

## 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** 49,90

Taschenkrebs/ 3 David Herve Austern No.3

3 Austern Fin de claire 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 44,00 30g 88,00 50g 169,00

Blinis/ Crème fraîche oder Rührei/ Toast

## Vorspeisen

**Ganze Artischocke aus der Bretagne** 19,90

Eismeergarnelen/ Früchte und 3erlei Dip

**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

**Thunfisch Tatar** 26,50

Avocado creme/ Mango-Chili-Chutney/ Wakame

**Sashimi geflämmt vom „Label Rouge Lachs“** 25,90

Weißer Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

## Dessert

**Käseteller** 15,50

4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/ Früchte/ Brot

**Dame Blanche** 9,50

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

**Erdbeer Pavlova/ Sauerrahmeis** 13,90

**Mini Schokoladen Soufflé** 11,90

Cremige Kaffeeis/ Kirschgel

**3 Kugeln gesalzene Karamelleis** 12,50

Piemonteser Haselnüsse/ Kaffeesauce

## Hauptspeisen

**Spargelsalat/ Burratina/ Früchte** 22,50

**Frittierte Baby Calamari Patagonia** 24,90

Kleiner Salat/ Avocado/ Safran Aioli

**Kaltes Roastbeef** 26,50

Röstkartoffel/ Salat/ Remoulade

**Hausg. Leberkäse Spezial/ Kalbsbries/ Pistazien** 27,90

Spargelragout/ Püree

**Gegrilltes Kotelett v. Thüringer Duroc Schwein** 32,90

(durchwachsen) Rosmarin Kartoffel/ weißes

Bohnenpüree/ Gemüse

**Königsberger Klopse vom Milchkalb** 25,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

**Französische Maispouardenbrust „Label Rouge“** 31,90

Pfifferlingsrahm/ Kartoffelpüree/ Gemüse

**Backfisch vom Island Kabeljau** 25,90

Sauce Remoulade/ Gurkensalat/ Pommes

**Gebratene Salmschnitte „Label Rouge“** 27,90

Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/

Safran-Zitronen-Sauce

**Island Kabeljaufilet gebraten** 31,90

Pommery-Senf sauce/ Kartoffelpüree/ Gurkensalat

**Veganes Gemüsecurry** 19,90

Kokosmilch/ Mango/ Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50

von der Französischen „Label Rouge Maispoularde

**2erlei Curry- Blumenkohl** 19,90

Gebacken/ Blumenkohl püree/ knuspriger Spinat/

fruchtige Misomayonnaise/ Granatapfel

**Wiener Backhendl** 21,50

Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl/ Feldsalat/ Preiselbeeren

Sauce

**Wiener Schnitzel v. Milchkalb oberschale** 33,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

## WEIN DER WOCHE:

**2023 Nik Weis, Weißburgunder, Mosel**

Fl. 32,50

0,15l 7,50

**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 Röss,  
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90

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

**2024 Sauvignon Blanc**, Pfaffmann  
Pfalz Fl. 0,75l € 32,50 0,15l € 7,50

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

**2023 Chardonnay Handwerk**, Weingut Leiner  
Pfalz (Bio) Fl. € 32,50 Glas 0,15l € 7,50

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

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

**2023 Grauburgunder Sonett**, Heger, Baden  
Fl. 32,50 0,15l 7,50

**2022 Pinot Blanc**, Markus Molitor, Mosel  
Fl. 32,50 0,15l 7,50

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

**2023 Sancerre Domaine Tinel Blondelet**  
Loire Fl. 44,50 0,15l 10,50

**2023 Pouilly-Fumé**, Domaine  
Tinel-Blondelet, Loire  
Fl. 44,50 0,15l 10,50

**2022 Fumé Blanc Petri**, Pfalz Sauvignon  
Blanc, trocken Fl. 0,75 € 36,50 0,15l € 8,50

**2023 Grüner Veltliner Weingut Loimer**  
Fl. € 32,50 0,15l € 7,50

**2023 Alvarinho 'Contacto'** – Vinho Verde  
DOC Anselmo Mendes –Vinho Verde/Portugal  
Fl. 0,75l € 36,50

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

**2023 Chardonnay Domaine de Fussiacus**  
Saint-Véran, Burgund Fl. 0,75l € 49,00

## Rosé

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

**2024 Studio by Miraval**, Provence  
Fl. 32,50 0,15l 7,50

**2024 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 Rhône 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**