

Vorspeisen

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

David Hervé „Royal Auster No.3 Stck. 4,90

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35

Blattsalat/ Mayo/ Cocktailsauce

Husumer-Krabbenschnitte 24,90

Schwarzbrot/Nordseekrabben/ Dillöl

„Queen of eggs“ Rührei“

Hummercremesuppe/Cognac-Sahne

klein 12,50 groß mit Wildgarnele 21,50

Kopfsalat / Trüffelvinaigrette 17,90

Schwarzer Trüffel/ Croutons

Kretischer Kartoffelsalat/ Knusp. Oktopus 24,90

Kalamata Oliven/ Tzatziki

Feine Scheiben vom Milchkalbtafelspitz 23,90

kalt geräuchert/ „Queen of Eggs“

Marinierter Spargel/ Grüne Sauce/ Blattsalat

6 Wildgarnelen 17,90

Knoblauch / Chilli / Olivenöl/ geröstetes Brot

Thunfisch Tatar 26,50

Avocado/ Mango/ Wakame

Sashimi geflämmt vom „Label Rouge Lachs“ 25,90

Weißer Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

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

Freitag, 01.05.2026 ab 12:00h geöffnet...

Hauptspeisen

Lachs-Filet-Wellington 31,90

Gemüse/ Krustentiersauce

Kretischer Kartoffelsalat/ Knusp. Oktopus 35,90

Kalamata Oliven/ Tzatziki

Gratinierte Hechtklößchen 29,90

Krustentiersauce/ Blattspinat

Backfisch vom Island Kabeljau 26,90

Sauce Remoulade/

Gurkensalat/Pommes **oder** Kartoffel-Gurkensalat

Entrecôte vom Grill (300Gr.) 46,90

Glasiertes Gemüse/ Kartoffelgratin **oder** Pommes

Portwein Jus

Mediterran geschmorte Kaninchenkeule 26,50

Kartoffel-Oliven-Püree/ Spinat

Kalbsbraten/ gebr. Spargel 34,90

Kartoffelgratin

Feine Scheiben vom Milchkalbtafelspitz 34,90

kalt geräuchert/ „Queen of Eggs“

Marinierter Spargel/ Grüne Sauce/ Blattsalat

Wiener Schnitzel v. d. Milchkalbberschale 34,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

Königsberger Klopse vom Milchkalb 26,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

Frikassee v. d. Franz. Maispoularde 31,90

Deutscher Spargel/ Gemüse/ Reis

Veganes Gemüsecurry 19,90

Kokosmilch / Mango / Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50

von der Französischen „Label Rouge Maispoularde

2erlei 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 Organic Pinot Blanc

„The green Hill“ Weingut Thörle Rheinhessen

Fl. 0,75l 28,50 0,15l 6,50

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

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

Rotwein

- 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
- 2024 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