

Küchenzeiten:

Montag: 12:00 – 14:30

Dienstag– Samstag: 12:00– 20:00

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 Rilletes Mayo / Cocktail Sauce / Sauerteig-Baguette	
Plateau fruit de mer Royal (für 2 Pers.)	134,90
Plateau + Thunfisch Tatar Lachs Sashimi + Eismeergarnelen-Cocktail + 20g Caviar Caspian Gold Premium Selection	
Caviar Caspian Gold Premium Selection 20g 44,90 50g 94,90	
Blinis/ Crème fraiche oder Rührei/ Butterstoast	

Vorspeisen

Hummercremesuppe/Cognac Sahne	
klein 8,90	groß mit Wildgarnele 18,50
Lachs Sashimi gebläht / weiße Miso-Soja-Sauce/ Yuzu	24,90
Thunfisch Tatar/Avocado/ Mango-Chili-Sauce	26,50
Hausgemachte französische Bauern Pastete	16,50
Sauce Cumberland / Cornichons / Blattsalat	

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Beilagen Änderungen: EUR 2,50 Hausgemachte Pommes Frites/ Ketchup / Mayo EUR 4,50

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– 20:00

Hauptspeisen

Veganes Gemüsecurry / Kokosmilch / Basmatireis	18,90
+ gebackenes Knusperhuhn von der Franz. Maispoularde	8,50
Zerlei Curry- Blumenkohl gebacken / Blumenkohlpüree	17,90
knuspriger Grünkohl/ fruchtige Misomayo/ Granatapfel	
Kalbsbolognese/ Spaghetti / 40 Monate gereifter Parmesan	19,90
Wiener Backhendl / Steirischer Kartoffelsalat mit Kernöl	20,50
Feldsalat/ Wildpreiselbeeren	
Island Kabeljaufilet gebraten / Pommery-Senfsauce	29,50
Kartoffelpüree/ Gurkensalat	
Ijsselmeer Zander auf der Haut gebraten / Kartoffelpüree	32,90
Rieslingkraut/ Belugalinsen/ Beurre blanc	
Katalanischer Fischeintopf / Wolfsbarsch, Seeteufel, Lachs	30,50
Kabeljau, Wildgarnele, Greenshell-Muscheln, Baby-Calamari	
Paprika-Kartoffel/ Safran Aioli	

Hauptspeisen

Königsberger Klopse vom Milchkalb / Kartoffelpüree	24,50
Kapernsauce/ Rote Beete	
Gebackene Spanferkelbäckchen / Kartoffelpüree/ Sauerkraut	24,90
Düsseldorfer Altbier Sauce	
Wiener Schnitzel von der Milchkalbsoberschale	33,90
Hausgemachte Pommes Frites oder Steirischer Vogerlsalat	
sahniger Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren	

Dessert

Weißer Mousse au chocolat	6,90
Kaffeemousse au chocolat	6,90
Zitronen Sorbet/ Bio Vodka Pan Tadeusz	9,50
Auswahl aus der Dessert Theke	

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Beilagen Änderungen: EUR 2,50 Hausgemachte Pommes Frites/ Ketchup / Mayo EUR 4,50

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– 20:00

TAGESEMPFEHLUNG

Tranchen vom weißen Heilbutt / Krustentierragout /
Frühlingsgemüse / La Ratte Kartoffel 32,90

Blattsalat/ geschmolzener Mont d'Or/ knuspriger Speck 21,50
pikante Beersauce

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

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

Heringsstipp/ Röstkartoffeln/ eingelegte rote Zwiebeln 19,90

Räucherlachs-Rührei oder Norseekrabben – Rührei 19,90
Schwarzbrot/ Meerrettichsauce/ Blattsalat

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Beilagen Änderungen: EUR 2,50 Hausgemachte Pommes Frites/ Ketchup / Mayo EUR 4,50

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20