

Vorspeisen

Umami Auster No. 3 je Stck. €4,90
Irische Fines de claire No.3 Auster Stck. €3,90
Irische Fines de claire Auster No.3 6Stck. €21,00

Knusprige Kalbsbriesnüsschen 22,90
Salat/ Karamellapfel

Entenleber Terrine 24,90
Hausgemachte Brioche/ Birnen-Chutney

Kleine Portion Bouchot-Muscheln 18,90
geröstetes Brot

Crevettes Rose 8 Stk. €20,35
Blattsalat/ Mayo

Hummercremesuppe/Cognac-Sahne
klein 12,50 groß mit Wildgarnele 21,50

Pochiertes Ei „Queen of egg“ 23,90
Kartoffel-Parmesanschaum/ Schwarzer Trüffel
Knuspriger Parmaschinken/ Piment d`espelette

Büsumer-Krabbenschnitte 24,90
Schwarzbrot/Nordseekrabben/ Dillöl
„Queen of eggs“ Rührei

1-2 gebratene Baby-Seezungen an Salat 22,90
Zitronenbutter

6 Wildgarnelen 17,90
Knoblauch / Chilli / Olivenöl/ geröstetes Brot

Sashimi geflämmt vom „Label Rouge Lachs“ 25,90
Weiße Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

Thunfisch Tatar 26,50
Avocado/ Mango/ Wakame

Wein der Woche:

2024 RIED ZISTL Grüner Veltliner. Pfaffstätten
Fl. 0,75l €32,50 O,15l € 7,00



Hauptspeisen

Entrecôte/ Dry aged/ Irland (300Gr.) 46,90
Glasiertes Gemüse/ Kartoffelgratin **oder** Pommes
Portwein Jus

Gebackenes Kalbsbries 35,90
Steinpilz/ Pfifferlings-Rahm/ Kartoffelpüree/
Wurzelgemüse

Königsberger Klopse vom Milchkalb 26,50
Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

Kotelett vom Duroc Schwein (durchwachsen) 24,90
Kartoffelgratin/ Steinpilzrahm

Wiener Schnitzel v. d. Milchkalboboerschale 34,90
Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren
Pommes Frites **oder** Steirischer Kartoffel - Vogerlsalat

Bouchot Muscheln 30,90
Safransud Pommes/ Frites / Klapdohr Special Sauce

2-3 Baby-Seezungen „Finkenwerder Art“ 33,90
Speck/ Nordseekrabben/Butter
Dill-Kartoffelpüree/ Gurkensalat

Backfisch vom Island Kabeljau 26,90
Sauce Remoulade/
Gurkensalat/Pommes **oder** Kartoffel-Gurkensalat

Veganes Gemüsecurry 19,90
Kokosmilch / Mango / Basmatireis
+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50
von der Französischen "Label Rouge Maispoularde

2erlei Curry- Blumenkohl 21,90
Gebacken/ Blumenkohlpüree/ knuspriger Spinat/
fruchtige Misomayonnaise/ Granatapfel
Caesar Salad/ Parmesan/ Croustons/ Römersalat 14,50
+ Gebr. Maispoularden-Brust 11,00

Dessert

Käseteller 15,50
4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/Früchte/ Brot
Mini Tarte Tatin mit Vanilleeis 11,90
Zwetschgenröster/ Vanilleeis 11,90
Unser Eis kommt von "maximilians oberkassel"
Dame Blanche 10,90
Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce
Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

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

Weißwein

2025 Sauvignon Blanc, Weingut Röss,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

2025 Weißburgunder, Weingut Röss,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

2025 Grauburgunder, Weingut Röss,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

2025 Chardonnay-Weißburgunder
Knipser, Rheinland-Pfalz
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,50

2025 Sauvignon Blanc, Pfaffmann
Pfalz Fl. 0,75l € 32,50 0,15l € 7,50

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 Molitor, Haus Klosterberg Riesling
Fl. € 32,50 Glas 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

2024 Lugana, Ca Lojera, Italien, DOC
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

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

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 Provence
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90

Rotwein

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

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

2018 Mansalto, Chianti, La Commenda
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 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

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



**Bewerten
Sie uns auf
Tripadvisor**



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