

Mittagskarte

Dienstag: Wiener Backhendl 22,90

Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl /Feldsalat/ Preiselbeeren
Sauce

Mittwoch: Curry Wurst vom Duroc Schwein 14,50

Salat/ Pommes

Donnerstag: Reibekuchen| Räucherlachs

Meerrettich Sauce €16,90

Freitag: Fang des Tages

Vorspeisen

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

Irische Fines de claire Auster No.3 Stck. 3,50

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35

Blattsalat/ Mayo/ Cocktailsauce

Kaviar Sturia Vintage

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

Blinis/ Crème fraiche oder Rührei/ Toast

Mexican Dog 15,90

Pulled Ochsenschwanz und Backe/ Guacamole/

Zerlei Zwiebeln/ Geräicherte Paprike Mayo.

Cheddar-Cheese-Crunch

Kretischer Kartoffelsalat/ Knusp. Oktopus 24,90

Jordan Kalamata Oliven/ Tzatziki

Als Hauptspeise € 35,90

Hummercremesuppe/Cognac-Sahne

klein 9,90 groß mit Wildgarnele 18,50

6 Wildgarnelen 16,90

Knoblauch / Chilli / Olivenöl/ geröstetes Brot

Kopfsalat / Trüffelvinaigrette 17,90

Schwarzer Trüffel/ Croutons

Thunfisch Tatar 26,50

Avocado/ Mango/ Wakame

Sashimi geflämmt vom „Label Rouge Lachs“ 25,90

Weißer Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

WEIN DER WOCHE:

2024 Sauvignon Blanc, Pfaffmann

Pfalz Fl. 0,75l € 32,50 0,15l € 7,50

Hauptspeisen

Mediterran geschmorte Kaninchenkeule 24,90

Chorizo Polenta/ Spinat

Wiener Schnitzel v. Milchkalboberschale 34,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

Geschmorte Lammhaxe 34,90

Buntes Gemüse / Kartoffelgratin

Königsberger Klopse vom Milchkalb 26,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

Zerlei Curry- Blumenkohl 21,90

Gebacken/ Blumenkohlpuée/ knuspriger Spinat/

fruchtige Misomayonnaise/ Granatapfel

Gratinierte Hechtklößchen 29,90

Krustentiersauce/ Blattspinat

Island Kabeljaufilet gebraten 32,90

Pommery-Senfauce/ Kartoffelpüree/ Blattspinat

Backfisch vom Island Kabeljau 26,90

Sauce Remoulade/

Gurkensalat/Pommes **oder** Kartoffel-Gurkensalat

Gebratene Salmschnitte „Label Rouge“ 27,90

Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce

Caesar Salad/ Parmesan/ Croutons/ Römersalat 14,50

+ Gebr. Maispouarden-Brust 11,00

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

Unser Eis kommt von "maximilians oberkassel"

Kaffee Eis/ Salz-Karamel-Sauce 10,90

Piemonteser Haselnüsse **Armer Ritter vom**

hausgemachten Brioch 11,90

Vanillesahne/ Himbeerkompott

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

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 Weißburgunder/Jülg vom Kalk/ Pfalz
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

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 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, Bulgarini, 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

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

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

Weißwein

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

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

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

Rotwein

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
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

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