

## 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
<b>Gebackene Spanferkelbäckchen</b> / Kartoffelpüree/ Sauerkraut Düsseldorfer Altbier Sauce	24,90

## 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 Vogersalat 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>Frische Erdbeeren</b> in Cointreau mariniert mit Vanilleis	9,50
<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

<b>Burratina/ Spargel-Babyspinat-Salat/ Früchte/ Mango-Vinaigrette</b>	18,50
<b>Spargelsalat in Vinaigrette/ Sauce Gribiche</b> gekochter Duroc-Schinken/ wachswweiches Bio-Ei	18,90
<b>Frittierte Baby Calamari Patagonia/ Safran Aioli/ kl. Salat</b>	22,90
<b>Großer Blattsalat Fritto misto/ Lachs, Wildgarnele,</b> Greenshellmuschel, Baby Calamari/ Avocado/ Safran Aioli	29,90
<b>Backfisch vom Island Kabeljau/ Sauce Remoulade/ Gurkensalat</b>	24,50
Pommes Frites	
<b>Scharf angebratene Kalbsnieren</b> in Dijon-Senf-Jus	21,50
Kartoffelpüree/ gebratener Spargel	
<b>Dessert:</b>	
<b>Spanische Mandel Tarte</b>	10,50
Erdbeerjoghurt-Espuma/ Erdbeer Kompott	

## Salate u. schnelle Gerichte

### 12.00h – 17.00h

<b>Reichhaltige vegetarische Salatauswahl</b> aus unserer Theke	14,50
<b>2 Kalbsfrikadellen / Kartoffel-Gurken-Salat</b>	14,50
<b>Räucherlachs – Rührei</b>	19,90
Schwarzbrot/ Meerrettichsauce/ Blattsalat	
<b>Heringsstipp/ Röstkartoffeln/ eingelegte rote Zwiebeln</b>	19,90

### Champagner der Woche:

Côte Blanche Brut Demi – Le Brun de Neuville Fl. 0,375 ml	47,50
Côte Rosée Brut Demi – Le Brun de Neuville Fl. 0,375 ml	49,50

### WEIN DER WOCHE:

Nik Weis/ Mosel/ Weissburgunder 2022	
Fl. € 28,50	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**