

## Meeresfrüchte und Kaviar

**Austern Gillardeau No.4** Stck. 4,80  
Himbeer-Schalotten-Vinaigrette

**Crevettes Rose 8 Stk.** 20,35

Blattsalat/ Mayo/ Cocktail-Sauce

**½ Hummer lauwarm** 33,90

250 – 300 Gr. Rohgewicht an Salat Mayo.

**Plateau fruit de mer** 51,90

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 8,90 groß mit Wildgarnele 18,50

**Kürbiscremesuppe**

Orange/ Ingwer/Chilli/steirisches Kürbiskernöl

**Mini** 4,50/ **Klein** 8,50/**Groß** 12,50

**Französische Paté mit Entenleber** 20,90

Traubecanfit/ Sauternes Gelee

**Hausgemachte franz. Bauern Pastete** 17,50

Sauce Cumberland/ Cornichons/ Blattsalat

**Kleiner Kopfsalat** / Trüffelvinaigrette 12,50

Schwarzer Trüffel/ Croutons

**Pochiertes Französisches Landei Label Rouge** 22,90

Kartoffel-Parmesanschaum/ Schwarzer Trüffel

Knuspriger Parmaschinken/ Piment d`espelette

**Thunfisch Tatar** 26,50

Avocado-creme/ Mango-Chili-Chutney/ Wakame

**Sashimi gebläut vom Label Rouge Lachs** 24,90

Weißer Miso-Soja-Sauce/ Yuzu / Myoga

## Hauptspeisen

**Confierte Brandenburger Gänsekeule** 39,00

Apfelrotkohl, glasierte Maronen,

Serviettenknödel, reichlich Sauce

**Königsberger Klopse vom Milchkalb** 24,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

**Geschmorter Kalbsbraten in Steinpilzrahm** 28,50

Konfiertes Sellerie-Kartoffelpüree/ glasiertes Gemüse

**Ragout vom Eifel Reh** 31,90

Kürbis Knöpfe/ Apfelrotkohl / Pochierte Birne

**Backfisch vom Island Kabeljau** 24,90

Sauce Remoulade/ sahniger Gurkensalat

Pommes-Frites

**Bouchot Muscheln** 27,90

aus der Bucht von Mont-Saint Michele Safransud/

Pommes Frites / Klapdohr Special Sauce

**Gebratene Salmstücke Label Rouge** 26,90

Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce

**Island Kabeljaufilet gebraten** 31,90

Pommery-Senfsauce/ Kartoffelpüree/ Gurkensalat

**Krefelder Spieß / 2 hausgemachte Mettwürste** 22,50

Endivien und Kartoffel untereinander

**Veganes Gemüsecurry** 18,90

Kokosmilch / Mango / Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** von der

Französischen Laabel Rouge Maispoularde 8,50

**Wiener Backhendl** 20,50

Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl /Feldsalat/ Preiselbeeren

**Gebackene Spanferkelbäckchen** 24,90

Kartoffelpüree/ Sauerkraut/ Altbier Sauce

**Wiener Schnitzel v. Milchkalbberschale** 33,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

## Dessert

**Käseteller** 14,50

4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/Früchte/ Brot

**Dame Blanch** 8,90

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

**Mini Tarte Tatin** mit Vanilleeis 8,90

**Weißer oder dunkler Mousse au chocolat** 6,90

**Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz** 9,50

**WEIN DER WOCHE: 2023 Grauburgunder** Ress

Rheinland Pfalz Fl. € 27,00 0,15l € 6,50

**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

**2023 Sauvignon Blanc**, Weingut Ress,  
Rheinhessen Fl. 27,00 0,15l 6,50

**2023 Weißburgunder**, Weingut Ress,  
Rheinhessen Fl. 27,00 0,15l 6,50 2022

**2023 Sauvignon Blanc**, Thörle  
Rheinhessen Fl. 0,75l € 28,50 0,15l € 6,50

**2023 Chardonnay-Weißburgunder**  
Knipser, Rheinland-Pfalz  
Fl. 34,50 0,15l 8,50 2022

**2023 Chardonnay Handwerk**, Weingut Leiner  
Pfalz (Bio Demeter) Fl. € 26,50 Glas 0,15l € 6,50

**2023 Nik Weis, Weißburgunder**, Mosel  
Fl. 29,50 0,15l 7,00

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

**2022 Nik Weis, Riesling, Alte Reben**  
Fl. 39,50

**2022 Grauburgunder Sonett**, Heger, Baden  
Fl. 29,50 0,15l 7,00

**2022 Chardonnay**, Schneider, Pfalz  
Fl. 34,50 0,15l 8,50

**2023 Lugana** Bulgarini DOC, Italien  
Fl. 37,50 0,15l 9,00

**2022 Sancerre** Domaine Tinel Blondelet  
Loire Fl. 42,50 0,15l 10,50

**2022 Sancerre Blanc Cuvée** Silex Domaine  
Serge Laloue Fl. 42,50 0,15l 10,50

**2022 Pouilly-Fumé**, Domaine  
Tinel-Blondelet, Loire  
Fl. 39,50 0,15l 9,50

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

**2023 Alvarinho 'Contacto'** - Vinho Verde  
DOC Anselmo Mendes -VinhoVerde/Portugal  
Fl. € 29,50 0,15l € 7,50

## Rosé

**2023 Philipps Rosé**, Weingut Philipp Kuhn,  
Pfalz  
Fl. 29,50 0,15l 7,00

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

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

## Rotweine

### Spanien

**2020 Emilio Moro**, Tempranillo, Spanien  
Fl. 49,00

**2018 Tarón, Crianza, Rioja**, Spanien  
Fl. 32,50 0,15l 7,50

### Italien

**2018 Mansalto, Chianti**, La Commenda  
DOCG  
Fl. 36,50 0,15l 9,00

**2022 Primitivo SUD**, di Manduria, Italien  
Fl. 29,50 0,15l 7,00

**2020 Poliziano, Nobile di Montepulciano**,  
Toscana DOCG  
Fl. 49,50

**2019 La Braccasca Vino Nobile di  
Montepulciano** Toscana D.O.C.G. Italien  
Fl. 49,50

### Frankreich

**2020 Beau Mistral Côtes du Rhône** Grande  
Reserve  
Fl. 29,50 0,15l 7,00

**2021 Crozes - Hermitage**, J. Denuzière Cru  
de la Vallée du Rhone AOP  
Fl. 49,50

**2018 El Clos Cormey, St. Emilion Grand Cru**  
Bordeaux Fl. 49,50

**Argentinien**

**2021 Andeluna 1300, Malbec**, Argentinien  
Fl. 36,50 0,15l 9,00

**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**