

Meeresfrüchte und Kaviar

Gillardeau Auster No.4 je 4,90
Himbeer-Schalotten-Vinaigrette

Crevettes Rose 8 Stk. 20,35
Blattsalat/ Mayo/ Cocktail-Sauce

Plateau fruit de mer 53,90
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 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

Tasse Fischsuppe ohne Einlage 9,90

Französische Paté mit Entenleber 20,90
Traubeconfit/ Sauternes Gelee

Weinempfehlung:
Chateau Lauriga Muscat de Rivesattes 5cl € 6,50

Hausgemachte franz. Bauern Pastete 17,50
Sauce Cumberland/ Cornichons/ Blattsalat **Kleiner**

Kopfsalat / Trüffelvinaigrette 13,90
Schwarzer Trüffel/ Croutons

Hamburger Aalschnitte 16,90
Geräuchertes Babyaalfilet/ Rührei
Meerrettichcreme / Dillöl

Sashimi geflämmt vom Label Rouge Lachs 25,90
Weiße Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

Thunfisch Tatar 26,50
Avocadocreme/ Mango-Chili-Chutney/ Wakame

Hauptspeisen

Königsberger Klopse vom Milchkalb 25,50
Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete

Backfisch vom Island Kabeljau 25,90
Sauce Remoulade/sahniger Gurkensalat
Pommes-Frites

Gebratene Salmschnitte Label Rouge 27,90
Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce

Island Kabeljaufilet gebraten 31,90
Pommery-Senfsauce/ Kartoffelpüree/ Gurkensalat

Fischsuppe groß mit Fischeinlage 32,90
Croutons/ Gruyère/ Sauce Rouille

Rosa gebr. Maisentenbrust Label Rouge 33,90
Rahmwirsing/ Kartoffelgratin/ Trüffeljus
Sauerbraten vom Simmentaler Weiderind 28,50
Kartoffelklöße/ Rahmwirsing/ Apfelmus

Veganes Gemüsecurry 19,90
Kokosmilch / Mango / Basmatireis
+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50
von der Französischen Laabel Rouge Maispoularde

Wiener Backhendl 21,50
Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl /Feldsalat/ Preiselbeeren

Gebackene Spanferkelbäckchen 25,90
Kartoffelpüree/ Sauerkraut/ Altbier Sauce

Wiener Schnitzel v. Milchkalboboerschale 33,90
Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren
Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

Dessert

Käseteller 14,50
4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/Früchte/ Brot

Dame Blanche 9,50
Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce

Mini Tiramisu 8,90
Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz 9,50

Mini Schokoladen Soufflé 11,90
Cremige Kaffeeis / Kirschgel

Mini Cheese Cake San Sebastian 8,90
Erdbeersauce

WEIN DER WOCHE: 2022 Markus Molitor

Pinot Blanc Haus Klosterberg

Fl. € 29,50 0,15l € 7,00

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

- 2023 Sauvignon Blanc**, Weingut Röss, Rheinessen Fl. 29,50 0,15l 6,90
- 2023 Weißburgunder**, Weingut Röss, Rheinessen Fl. 29,50 0,15l 6,90
- 2023 Sauvignon Blanc**, Pfaffmann Pfalz Fl. 0,75l € 29,50 0,15l € 6,90
- 2023 Chardonnay-Weißburgunder** Knipser, Rheinland-Pfalz Fl. 39,50 0,15l 8,50
- 2023 Chardonnay Handwerk**, Weingut Leiner Pfalz (Bio) Fl. € 29,50 Glas 0,15l € 6,90
- 2023 Nik Weis, Weißburgunder**, Mosel Fl. 32,50 0,15l 7,50
- 2022 Nik Weis Schieferriesling**, Mosel Fl. 32,50 0,15l 7,50
- 2022 Nik Weis, Riesling, Alte Reben** Fl. 42,00
- 2022 Grauburgunder Sonett**, Heger, Baden Fl. 32,50 0,15l 7,50
- 2022 Pinot Blanc, Markus Molitor**, Mosel Fl. 29,50 0,15l 7,00
- 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 Sancerre Blanc Cuvée Silex** Domaine Serge Laloue Fl. 42,50
- 2022 Pouilly-Fumé**, Domaine Tinel-Blondelet, Loire Fl. 42,50 0,15l 10,50
- 2023 Grüner Veltliner Steinfeder** ‚Stab‘ Mathias Hirtzberger – Wachau Fl. € 45,00
- 2023 Alvarinho ‘Contacto’** – Vinho Verde DOC Anselmo Mendes –VinhoVerde/Portugal Fl. € 32,50 0,15l € 7,50

Rosé

- 2023 Philipps Rosé**, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz Fl. 32,50 0,15l 7,50
- 2023 Studio by Miraval**, Provence Fl. 32,50 0,15l 7,50
- 2023 Minuty Rosé** Cote de Provence Fl. 39,50 0,15l 8,90

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. 39,50 0,15l 8,90
- 2022 Primitivo SUD**, di Manduria, Italien Fl. 39,50 0,15l 8,90
- 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. 37,50 0,15l 8,50
- 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. 37,50 0,15l 8,50

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