

Mittwoch:

Curry Wurst vom Duroc Schwein 14,50

Salat/ Pommes-Frites

Vorspeisen

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

Royal Auster No.3 / Stck. 4,90

Kleine Portion Bouchot-Muscheln 18,90

geröstetes Brot

1-2 gebratene Baby-Seezungen an Salat 22,90

Zitronenbutter

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35

Blattsalat/ Mayo/

Salat Nicoise 24,90

Zerlei Thunfisch / Bohnen weiß u. grün

La Ratte Kartoffeln/ Sardellen/ Kalamita Oliven/

„Queen of Eggs“

Hummercremesuppe/Cognac-Sahne

klein 12,50 groß mit Wildgarnele 21,50

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

Unser Eis kommt von „maximilians oberkassel“

Dame Blanche 10,90

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

Hauptspeisen

Entrecôte/ Dry aged v. Bodensee (300Gr.) 46,90

Glasiertes Gemüse/ Kartoffelgratin **oder** Pommes

Portwein Jus

Düsseldorfer Senfrostbraten v. Rinderfilet 49,90

Glasiertes Gemüse/ Portwein Jus

Kartoffelgratin oder Pommes Frites

Königsberger Klopse vom Milchkalb 26,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

Wiener Schnitzel v. d. Milchkalbberschale 34,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

2-3 Baby-Seezungen „Finkenwerder Art“ 33,90

Speck/ Nordseekrabben/Butter

Dill-Kartoffelpüree/ Gurkensalat

Bouchot Muscheln 30,90

Safransud Pommes/ Frites / Klapdohr Special Sauce

Gefüllte Cantaloupe Melone 26,50

Eismeergarnelen-Cocktail/ Früchte / Salat

Frittierte Baby Calamari Patagonia 25,50

Kleiner Salat/ Avocado/ Safran Aioli

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/ Kalamita Oliven/

„Queen of Eggs“

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 Nik Weis, Weißburgunder, Mosel

Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

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 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 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, Ca Lojera, 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

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



**Bewerten
Sie uns auf
Tripadvisor**



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