

## Meeresfrüchte und Kaviar

- Fines de claire Auster No.3** 6 Stck. 19,90  
Himbeer-Schalotten-Vinaigrette
- Crevettes Rose 8 Stk.** 20,35  
Blattsalat/ Mayo/ Cocktail-Sauce
- ½ Hummer lauwarm** 36,90  
250 – 300 Gr. Rohgewicht an Salat Mayo.
- 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 fraiche 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
- Thunfisch Tatar** 26,50  
Avocadocreme/ Mango-Chili-Chutney/ Wakame
- Sashimi geflämmt vom Label Rouge Lachs** 25,90  
Weiße Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

## WEIN DER WOCHE: 2022 Markus Molitor

### Pinot Blanc Haus Klosterberg

Fl. € 29,50 0,15l € 7,00

## Hauptspeisen

- Frittierte Baby Calamari Patagonia** 24,90  
Kleiner Salat/ Avocado/ Safran Aioli
- Düsseldorfer Senfrostbraten** 42,90  
vom irischen Weiderindfilet/ Kartoffelgratin  
glasierte grüne Bohnen/ Altbierjus
- Königsberger Klopse vom Milchkalb** 25,50  
Kartoffelpüree/ Kapernsauce/ Rote Bete
- Backfisch vom Island Kabeljau** 25,90  
Sauce Remoulade/Gurkensalat/ Pommes
- Gebratene Salmischnitte Label Rouge** 27,90  
Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce
- Island Kabeljaufilet gebraten** 31,90  
Pommery-Senfauce/ Kartoffelpüree/ Gurkensalat
- Fischsuppe groß** mit Fischeinlage 32,90  
Croutons/ Gruyère/ Sauce Rouille
- Veganes Gemüsecurry** 19,90  
Kokosmilch / Mango / Basmatireis  
+ **gebackenes Knusperhuhn** 9,50  
von der Französischen Laabel Rouge Maispoularde
- Zerlei Curry- Blumenkohl** 19,90  
Gebacken/ Blumenkohlpüree/ knuspriger Spinat/  
fruchtige Misomayonnaise/ Granatapfel
- Wiener Backhendl** 21,50  
Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl /Feldsalat/ Preiselbeeren
- Gebackene Spanferkelbäckchen** 25,90  
Kartoffelpüree/ Sauerkraut/ Altbier Sauce
- Wiener Schnitzel v. Milchkalbberschale** 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
- Erdbeer Pavlova** 11,90
- Mini Tarte Tatin** mit Vanilleeis 10,90
- Zitronen Sorbet/ Vodka Pan Tadeusz** 9,50
- Mini Schokoladen Soufflé** 11,90  
Cremige Kaffeeis / Kirschgel
- Mini Cheese Cake San Sebastian** 8,90  
Erdbeersauce

**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, Rheinhessen Fl. 29,50 0,15l 6,90  
**2023 Weißburgunder**, Weingut Röss, Rheinhessen 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. 0,75l 39,50 0,15l 8,90

## Rotweine

### Spanien

**2020 Emilio Moro**, Tempranillo, Spanien Fl. 0,75l 49,00  
**2018 Tarón, Crianza, Rioja**, Spanien Fl. 0,75l 32,50 0,15l 7,50

### Italien

**2018 Mansalto, Chianti**, La Commenda DOCG Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90  
**2022 Primitivo SUD**, di Manduria, Italien Fl. 0,75l 39,50 0,15l 8,90  
**2020 Poliziano, Nobile di Montepulciano**, Toscana DOCG Fl. 0,75l 49,50  
**2019 La Braccasca Vino Nobile di Montepulciano** Toscana D.O.C.G. Italien Fl. 0,75l 49,50  
**2019 Antinori Chianti Classico Riserva** DOCG Fl. 0,75l 59,00

### Frankreich

**2020 Beau Mistral Côtes du Rhône** Grande Reserve Fl. 0,75l 37,50 0,15l 8,50  
**2021 Crozes – Hermitage**, J. Denuzière Cru de la Vallée du Rhone AOP Fl. 0,75l 49,50  
**2018 El Clos Cormey, St. Emilion Grand Cru** Bordeaux Fl. 0,75l 49,50

### Argentinien

**2021 Andeluna 1300, Malbec**, Argentinien Fl. 0,75l 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**