

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

Hausgemachte franz. Bauern Pastete 17,50

Sauce Cumberland/ Cornichons/ Blattsalat

Kleiner Kopfsalat / Trüffelvinaigrette 13,90

Schwarzer Trüffel/ Croutons

Thunfisch Tatar 26,50

Avocadocreme/ 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

3 Kugeln Kaffeecremeeis/ Piemontener Haselnüsse 12,50

gesalzene Karamellsauce

Mini Schokoladen Soufflé 11,90

Cremiges Kaffeeeis/ Kirschgel

Mini Tarte Tatin mit Vanilleeis 9,90

Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

Beilagen Änderung: € 2,50 Bratkartoffel oder 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

Hauptspeisen

Bouchot Muscheln 28,90

aus der Bucht von Mont-Saint Michele Safransud/

Pommes Frites / Klapdohr Special Sauce

Gefüllte Cantaloupe Melone 24,50

Eismeergarnelen-Cocktail/ Früchte / Salat

Frittierte Baby Calamari Patagonia 24,90

Kleiner Salat/ Avocado/ Safran Aioli

Hausg. Leberkäse Spezial/ Kalbsbries/ Pistazien 27,90

Pfifferlingsgemüse/ Püree

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

Gebratenes Filet vom Loup de mer 31,90

Mediterranes Gemüse aus der Papillote

Thunfischsteak v. Grill 33,90

großer Blattsalat/ Wassermelone/ Tom.-Paprika-Sugo

Antipasti Salat vom Grillgemüse/ Burratina 22,50

Blattsalat

Veganes Gemüsecurry 19,90

Kokosmilch / Mango / Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50

von der Französischen "Label Rouge Maispoularde

2erlei Curry- Blumenkohl 19,90

Gebacken/ Blumenkohlpüree/ knuspriger Spinat/

fruchtige Misomayonnaise/ Granatapfel

Wiener Backhendl 21,50

Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl/ Feldsalat/ Preiselbeeren

Sauce

WEIN DER WOCHE:

2024 Rosé Chateau Lauriga Frankreich

Fl. 0,75 € 27,50 0,15l € 6,50

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

Beilagen Änderung: € 2,50 Bratkartoffel oder 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