

Meeresfrüchte und Kaviar

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

David Hervé Royale Auster No.3 je Stck. 4,90

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35

Blattsalat/ Mayo/ Cocktailsauce

Plateau fruit de mer 53,90

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 Vintage

15g Dose 44,00 30g 88,00 50g 169,00

Blinis/ Crème fraiche oder Rührei/ Toast

Vorspeisen

Hummercremesuppe/Cognac Sahne

klein 9,90 groß mit Wildgarnele 18,50

Tasse Fischsuppe ohne Einlage 9,90

Französische Paté mit Entenleber 20,90

Traubeconfit/ Sauternes Gelee

Hausgemachte franz. Bauern Pastete 17,50

Sauce Cumberland/ Cornichons/ Blattsalat

Kleiner Kopfsalat / Trüffelvinaigrette 13,90

Schwarzer Trüffel/ Croutons

Hamburger Aalschnitte 16,90

Geräuchertes Babyaalfilet/ Rührei

Meerrettichcreme / Dillöl

Thunfisch Tatar 26,50

Avocadocreme/ Mango-Chili-Chutney/ Wakame

Sashimi geflämmt vom Label Rouge Lachs 25,90

Weißer Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

Dessert

Käseteller 14,50

4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/Früchte/ Brot

Dame Blanche 9,50

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

Erdbeer Pavlova 11,90

Mini Tarte Tatin mit Vanilleeis 10,90

Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

Mini Schokoladen Soufflé 11,90

Cremige Kaffeeis / Kirschgel

Hauptspeisen

Hühnerfrikassee v. Schwarzfederhuhn „Label Rouge“

Frischer deutscher Spargel/Gemüse/Reis 29,50

Kaltes Roastbeef 23,50

Röstkartoffel/ Salat/ Remoulade

Hausg. Leberkäse Spezial/ Kalbsbries/ Pistazien 29,90

Spargelragout/ Morchel/ Püree

Frittierte Baby Calamari Patagonia 24,90

Kleiner Salat/ Avocado/ Safran Aioli

Düsseldorfer Senfrostbraten 44,90

vom irischen Weiderindfilet/ **John Stone**

Kartoffelgratin/ glasierte grüne Bohnen/

Altbierjus

Königsberger Klopse vom Milchkalb 25,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

Backfisch vom Island Kabeljau 25,90

Sauce Remoulade/Gurkensalat/ Pommes

Gebratene Salmschnitte Label Rouge 27,90

Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce

Island Kabeljaufilet gebraten 31,90

Pommery-Senfsauce/ Kartoffelpüree/ Gurkensalat

Fischsuppe groß mit Fischeinlage 32,90

Croutons/ Gruyère/ Sauce Rouille

Veganes Gemüsecurry 19,90

Kokosmilch / Mango / Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50

von der Französischen Laabel Rouge Maispoularde

2erlei Curry- Blumenkohl 19,90

Gebacken/ Blumenkohlpuée/ knuspriger Spinat/

fruchtige Misomayonnaise/ Granatapfel

Wiener Backhendl 21,50

Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl /Feldsalat/ Preiselbeeren

Sauce

Wiener Schnitzel v. Milchkalboboerschale 33,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

WEIN DER WOCHE: 2022 Markus Molitor

Pinot Blanc Haus Klosterberg

Fl. € 29,50 0,15l € 7,00

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

2023 Sauvignon Blanc, Weingut Röss,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

2023 Weißburgunder, Weingut Röss,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

2023 Sauvignon Blanc, Pfaffmann
Pfalz Fl. 0,75l € 29,50 0,15l € 6,90

2023 Chardonnay-Weißburgunder
Knipser, Rheinland-Pfalz
Fl. 39,50 0,15l 8,50

2023 Chardonnay Handwerk, Weingut Leiner
Pfalz (Bio) Fl. € 29,50 Glas 0,15l € 6,90

2023 Nik Weis, Weißburgunder, Mosel
Fl. 32,50 0,15l 7,50

2022 Nik Weis Schieferriesling, Mosel
Fl. 32,50 0,15l 7,50

2022 Nik Weis, Riesling, Alte Reben
Fl. 42,00

2022 Grauburgunder Sonett, Heger, Baden
Fl. 32,50 0,15l 7,50

2022 Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel
Fl. 29,50 0,15l 7,00

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

2022 Sancerre Domaine Tinel Blondelet
Loire Fl. 44,50 0,15l 10,50

2022 Sancerre Blanc Cuvée Silex Domaine
Serge Laloue Fl. 42,50

2022 Pouilly-Fumé, Domaine
Tinel-Blondelet, Loire
Fl. 44,50 0,15l 10,50

2023 Grüner Veltliner Steinfeder
,Stab' Mathias Hirtzberger – Wachau
Fl. € 45,00

2023 Alvarinho 'Contacto' – Vinho Verde
DOC Anselmo Mendes –VinhoVerde/Portugal
Fl. € 32,50 0,15l € 7,50

Rosé

2023 Philipps Rosé, Weingut Philipp Kuhn,
Pfalz Fl. 32,50 0,15l 7,50

2023 Studio by Miraval, Provence
Fl. 32,50 0,15l 7,50

2023 Minuty Rosé Cote de Provence
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90

Rotweine

Spanien

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

2018 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

2022 Primitivo SUD, di Manduria, Italien
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90

2020 Poliziano, Nobile di Montepulciano,
Toscana DOCG Fl. 0,75l 49,50

2019 Marchese Antinori Chianti Classico
Riserva/Tenuta Tignaello
Fl. 0,75l 49,50

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

Frankreich

2020 Beau Mistral Côtes du Rhône Grande
Reserve Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50

2021 Crozes – Hermitage, J. Denuzière Cru
de la Vallée du Rhone AOP Fl. 0,75l 49,50

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

Argentinien

2021 Andeluna 1300, Malbec, Argentinien
Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50

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