

## 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"** 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 fraîche oder Rührei/ Toast

## Vorspeisen

**Mais-Süppchen** 9,90

geräucherter Paprika/ Cheddar Pulver

**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

**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 geblämt**

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

**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

**St. Pierre gegrillt** 42,90

Safran Polenta/ Mais Velouté/ wilder Brokkoli

**Geschmorte Kalbbäckchen**/ Fregola Sarda 32,90

Knuspr. Grünkohl/ gebr. Blumenkohl/ Parmesanschaum

**Geschmorte Lammhaxe aus der Eifel** 34,90

Kartoffelgratin/ Glasiertes Gemüse

**Fregola Sarda** 21,90

gebr. Blumenkohl/ knuspr. Grünkohl/ 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

**Zwetschgenröster mit Sauerrahmeis** 9,90

**Crème brûlée/ Erdbeer- Sorbet** 10,90

**Dame Blanche** 10,90

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 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

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

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

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

## Weißwein

**2023 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

**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**