

Vorspeisen

Irische Fines de claire Auster No.3 6 Stck. 21,00

Umami Auster No.3 Stck. 4,90

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35

Blattsalat/ Mayo/ Cocktailsauce

Salat Nicoise 24,90

Zerlei Thunfisch / Bohnen weiß u. grün

La Ratte Kartoffeln/ Sardellen/ Kalamata Oliven/

“Queen of Eggs”

Hummercremesuppe/Cognac-Sahne

klein 12,50 groß mit Wildgarnele 21,50

½ Hummer an Salat 28,90

Mayonnaise/ Cocktail Sauce

Ganze Artischocke aus der Bretagne 19,90

Eismeergarnelen/ Früchte und 3erlei Dip

2 gebratene Baby-Seezungen an Salat 22,90

Zitronenbutter

Knusp. Oktopus/ Kretischer Kartoffelsalat/ 24,90

Kalamata Oliven/ Tzatziki

Büsumer-Krabbenschnitte 24,90

Schwarzbrot/Nordseekrabben/ Dillöl

„Queen of eggs“ Rührei“

6 Wildgarnelen 17,90

Knoblauch / Chilli / Olivenöl/ geröstetes Brot

Sashimi geflämmt vom „Label Rouge Lachs“ 25,90

Weißer Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

Thunfisch Tatar 26,50

Avocado/ Mango/ Wakame

Dessert

Käseteller 15,50

4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/Früchte/ Brot

Kleiner Erdbeersalat/ Eierlikör-Eis u. Shot 12,90

Erdbeer Pavlova 13,90

Baiser/ Sahne / frische Erdbeeren

Unser Eis kommt von “maximilians oberkassel”

Kaffee Eis/ Salz-Karamel-Sauce 10,90

Piemonteser Haselnüsse

Dame Blanche 10,90

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

Hauptspeisen

Gefüllte Cantaloupe Melone 26,50

Eismeergarnelen-Cocktail/ Früchte / Salat

Frittierte Baby Calamari Patagonia 25,50

Kleiner Salat/ Avocado/ Safran Aioli

Knusp. Oktopus / Kretischer Kartoffelsalat 35,90

Kalamata Oliven/ Tzatziki

3 Baby-Seezungen „Finkenwerder Art“ 31,90

Speck/ Nordseekrabben/Butter

Dill-Kartoffelpüree/ Gurkensalat

Island Kabeljaufilet gebraten 32,90

Pommery-Senfsauce/ Kartoffelpüree/ klarer

Gurkensalat

Lachs-Filet-Wellington 31,90

Gemüse/ Sauerampfer Beurre blanc

Backfisch vom Island Kabeljau 26,90

Sauce Remoulade/

Gurkensalat/Pommes **oder** Kartoffel-Gurkensalat

Salat Nicoise 34,90

Zerlei Thunfisch / Bohnen weiß u. grün

La Ratte Kartoffeln/ Sardellen/ Kalamata Oliven/

“Queen of Eggs”

Entrecôte vom Ital. Weidebüffel (300Gr.) 46,90

Glasiertes Gemüse/ Kartoffelgratin **oder** Pommes

Portwein Jus

Königsberger Klopse vom Milchkalb 26,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

Wiener Schnitzel v. d. Milchkalboboerschale 34,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

Veganes Gemüsecurry 19,90

Kokosmilch / Mango / Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50

von der Französischen “Label Rouge Maispoularde

Zerlei Curry- Blumenkohl 21,90

Gebacken/ Blumenkohlpüree/ knuspriger Spinat/

fruchtige Misomayonnaise/ Granatapfel

Caesar Salad/ Parmesan/ Croutons/ Römersalat 14,50

+ Gebr. Maispoularden-Brust 11,00

WEIN DER WOCHE:

2024 Rosé Weingut am Nil/ Pfalz

Pfalz Fl. 0,75l € 29,50 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

Weißwein

- 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 Grauburgunder**, Weingut Röss,
Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90
- 2024 Chardonnay–Weißburgunder**
Knipser, Rheinland–Pfalz
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,50
- 2025 Sauvignon Blanc**, Pfaffmann
Pfalz Fl. 0,75l € 32,50 0,15l € 7,50
- 2024 Chardonnay Handwerk, Weingut Leiner**
Pfalz (Bio) Fl. € 32,50 Glas 0,15l € 7,50
- 2024 Nik Weis, Weißburgunder**, Mosel
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50
- 2024 Nik Weis Schieferriesling**, Mosel
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50
- 2024 Grauburgunder Sonett, Heger**, Baden
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50
- 2023 Pinot Blanc**, Markus Molitor, Mosel
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50
- 2024 Lugana**, Bulgarini, Italien, DOC
Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50
- 2024 Sancerre Domaine Tinel Blondelet**
Loire Fl. 0,75l 44,50 0,15l 10,50
- 2024 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
- 2023 Nik Weis, Riesling, Alte Reben**
Fl. 0,75l € 42,00
- 2024 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

- 2024 Philipps Rosé**, Weingut Philipp Kuhn,
Pfalz Fl. 32,50 0,15l 7,50
- 2024 Studio by Miraval**, Provence
Fl. 34,50 0,15l 7,90
- 2024 Minuty Rosé** Cote de Provence
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90
- 2024 Rosé Weingut am Nil/ Pfalz**
Pfalz Fl. 0,75l € 29,50 0,15l € 6,90

Rotwein

- 2024 Andeluna 1300, Malbec**, Argentinien
Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50 **2024**
- 2019 Tarón, Crianza, Rioja**, Spanien
Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50
- Italien**
- 2018 Mansalto, Chianti**, La Commenda
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90
- 2023 Primitivo SUD**, di Manduria, Italien
Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90
- 2019 Antinori Chianti Classico Riserva**
Fl. 0,75l 59,00
- 2021 Merlot Réserve**, Astruc, Sud de France
Fl. 0,75l 29,50 0,15l 6,90
- 2022 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



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