

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 Classic Osciétre

10g Dose 34,90 30g 79,90 100g 259,00

Blinis/ Crème fraiche oder Rührei/ Toast

Vorspeisen

Hummercremesuppe/Cognac Sahne

klein 8,90 groß mit Wildgarnele 18,50

Hausgemachte franz. Bauern Paste 16,50

Sauce Cumberland/ Cornichons/ Blattsalat

Salat Nicoise 26,50

Zerlei Thunfisch / Bohnen weiß u. grün

Kartoffel/ Sardellen/ schwarze Oliven/ Bio-Ei

Lachs Sashimi geflämmt 24,90

weiße Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

Thunfisch Tatar 26,90

Avocado/ Mango-Chili-Sauce

Hausgemachte Pommes- Frites 5,00

Tagesempfehlungen

Burratina Spargel-Babyspinat-Salat 18,50

Früchte/ Mango-Vinaigrette

Frittierte Baby Calamari Patagonia 22,90

Safran Aioli/ kl. Salat

Großer Blattsalat Fritto misto 29,90

Lachs, Wildgarnele, Greenshellmuschel, Baby Calamari

Avocado/ Safran Aioli

Backfisch vom Island Kabeljau 24,90

Sauce Remoulade/Gurkensalat/ Pommes

Tataki vom Thunfisch / Wakame Salat 26,90

Hauptspeisen

Salat Nicoise 32,50

Zerlei Thunfisch / Bohnen weiß u. grün /

Kartoffel/ Sardellen/ schwarze Oliven/ Bio-Ei

Gefüllte Cantaloupe Melone 23,90

Eismeergarnelen-Cocktail/ Früchte / Salat

2 Neue Matjesfilets auf Schwarzbrot 18,90

Bratkartoffel/ Salat / Meerrettich Sauce

Spaghetti / frische Pfifferlinge 24,50

+ **Tiroler Speck** 2,00

Spaghetti Kalbsbolognese 19,90

40 Monate gereifter Parmesan

Veganes Gemüsecurry 18,90

Kokosmilch Basmatireis

+ **gebackenes Knusperhuhn** v. d. Maispoularde 8,50

Zerlei Curry- Blumenkohl gebacken 17,90

Blumenkohlpüree/ knuspriger Spinat/ fruchtige

Misomayo/ Granatapfel

Gebratene Salmschnitte 26,90

Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce

Gebackene Spanferkelbäckchen 24,90

Kartoffelpüree/ Sauerkraut/ Altbier Sauce

Königsberger Klopse vom Milchkalb 24,50

Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Beete

Wiener Schnitzel v.d. Milchkalbsoberschale 33,90

Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren/ Hausgemachte

Pommes Frites **oder** Steirischer Vogersalat

Wiener Backhendl 20,50

Steirischer Kartoffelsalat mit Kernöl /Feldsalat

Wildpreiselbeeren

Dessert

Käseteller 14,50

3 Sorten von der Kuh/ Chutney/ Früchte/

Baguette

Frische Erdbeeren 9,50

in Cointreau mariniert mit Vanilleeis

Mini Tarte Tatin mit Vanilleeis 8,90

Weiße oder dunkle Mousse au chocolat 6,90

Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

WEIN DER WOCHE:

Domaine Pré Baron Touraine/ Sauvignon Blanc

0,75 l Fl. € 27,50 Glas 0,15l € 6,50

Küchenzeiten: Montag: 12:00h – 14:30h Dienstag – Samstag 12:00h – 21:00

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20

Weißweine

2022 Sauvignon Blanc, Weingut Ress,
Rheinhessen Fl. 27,00 0,15l 6,50

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

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

2021 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 Pouilly-Fumé, Domaine
Tinel-Blondelet, Loire
Fl. 39,50 0,15l 9,50

Rosé

2022 Philipps Rosé, Weingut Philipp Kuhn,
Pfalz

Fl. 29,50 0,15l 7,00

2022 Studio by Miraval, Provence
Fl. 32,50 0,15l 7,50

2023 Minuty

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 Bracesca 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: Montag: 12:00h - 14:30h Dienstag - Samstag 12:00h - 21:00

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Allergene und Inhaltsstoffe sprechen Sie bitte unser Serviceteam an

Telefon 0211-175 207 20