

## 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/ Butterstoast

## 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

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

## Hauptspeisen

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

## Dessert

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

## Dessert:

**Frische Erdbeeren** in Cointreau mariniert mit Vanilleis 9,50

## 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

## WEIN DER WOCHE:

2022 Weingut Ress Grauburgunder, Rheinhessen

Fl. 27,00 0,15l 6,50

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**