

Meeresfrüchte und Kaviar

Austern Gillardeau No.4 Stck. 4,80

Himbeer-Schalotten-Vinaigrette

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35

Blat Salat / Mayo / Cocktail-Sauce

½ Hummer lauwarm 33,90

250 – 300 Gr. Rohgewicht an Salat Mayo.

Plateau fruit de mer 51,90

3 Austern/4 Crevettes Rose/½

Hummer/Räucherfisch Rilletes / Mayo

Cocktail Sauce / Sauerteig-Baguette

Plateau fruit de mer für 2 Pers. 134,90

Plateau + Thunfisch Tatar

Lachs Sashimi+Eismeergarnelen Cocktail und

10g Kaviar Sturia Classic

Kaviar Sturia Classic Osciétre

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

Blinis / Crème fraiche oder Rührei / Toast

Vorspeisen

Hummercremesuppe/Cognac Sahne

klein 8,90 groß mit Wildgarnele 18,50

Lachs Sashimi geflämmt 24,90

weiße Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

Thunfisch Tatar 26,90

Avocado/ Mango-Chili-Sauce

Hausgemachte Pommes- Frites 5,00

Tagesempfehlungen

Artischocke aus der Bretagne 17,50

Eismeergarnele / Früchte und 3erlei Dip

Bouchot Muscheln 27,90

aus der Bucht von Mont-Saint Michele Safransud/

hausgemachte Pommes / Klapdohr Special Sauce

Frittierte Baby Calamari Patagonia 22,90

Safran Aioli/ kl. Salat

Großer Blattsalat Fritto misto 29,90

Lachs, Wildgarnele, Greenshellmuschel, Baby Calamari

Avocado/ Safran Aioli

Hauptspeisen

Backfisch vom Island Kabeljau 24,90

Sauce Remoulade/Gurkensalat/ Pommes

Thunfischsteak 33,90

Tagliatelle al Limone/ Tomatensugo/ Gemüse

Spaghetti Kalbsbolognese 19,90

40 Monate gereifter Parmesan

Veganes Gemüsecurry 18,90

Kokosmilch Basmatireis

+ gebackenes Knusperhuhn v. d. Maispoularde 8,50

Zerlei Curry- Blumenkohl gebacken 17,90

Blumenkohlpüree/ knuspriger Spinat/ fruchtige

Misomayo/ Granatapfel

Gebratene Salmschnitte 26,90

Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce

Gebackene Spanferkelbäckchen 24,90

Kartoffelpüree/ Sauerkraut/ Altbier Sauce

Königsberger Klopse vom Milchkalb 24,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Beete

Wiener Schnitzel/ Milchkalbsoberschale 33,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren/ Hausgemachte

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogersalat

Wiener Backhendl 20,50

Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl /Feldsalat/ Preiselbeeren

Dessert

Käseteller 14,50

3 Sorten von der Kuh/ Chutney/Früchte/ Brot

Dame Blanch 8,90

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

Mini Tarte Tatin mit Vanilleeis 8,90

Weiße oder dunkle Mousse au chocolat 6,90

Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

Planters Punch 11,50

Passionsfrucht Parfait / Zitronensorbet/ in Portwein

marinierte Granatapfelkerne

WEIN DER WOCHE:

Cotes du Roussillon Rosé 2023 Chateau Lauriga

0,75 l Fl. € 27,50 Glas 0,15l € 6,00

Küchenzeiten: Dienstag – Samstag 12:00h – 21:00h Montag Ruhetag

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20

Weißweine

| | |
|--|-------------|
| 2022 Sauvignon Blanc, Weingut Ress, Rheinhessen Fl. 27,00 | 0,15l 6,50 |
| 2022 Weißburgunder, Weingut Ress, Rheinhessen Fl. 27,00 | 0,15l 6,50 |
| 2022 Chardonnay-Weißburgunder Knipser, Rheinland-Pfalz | |
| Fl. 34,50 | 0,15l 8,50 |
| 2021 Nik Weis, Weißburgunder, Mosel | |
| Fl. 29,50 | 0,15l 7,00 |
| 2022 Nik Weis Schieferriesling, Mosel | |
| Fl. 32,50 | 0,15l 7,50 |
| 2022 Nik Weis, Riesling, Alte Reben | |
| Fl. 39,50 | |
| 2022 Grauburgunder Sonett, Heger, Baden | |
| Fl. 29,50 | 0,15l 7,00 |
| 2022 Chardonnay, Schneider, Pfalz | |
| Fl. 34,50 | 0,15l 8,50 |
| 2023 Lugana Bulgarini DOC, Italien | |
| Fl. 37,50 | 0,15l 9,00 |
| 2022 Sancerre Domaine Tinel-Blondelet, Loire | |
| Fl. 42,50 | 0,15l 10,50 |
| 2022 Pouilly-Fumé, Domaine Tinel-Blondelet, Loire | |
| Fl. 39,50 | 0,15l 9,50 |

Rosé

| | |
|--|------------|
| 2022 Philipps Rosé, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz | |
| Fl. 29,50 | 0,15l 7,00 |
| 2022 Studio by Miraval, Provence | |
| Fl. 32,50 | 0,15l 7,50 |
| 2023 Minuty Rosé Cote de Provence | |
| Fl. 39,50 | 0,15l 8,50 |

Rotweine

Spanien

| | |
|--|------------|
| 2020 Emilio Moro, Tempranillo, Spanien | |
| Fl. 49,00 | |
| 2018 Tarón, Crianza, Rioja, Spanien | |
| Fl. 32,50 | 0,15l 7,50 |

Italien

| | |
|--|------------|
| 2018 Mansalto, Chianti, La Commenda DOCG | |
| Fl. 36,50 | 0,15l 9,00 |
| 2022 Primitivo SUD, di Manduria, Italien | |
| Fl. 29,50 | 0,15l 7,00 |
| 2020 Poliziano, Nobile di Montepulciano, Toscana DOCG | |
| Fl. 49,50 | |
| 2019 La Braccasca Vino Nobile di Montepulciano Toscana D.O.C.G. Italien | |
| Fl. 49,50 | |

Frankreich

| | |
|--|------------|
| 2020 Beau Mistral Côtes du Rhône Grande Reserve | |
| Fl. 29,50 | 0,15l 7,00 |
| 2021 Crozes - Hermitage, J. Denuzière Cru de la Vallée du Rhone AOP | |
| Fl. 49,50 | |
| 2018 El Clos Cormey, St. Emilion Grand Cru Bordeaux Fl. 49,50 | |

Argentinien

| | |
|---|------------|
| 2021 Andeluna 1300, Malbec, Argentinien | |
| Fl. 36,50 | 0,15l 9,00 |

Küchenzeiten: Dienstag - Samstag 12:00h - 21:00h Montag Ruhetag

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20