSISCHE DATTELARTE // 7,50

mit Erdnussbutter, Kokos und Granatapfel (Rohkostkuchen)

TORTENKLASSIKER

(Verfügbarkeit nicht immer gegeben)

FRANZÖSISCHE MOHNTORTE // 7,50

Luftig-leckere Torte mit Mohn-Creme

PARISER SCHOKOLADENTORTE // 7,50

Verführerisch, schokoladiger Genuss

SIZILIANISCHE KÄSE-MOHNTORTE // 7,50

Feine Mohnfüllung trifft frischen Käse/Quark

PARTISANEN TORTE // 7,50

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

SULTANS ENGELSHAAR TORTE // 8,90

mit europäischen Pistazien

KUCHENKLASSIKER

ALTDEUTSCHER APFELKUCHEN AUS DEM OLDENBURGER LAND // 5,80

Aus frischen Äpfeln und mit einer feinen Zimtnote

SCHWEDISCHER BLAUBEERKUCHEN // 5,80

Der Traditionskuchen mit Blaubeeren, Mandeln und viel frischem Baiser

SÜDTIROLER PFIRSICH-KÄSEKUCHEN // 5,80

Ein geschmackliches Feuerwerk

SAN SEBASTIAN CHEESECAKE // 6,90

mit frischer Passionsfrucht

ZAR NICOLAI // 5,80

Baiser trifft marinierte Pflaume, mit einem Hauch Schokolade

BRETONISCHER BLAUBEER-KÄSEKUCHEN // 5,80

Süße Blaubeeren treffen auf frischen Käsekuchen

PORTION FRISCH GESCHLAGENE SAHNE // 1,50



SIE HABEN LUST BEKOMMEN, UNSERE
SÜSSEN LECKEREIEN AUCH ZU HAUSE
AUSZUPROBIEREN?

Dann sind unsere beiden Backbücher
Pâtisserie ist Leidenschaft und – ganz neu –
Pâtisserie ist Liebe genau das Richtige für Sie.
Verwandeln Sie Ihre Küche in eine französische
Backstube und backen Sie Ihre liebsten Künstlercafé-
Kreationen nun auch zu Hause nach – wann immer
Sie möchten.

Mit vielen Lieblingsrezepten!

UNSER
PREIS
26,90



Erhältlich bei uns im Künstlercafé oder in unserem

ONLINESHOP





Herzhaftes

täglich ab
11.30 Uhr

UNSERE FRANZÖSISCHEN SPEZIALITÄTEN

FLAMMKUCHEN

Knusprig-dünner Boden mit leckerem Belag
Alle herzhaften Flammkuchen servieren wir mit
frischen Frühlingslauchzwiebeln.

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN KLASSISCH // 15,90
mit Speck und Zwiebeln

  FLAMMKUCHEN PARIS // 15,90
mit gegrilltem Gemüse, **auch vegan möglich**

 FLAMMKUCHEN LA FRANCE // 18,90
mit feincremigem Ziegenkäse, frischen Birnen
und französischem Wildhonig

FLAMMKUCHEN MIT FRISCHEN TOMATEN // 15,90
mit frischen Tomaten, hausgemachtem Pesto und Parmesanspänen

 FLAMMKUCHEN BRIE // 16,90
mit Apfelspalten, Pinienkernen und frischem Brie

FLAMMKUCHEN BRETAGNE // 18,90
mit atlantischem Räucherlachs, gerösteten Piemont Haselnüssen

 FLAMMKUCHEN SÜSSER FRANZOSE // 15,90
mit frischen Blaubeeren, Zimt und Zucker, aus dem Steinofen

STULLEN

Reichlich belegt, ganztags erhältlich.

In der französischen Boulangerie ist Natursauerteig seit Jahrhunderten
Tradition. Die langsame Reifung verleiht dem Brot sein feines Aroma,
eine lockere Krume und natürliche Frische.

 FRANZÖSISCHE AVOCADO-STULLE // 17,90

Natursauerteig mit leckerer vollreifer Flug-Avocado,
Microgreens und pochiertem Ei

 BRETONISCHE STULLE // 16,90
Natursauerteigbrot mit lauwarm angerichtetem Ratatouille-Gemüse

 Alle Stullen sind auf Wunsch auch vegan erhältlich.

