

Küchenzeiten:

Montag: 12:00 – 14:30

Dienstag– Samstag: 12:00– 21:00

Meeresfrüchte und Kaviar

Austern Gillardeau No. 4 Himbeer-Schalotten-Vinaigrette je 4,80

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35

Baguette/ Blattsalat/ Mayo/ Cocktail-Sauce

½ **Hummer lauwarm** 250 – 300 Gr. Rohgewicht an Salat Mayonnaise 33,90

Plateau fruit de mer 51,90

3 Austern/4 Crevettes Rose/½ Hummer/Räucherfisch Rillettes
Mayo / Cocktail Sauce / Sauerteig-Baguette

Plateau fruit de mer Royal (für 2 Pers.) 134,90

Plateau + Thunfisch Tatar

Lachs Sashimi + Eismeergarnelen-Cocktail

+ 10g Kaviar Sturia Classic Osciette

Kaviar Sturia Classic Osciette / Frankreich

10g Dose 34,90 30g 79,90 100g 259,00

Blinis/ Crème fraiche oder Rührei/ Buttertoast

Vorspeisen

Hummercremesuppe/Cognac Sahne

klein 8,90 groß mit Wildgarnele 18,50

Hausgemachte französische Bauern Pastete 16,50

Sauce Cumberland / Cornichons / Blattsalat

Lachs Sashimi geblämt / weiße Miso-Soja-Sauce/ Yuzu 24,90

Thunfisch Tatar/Avocado/ Mango-Chili-Sauce 26,50

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. Hausgemachte Pommes Frites/ Ketchup / Mayo EUR 5,00

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20

Küchenzeiten:

Montag: 12:00 – 14:30

Dienstag– Samstag: 12:00– 21:00

Hauptspeisen

Veganes Gemüsecurry / Kokosmilch / Basmatireis + gebackenes Knusperhuhn von der Franz. Maispoularde	18,90 8,50
Zerlei Curry- Blumenkohl gebacken / Blumenkohlpüree knuspriger Spinat/ fruchtige Misomayo/ Granatapfel	17,90
Kalbsbolognese/ Spaghetti / 40 Monate gereifter Parmesan	19,90
Wiener Backhendl / Steirischer Kartoffelsalat mit Kernöl Feldsalat/ Wildpreiselbeeren	20,50
Island Kabeljaufilet gebraten / Pommery-Senfsauce Kartoffelpüree/ Gurkensalat	29,50
Katalanischer Fischeintopf / Wolfsbarsch, Seeteufel, Lachs Kabeljau, Wildgarnele, Greenshell-Muscheln, Baby-Calamari Paprika-Kartoffel/ Safran Aioli	32,50

Hauptspeisen

Königsberger Klopse vom Milchkalb / Kartoffelpüree Kapernsauce/ Rote Beete	24,50
Wiener Schnitzel von der Milchkalbsoberschale Hausgemachte Pommes Frites oder Steirischer Vogelsalat sahniger Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren	33,90

Dessert

Käseteller: Tommeaux Fleur – Kuh/ Comté AOP – Kuh	14,50
Camenbert aus der Normandie/ Coullommiers Moulé-Kuh Hausgemachtes Apfel-Senf Chutney/ Früchte/ Baguette	
Mini Tarte Tatin mit Vanilleeis/	8,90
Weißer Mousse au chocolat	6,90
Kaffeemousse au chocolat	6,90
Zitronen Sorbet/ Bio Vodka Pan Tadeusz	9,50

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. Hausgemachte Pommes Frites/ Ketchup / Mayo EUR 5,00

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20

Küchenzeiten:

Montag: 12:00 – 14:30

Dienstag– Samstag: 12:00– 21:00

TAGESEMPFEHLUNG

Spargelcremesuppe

Braune Butter/ frischer Deutscher Spargel klein 9,50 groß 14,50

Burratina/ Spargel-Babyspinat-Salat/ Früchte/ Mango-Vinaigrette 18,50

Backfisch vom Island Kabeljau/ Sauce Remoulade/Gurkensalat 24,50
Pommes Frites

Königsberger Klospe Spezial 29,50
vom Kalbskopf-Bries und Zunge/ Kartoffelpüree/ rote Beete
Sauce und grünes Frankfurter Pesto

Gebackene Spanferkelbäckchen/ Kartoffelpüree/ Sauerkraut 24,90
Düsseldorfer Altbier Sauce

Dessert:

Frische Erdbeeren in Cointreau mariniert mit Vanilleis 9,50

WEIN DER WOCHE:

Nik Weis/ Mosel/ Weissburgunder 2021

Fl. € 28,50 0,15l € 6,50

Salate u. schnelle Gerichte

12.00h – 17.00h

Reichhaltige vegetarische Salatauswahl aus unserer Theke 14,50

2 Kalbsfrikadellen / Kartoffel-Gurken-Salat 14,50

Räucherlachs – Rührei 19,90

Schwarzbrot/ Meerrettichsauce/ Blattsalat

Heringsstipp/ Röstkartoffeln/ eingelegte rote Zwiebeln 19,90

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. Hausgemachte Pommes Frites/ Ketchup / Mayo EUR 5,00

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20