

	Medium	Large
<b>Croque Fuhlsbüttel</b> Schinken, Käse, Tomaten, Salat, Kraut,	€ 5,30	€ 7,80
<b>Croque Winterhude</b> Doppelt Schinken, Käse, Tomaten, Salat, Kraut,	€ 5,60	€ 8,30
<b>Croque Barmbek</b> Schinken, Käse, Ananas, Salat, Kraut,	€ 5,60	€ 8,30
<b>Croque Wandsbek</b> Sucuk*-Salami, Feta, Tomaten, Salat, Kraut	€ 5,60	€ 8,30
<b>Croque Altona</b> <i>Vegetarisch</i> Feta, Tomate, Salat, Kraut	€ 5,30	€ 7,80
<b>Croque Eppendorf</b> <i>Vegetarisch</i> Camembert, Preiselbeeren, Salat, Kraut	€ 5,60	€ 8,30
<b>Croque St. Pauli</b> Thunfisch, Käse, Tomaten, Salat, Kraut	€ 5,60	€ 8,30
<b>Croque Eimsbüttel</b> Putenbrust, Käse, Tomaten, Salat, Kraut	€ 5,60	€ 8,30
<b>Croque Blankenese</b> Putenbrust, Käse, Mandarine, Salat, Kraut	€ 5,60	€ 8,30
<b>Croque Rotherbaum</b> <i>Vegetarisch</i> Mozzarella, Tomaten, Salat, Kraut	€ 5,30	€ 7,80
<b>Croque Langenhorn</b> Salami, Käse, Tomaten, Salat, Kraut	€ 5,30	€ 7,80
<b>Croque Rahlstedt</b> Salami, Schinken, Käse, Tomaten, Salat, Kraut	€ 5,60	€ 8,30

\* = Reine Rindersalami mit Knoblauch, pikant

# Dressings : Knoblauch, Zwiebel od. Remoulade

alle Dressings sind hausgemacht!

Woher kommen die „Croques“ und wie funktioniert das eigentlich?

Croques kommen ursprünglich aus Frankreich und sind dort überbackene Toast.

In Hamburg wurde der Croque in den 1980'iger Jahren in Form und Belag verbessert und da Sie bei uns die Hamburger Variante genießen können, nennen wir uns „Hamburg Croques“. Noch heute ist der Croque in Hamburg an fast jeder Straßenecke zu bekommen (schauen sie mal im Internet) und im Speiseplan der Hanseaten nicht mehr wegzudenken.

Und so bestellen Sie: Sie wählen den Croque von unserer Karte aus – ist ggf. etwas dabei, was wir weglassen sollen (Tomaten, Käse oder Fleischbelag), dann geben Sie uns bitte vor dem Überbacken Bescheid.

Nach dem Überbacken wird der Croque mit einem hausgemachten Dressing – wir haben 3 zur Auswahl – getoppt und mit dem frisch gehobelten Weißkraut, feinen Zwiebelringen und Eisbergsalat belegt → auf Wunsch auch mit gerösteten Zwiebeln sowie Chili-Flocken.

Nun können Sie Ihren Croque genießen – wir empfehlen ihren Croque möglichst bald zu verzehren – transportieren Sie ihn am besten waagerecht. Wir bieten zu unseren köstlich, krachenden Croques eiskaltes ASTRA aus dem Herzen Hamburgs oder einen unserer Softdrinks an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bis zum nächsten Ma(h)l

Ihr Hamburg Croques Team

Maximilian Salamat

Dijonstrasse 12

67578 Gimbsheim

[info@hamburgcroques.de](mailto:info@hamburgcroques.de)

[www.HamburgCroques.de](http://www.HamburgCroques.de)

Unsere Allergene-Auflistung ist in unserem Trailer auf Wunsch einzusehen.