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
Eine der ältesten und fast vergessenen Zubereitungsarten:
Hochwertiges Rindfleisch wird in reinem Olivenöl mit Rosmarin,
Thymian und frischem Knoblauch bei Niedrigtemperatur über acht
Stunden gegart – ein echtes Feuerwerk der Aromen.
Mit Tagesbeilage und frischem Baguette

 EXOTISCHER OBSTTELLER // 14,90
Frisch zubereitet aus 100 % frischem Obst





Frühstück

AUCH
AN FEIER-
TAGEN

MITTWOCH BIS SONNTAG VON 9 BIS 11.30 UHR

FRÜHSTÜCK

Die Preise gelten für jeweils 1 PERSON // 2 PERSONEN

FRÜHSTÜCK NORMANDIE // 24,90 // 44,80

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

FRÜHSTÜCK BRETAGNE // 26,50 // 48,40

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

FRÜHSTÜCK À LA PARIS // 24,90 // 44,80

Vegetarisches Schlemmerfrühstück mit viel frischem Obst und frisch gegrilltem Gemüse, ofenfrischem Baguette, getrockneten Tomaten, hausgemachter Marmelade, feinem mediterranen süßen Quark mit frischem Beerenobst, dazu eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser, **auch vegan möglich**

MONACO SCHLEMMERFRÜHSTÜCK // 28,90 // 52,00

mit viel frischem Obst und frisch gegrilltem Gemüse, ofenfrischem Baguette, französischem Käse und Wurst, hausgemachter Marmelade, mediterranem Garnelensalat und schottischem Räucherlachs, dazu hausgemachte Honig-Senf-Sauce, eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser

FRÜHSTÜCKSPATTEN

Ab 5 Personen. Die Preise gelten für jeweils 1 PERSON

FRÜHSTÜCKSPATTE NORMANDIE // 21,20

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

FRÜHSTÜCKSPATTE BRETAGNE // 22,90

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

FRÜHSTÜCKSPATTE PARIS // 21,20

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

FRÜHSTÜCKSPATTE MONACO // 24,50

Mit viel frischem Obst und frisch gegrilltem Gemüse, ofenfrischem Baguette, französischem Käse und Wurst, hausgemachter Marmelade, mediterranem Garnelensalat und schottischem Räucherlachs, hausgemachte Honig-Senf-Sauce, dazu eine Karaffe frisches, französisches Granatapfel-Minzwasser

SNACKS UND BEILAGEN

zu unserem Frühstück bis 11.30 Uhr

FRISCHES RÜHREI // 13,90

mit Salatbeilage, lauwarmem Baguette und frischer Fassbutter (ohne Verbindung mit Frühstück)

FRISCHES RÜHREI // 3,90

(in Verbindung mit Frühstück)

GEKOCHTES EI AUS FREILANDHALTUNG // 1,70

(in Verbindung mit Frühstück)

FRANZÖSISCHES KÄSEBRETT // 15,90

mit frischer Butter, lauwarmem Baguette

HAUSGEMACHTER GARNELENSALAT // 13,20

PORTION FRISCHER SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS // 10,90

PORTION FRANZÖSISCHER KÄSE // 12,90

(je nach Verfügbarkeit)

FEINE SALAMIKUGEL TARTUFO // 12,90

mit frischem Sommertrüffel, im Parmesanmantel / 80g

FRISCH GEBACKENES CROISSANT // 3,50

(in Verbindung mit Frühstück)

FRISCH GEBACKENES CROISSANT // 6,90

mit frischer, hausgemachter Marmelade (ohne Verbindung mit Frühstück)

FRISCH GEBACKENES PISTAZIEN- CROISSANT // 4,90

(ohne Verbindung mit Frühstück)



Warme Getränke

UNSERE LECKEREN KAFFEESORTEN GIBT ES AUCH FÜR ZU HAUSE!

KAFFEE

100 % geröstet in der Toskana

CAFFÈ AMERICANO // 4,20

CAPPUCCINO // 4,60

PISTAZIEN CAPPUCCINO // 6,90
mit sizilianischer Pistaziencreme

MILCHKAFFEE // 4,60

CAFFÈ CREMA // 4,80

LATTE MACCHIATO // 4,90

MOKACCINO CLASSICO // 4,60
Espresso & heiße Schokolade

FILTERKAFFEE // 4,40
handgefiltert am Tisch

ESPRESSO // 3,50

DOPPELTER ESPRESSO // 4,40

HEISSE SCHOKOLADE // 4,40

KAFFEESPEZIALITÄTEN

MOKKA PARIS ESPRESSO // 7,20
Schokolade, White Chocolate Sauce und Zimt

PISTAZIEN CAPPUCCINO // 6,90
mit sizilianischer Pistaziencreme

PHARISÄER // 6,90
Caffè Crema, Sahne, Rum

TOTE TANTE // 6,90
Heiße Schokolade, Rum

CAPPUCCINO BAILEYS IRISH CREAM // 5,90

DECAF // 4,90
Entkoffeinierter Filterkaffee aus Kolumbien

EINE PORTION SAHNE // 1,50

MONIN // 0,50 PRO GETRÄNK
exklusive Sirups aus Frankreich (Haselnuss, Vanille, Zimt)

 Auf Wunsch erhalten Sie Hafermilch kostenlos als Alternative zur Kuhmilch.

