

Mittagskarte von 12:00h – 15:00

Dienstag: Club Sandwich

Label Rouge Maispoularde| Bacon| Bio Ei
kleiner Salat| Pommes €15,50

Mittwoch: Curry Wurst vom Duroc Schwein| Salat
Pommes €14,50

Donnerstag: Reibekuchen| Räucherlachs
Meerrettich Sauce €16,90

Freitag: Fang des Tages

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

Hummercremesuppe/Cognac-Sahne

klein 9,90 groß mit Wildgarnele 18,50

Mais-Süppchen 9,90

geräucherter Paprika/ Cheddar Pulver

Kürbiscresmesuppe

Orange/ Ingwer/Chilli/steirisches Kürbiskernöl

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

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

Feldsalat, knuspr. Parma, Croûtons, Dressing 12,90

Thunfisch Tatar 26,50

Avocado/ Mango/ Wakame

Sashimi geflämmt vom „Label Rouge Lachs“ 25,90

Weißer Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

Hauptspeisen

Caesar Salad/ Parmesan/ Croutons/ Römersalat 14,50

+ Gebr. Maispoularden-Brust 11,00

+ Vegetarisches „Chicken“ 9,00

Bouchot Muscheln 28,90

Aus der Bucht von Mont-Saint Michele Safransud/

Pommes Frites / Klapdohr Special Sauce

Backfisch vom Island Kabeljau 25,90

Sauce Remoulade/ Gurkensalat/ Pommes

Island Kabeljaufilet gebraten 32,90

Pommery-Senfsauce/ Kartoffelpüree/ frischer

Blattspinat

Gebratene Salmschnitte „Label Rouge“ 27,90

Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce

Königsberger Klopse vom Milchkalb 25,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

½ Oldenburger Ente aus dem Ofen tranchiert 36,90

Hausgem. Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Jus

Geschmorte Kalbbäckchen/ Fregola Sarda 32,90

Knuspr. Grünkohl/gebr. Blumenkohl/ Parmesanschaum

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

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

WEIN DER WOCHE:

2021 Merlot Réserve, Astruc, Sud de France

Fl. 0,75l 26,50 0,15l 6,90

Beilagen Änderung: € 2,50 / 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

2022 Poliziano, Nobile di Montepulciano,
Toscana DOCG Fl. 0,75l 49,50

2019 Antinori Chianti Classico Riserva
Fl. 0,75l 59,00

Frankreich

2021 Merlot Réserve, Astruc, Sud de France
Fl. 0,75l 26,50 0,15l 6,90

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

2021 Andeluna 1300, Malbec, Argentinien
Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50

Beilagen Änderung: € 2,50 / 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