

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

½ Hummer lauwarm 35,90

250 – 300 Gr. Rohgewicht an Salat Mayo.

Plateau "Fruit de mer" 51,90

1/2 Hummer / 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 fraiche oder Rührei/ Toast

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

Orange/ Ingwer/Chilli/steirisches Kürbiskernöl

Mini 5,00/ **Klein** 9,90/ **Groß** 15,50

Hummercremesuppe/Cognac Sahne

klein 9,90 groß mit Wildgarnele 18,50

Rinderkraftbrühe/ Markklößchen 15,90

Wurzelgemüse/ Pfannkuchenstreifen

Kleine Portion Bouchot-Muscheln 16,90

geröstetes Brot

6 Wildgarnelen 16,90

Knoblauch / Chilli / Olivenöl/ geröstetes Brot

Hausgemachte franz. Bauern Pastete 17,50

Sauce Cumberland/ Cornichons/ Blattsalat

Kopfsalat / Trüffelvinaigrette 14,50

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 Blanc de Noir GROEBE

Spätburgunder, Westhofen

Fl. 0,75l 29,50 0,15l 7,50

Hauptspeisen

Caesar Salad/ Parmesan/ Croutons/ Römersalat 14,50

+ Gebr. Maispouarden-Brust 11,00

+ Vegetarisches „Chicken“ 9,00

Bouchot Muscheln 28,90

Aus der Bucht von Mont-Saint Michele Safransud/

Pommes Frites / Klapdohr Special Sauce

Geschmorte Lammhaxe aus der Eifel 34,90

Kartoffelgratin/ Glasiertes Gemüse

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 32,90

Pommery-Senfsauce/ Kartoffelpüree/ frischer

Blattspinat

Geschmorte Kalbbäckchen/ Fregola Sarda 32,90

Knuspr. Spinat, gebr. Blumenkohl, Parmesanschaum

Fregola Sarda 21,90

gebr. Blumenkohl knuspriger Spinat/ Parmesanschaum

Veganes Gemüsecurry 19,90

Kokosmilch / Mango / Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50

von der Französischen "Label Rouge Maispoularde

Wiener Schnitzel v. Milchkalboboerschale 33,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

Dessert

Käseteller 15,50

4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/ Früchte/ Brot

Crème brûlée/ Erdbeer- Sorbet 9,90

Zwetschgenröster mit Sauerrahmeis 9,90

Dame Blanche 9,50

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

Mini Tarte Tatin mit Vanilleeis 9,90

Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

Mini Schokoladen Soufflé 11,90

Cremiges Kaffeeis / Kirschgel

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

Weißweine

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

2024 Chardonnay-Weißburgunder
Knipser, Rheinland-Pfalz
Fl. 0,75l 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. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

2023 Nik Weis Schieferriesling, Mosel
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

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

2020 Dr. Bürklin – Wolf, Riesling, Pfalz
Fl. 0,75 59,00

2023 Grauburgunder Sonett, Heger, Baden
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

2022 Pinot Blanc, Markus Molitor, Mosel
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

2023 Lugana, Ca' Lojera Italien
Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50

2023 Sancerre Domaine Tinel Blondelet
Loire Fl. 0,75l 44,50 0,15l 10,50

2023 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 0,15l € 8,50

2024 Grüner Veltliner Mathias Metzger
Fl. € 49,00 0,15l € 10,90

Weißwein

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

Frankreich

2020 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

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