TEESPEZIALITÄTEN

Die Preise gelten für jeweils 1 TASSE // 1 KANNE

EARL GREY // 4,50 // 7,60
Aromatisierter Schwarztee

FRIESENTÉE // 4,50 // 7,60
Schwarztee

DARJEELING // 4,50 // 7,60

AROMATISIERTER FRÜCHTETEE // 4,50 // 7,60

ROOIBOSTEE // 4,50 // 7,60

GRÜNTEE // 4,50 // 7,60

FRISCHE TEES

MINZE // 4,90

INGWER // 4,90

GRIECHISCHER BERGTEE // 4,90





Kalte Getränke

ALKOHOLFREI

SCHORLEN

SELBSTGEMISCHTE NATURTRÜBE APFELSCHORLE

0,5 l Karaffe // 4,50

SELBSTGEMISCHTE JOHANNISBEERSCHORLE

0,5 l Karaffe // 4,50

SELBSTGEMISCHTE RHABARBERSCHORLE

0,5 l Karaffe // 4,50

DEMETER VÖLKE BIO QUITTENSCHORLE

ohne Zuckerzusatz, selbstgemischt

0,5 l Karaffe // 7,90

DEMETER VÖLKE BIO TRAUBENSAFTSCHORLE

ohne Zuckerzusatz, selbstgemischt

0,5 l Karaffe // 7,90

DEMETER VÖLKE BIO BIRNENSAFTSCHORLE

ohne Zuckerzusatz, selbstgemischt

0,5 l Karaffe // 7,90

INGE

Erfrischende Ingwerschorle, selbst gemacht mit unserem
Husumer Ingwersirup

0,5 l Karaffe // 7,90

AROMAWASSER

Die Zusammensetzung kann jahreszeitlich variieren.

SELECT

Blaubeere, Orange, Minze

0,5 l // 8,90

POWER

Limone, Erdbeere, Minze

0,5 l // 8,90

VITA

Zitrone, Minze, Melisse, Thymian, Himbeere

0,5 l // 8,90

FRISCH GEPRESST

ORANGENSAFT

ohne Zusätze, wenige Minuten vor dem Servieren manuell gepresst

0,2 l // 6,90

MINERALWASSER

HUSUMER WASSER MIT KOHLENSÄURE

0,5 l // 5,60

HUSUMER WASSER OHNE KOHLENSÄURE

0,5 l // 5,60

SELBSTGEMISCHTE LIMOS

Herstellung aus französischem Sirup

HOLUNDERBLÜTEN LIMO

0,5 l // 6,90

HIMBEEREREN LIMO

0,5 l // 6,90

LIMETTEN LIMO

0,5 l // 6,90

GRANATAPFEL LIMO

0,5 l // 6,90





Kalte Getränke

ALKOHOLHALTIG

WEIN

Die Preise gelten für jeweils 1 GLAS // 1 FLASCHE

KÜNSTLERCAFÉ CUVÉE WEISS

5,90 // 19,90

KÜNSTLERCAFÉ CUVÉE ROT

5,90 // 19,90

SAUVIGNON

6,90 // 26,90

MERLOT

6,90 // 26,90

ROSÉ

6,90 // 26,90

SEKT & PROSECCO

Die Preise gelten für jeweils 1 GLAS // 1 FLASCHE

PROSECCO KÜNSTLERCAFÉ EDITION

6,90 // 25,90

APEROL SPRITZ

mit Bio Orange

0,2 l // 8,90

HUGO SPRITZ ORIGINAL

0,2 l // 7,90

ANDALÖ SPRITZ

Sanddornlikör mit Prosecco

0,2 l // 7,90

BIER

FLENSBURGER PILS

0,33 l Flasche // 4,80

FLENSBURGER RADLER

0,33 l Flasche // 4,80

FLENSBURGER FREI

(alkoholfrei)

0,33 l Flasche // 4,80

ERDINGER WEISSBIER

0,33 l Flasche // 4,80

ERDINGER ALKOHOLFREI

(alkoholfrei)

0,33 l Flasche // 4,80



FESTE FEIERN

UNVERGESSLICHE MOMENTE
IM KÜNSTLERCAFÉ HUSUM

Unser gemütliches Kaminzimmer bietet den perfekten Rahmen für Feierlichkeiten mit bis zu 16 Personen.

Genießen Sie all unsere Köstlichkeiten in mediterranem Flair – unterstützt von unserem gewohnten Service, der keine Wünsche offenlässt.

Sprechen Sie uns einfach an.
Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

künstler
café
• H U S U M •

Neustadt 13 | 25813 Husum
Fon 04841 779 14 07
kontakt@kuenstlercafehusum.de
Online Reservierung auf:
www.kuenstlercafehusum.de

