

Mittagskarte von 12:00h – 15:00

Dienstag: Spaghetti Kalbsbolognese/Parm. 19,90

Mittwoch: Curry Wurst vom Duroc Schwein 14,50
Salat/ Pommes

Donnerstag: Reibekuchen| Räucherlachs
Meerrettich Sauce €16,90

Freitag: Fang des Tages

Meeresfrüchte und Kaviar

Irische Fines de claire Auster No.3 6 Stck. 19,90

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35

Blattsalat/ Mayo/ Cocktailsauce

Plateau "Fruit de mer" 51,90

1/2 Hummer / 6 Fin de claire Austern No.3

4 Crevettes Rose Eismeergarnelen in Cocktail
Sauce

Plateau "Fruit de mer" für 2 Pers. 129,00

Plateau + Thunfisch Tatar

Lachs Sashimi 10g Kaviar Sturia Classic

Kaviar Sturia Vintage

15g Dose 49,00 30g 98,00 50g 159,00

Blinis/ Crème fraîche oder Rührei/ Toast

Vorspeisen

Hausgemachtes Enten Rillettes 12,90

Cornichons/ geröstetes Baguette

Lauwarme Terrine vom Hummer und Lachs 22,90

Kräuter Creme Fraiche/ Blattsalat

Ravioli v.d. Entenleber in Enten-Consommé 22,90

Hummercremesuppe/Cognac-Sahne

klein 9,90 groß mit Wildgarnele 18,50

6 Wildgarnelen 16,90

Knoblauch / Chilli / Olivenöl/ geröstetes Brot

Hausgemachte franz. Bauern Pastete 17,50

Sauce Cumberland/ Cornichons/ Blattsalat

Feldsalat, knuspr. Parma, Croûtons 12,90

Kartoffeldressing

Thunfisch Tatar 26,50

Avocado/ Mango/ Wakame

Sashimi geflämmt vom „Label Rouge Lachs“ 25,90

Weißer Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel v. Milchkalboberschale 33,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

Geschmorte Kalbbäckchen/ Fregola Sarda 32,90

Knuspr. Grünkohl/gebr. Blumenkohl/ Parmesanschaum

Königsberger Klopse vom Milchkalb 26,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

Backfisch vom Island Kabeljau 26,90

Sauce Remoulade/Gurkensalat/ Pommes

Island Kabeljaufilet gebraten 32,90

Pommery-Senfsauce/ Kartoffelpüree/ Blattspinat

Gebratene Salmschnitte „Label Rouge“ 27,90

Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce

Grünkohl/ Mettwurst von Schlösser 19,90

Caesar Salad/ Parmesan/ Croutons/ Römersalat 14,50

+ Gebr. Maispouarden-Brust 11,00

+ Vegetarisches „Chicken“ 9,00

Fregola Sarda 21,90

gebr. Blumenkohl/knuspr. Grünkohl/ Parmesanschaum

Veganes Gemüsecurry 19,90

Kokosmilch / Mango / Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50

von der Französischen „Label Rouge Maispoularde

Dessert

Käseteller 15,50

4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/Früchte/ Brot

Apfel-Mandel-Strudel 12,50

Calvados/ Vanillesoße

3erlei Mousse 9,50

Mousse au chocolate-Espresso/ Haselnuss

Mascarpone/Himeer/

Weißer Mousse

Dame Blanche 10,90

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

Mini Tarte Tatin mit Vanilleeis 9,90

Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

WEIN DER WOCHE:

2024 Sauvignon Blanc, Krebs, Pfalz

Fl. 0,75l 29,50

0,15l 6,90

Beilagen Änderung: € 2,50 / Pommes € 4,50

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

2024 Sauvignon Blanc, Weingut Ress,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

2024 Weißburgunder, Weingut Ress,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

2024 Grauburgunder, Weingut Ress,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

2024 Sauvignon Blanc, Krebs, Pfalz
Fl. 0,75l 29,50 0,15l 6,90

2024 Chardonnay-Weißburgunder
Knipser, Rheinland-Pfalz
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,50

2024 Chardonnay Handwerk, Weingut Leiner
Pfalz (Bio) Fl. € 32,50 Glas 0,15l € 7,50

2024 Nik Weis, Weißburgunder, Mosel
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

2024 Nik Weis Schieferriesling, Mosel
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

2024 Grauburgunder Sonett, Heger, Baden
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

2023 Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

2023 Lugana, Ca' Lojera Italien
Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50

2024 Sancerre Domaine Tinel Blondelet
Loire Fl. 0,75l 44,50 0,15l 10,50

2024 Pouilly-Fumé, Domaine
Tinel-Blondelet, Loire
Fl. 0,75l 44,50 0,15l 10,50

2022 Fumé Blanc Petri, Pfalz
Sauvignon Blanc, trocken
Fl. 0,75 € 36,50

2024 Grüner Veltliner Math. Hirtzberger
Fl. € 49,00

2023 Nik Weis, Riesling, Alte Reben
Fl. 0,75l € 42,00

2019 Dr. Bürklin – Wolf, Riesling, Pfalz
Fl. 0,75 59,00

Weißwein

2024 Chardonnay Domaine de Fussiacus
Saint –Véran, Burgund Fl. 0,75l € 49,00

2023 Clément Domaine de Châtenoy
Sauvignon Blanc Fl. 0,75l € 59,00

Rosé

2024 Philipps Rosé, Weingut Philipp Kuhn,
Pfalz Fl. 32,50 0,15l 7,50

2024 Studio by Miraval, Provence
Fl. 34,50 0,15l 7,90

2024 Minuty Rosé Cote de Provance
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90

Rotweine

Spanien

2020 Emilio Moro, Tempranillo, Spanien
Fl. 0,75l 49,00

2019 Tarón, Crianza, Rioja, Spanien
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

Italien

2018 Mansalto, Chianti, La Commenda
DOCG
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90

2023 Primitivo SUD, di Manduria, Italien
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90

2022 Poliziano, Nobile di Montepulciano,
Toscana DOCG Fl. 0,75l 49,50

2019 Antinori Chianti Classico Riserva
Fl. 0,75l 59,00

Frankreich

2021 Merlot Réserve, Astruc, Sud de France
Fl. 0,75l 29,50 0,15l 6,90

2022 Beau Mistral Côtes du Rhône Grande
Reserve Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50

2018 El Clos Cormey, St. Emilion Grand Cru
Bordeaux Fl. 0,75l 49,50

2024 Andeluna 1300, Malbec, Argentinien
Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50

Beilagen Änderung: € 2,50 / Pommes € 4,50

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