

## 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 Vintage**  
15g Dose 44,00 30g 88,00 50g 169,00  
Blinis/ Crème fraiche oder Rührei/ Toast

## Vorspeisen

**Hummercremesuppe**/Cognac Sahne  
klein 8,90 groß mit Wildgarnele 18,50

**Kürbiscremesuppe**  
Orange/ Ingwer/Chilli/steirisches Kürbiskernöl  
**Mini** 4,50/ **Klein** 8,50/**Groß** 12,50

**Französische Paté mit Entenleber** 20,90  
Traubeconfit/ Sauternes Gelee

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

**Kleiner Kopfsalat** / Trüffelvinaigrette 12,50  
Schwarzer Trüffel/ Croutons

**Blattsalat mit geschmolzenem Mont d`Or** 17,90  
Knuspriger Speck/ Sauce Cumberland

**Pochiertes Französisches Landei Label Rouge** 22,90  
Kartoffel-Parmesanschaum/ Schwarzer Trüffel  
Knuspriger Parmaschinken/ Piment d`espelette

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

**Sashimi geflämmt vom Label Rouge Lachs** 24,90  
Weiße Miso-Soja-Sauce/ Yuzu

## Hauptspeisen

**Confierte Brandenburger Gänsekeule** 39,00  
Apfelrotkohl, glacierte Maronen,  
Serviettenknödel, reichlich Sauce

**Backfisch vom Island Kabeljau** 24,90  
Sauce Remoulade/ sahniger Gurkensalat  
Pommes-Frites

**Bouchot Muscheln** 27,90  
aus der Bucht von Mont-Saint Michele Safransud/  
Pommes Frites / Klapdohr Special Sauce

**Gebratene Salmschnitte Label Rouge** 26,90  
Orangenspitzkohl/ Kartoffelpüree/ Krustentiersauce  
**Island Kabeljaufilet gebraten** 31,90

Pommery-Senfsauce/ Kartoffelpüree/ Gurkensalat  
**Krefelder Spieß / 2 hausgemachte Mettwürste** 22,50  
Endivien und Kartoffel untereinander

**Veganes Gemüsecurry** 18,90  
Kokosmilch / Mango / Basmatireis  
+ **gebackenes Knusperhuhn** von der  
Französischen Laabel Rouge Maispoularde 8,50

**Wiener Backhendl** 20,50  
Steir. Kartoffelsalat/ Kernöl /Feldsalat/ Preiselbeeren  
**Gebackene Spanferkelbäckchen** 24,90

Kartoffelpüree/ Sauerkraut/ Altbier Sauce  
**Wiener Schnitzel v. Milchkalbopperschale** 33,90  
Gurkensalat/ Wildpreiselbeeren  
Pommes Frites **oder** Steirischer Vogerlsalat

## Dessert

**Käseteller** 14,50  
4 Sorten von Kuh/ Ziege Chutney/Früchte/ Brot  
**Dame Blanch** 8,90

Vanilleeis/ Sahne/ warme Schoko Sauce  
**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:

**2022 Chardonnay, Schneider, Pfalz**  
Fl. 34,50 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**

**Weißweine**

**2023 Sauvignon Blanc**, Weingut Röss,  
Rheinhessen Fl. 27,00 0,15l 6,50 2023

**2023 Weißburgunder**, Weingut Röss,  
Rheinhessen Fl. 27,00 0,15l 6,50 2022

**2023 Sauvignon Blanc**, Thörle  
Rheinhessen Fl. 0,75l € 28,50 0,15l € 6,50

**2023 Chardonnay-Weißburgunder**  
Knipser, Rheinland-Pfalz  
Fl. 34,50 0,15l 8,50 2022

**2023 Chardonnay Handwerk**, Weingut Leiner  
Pfalz (Bio Demeter) Fl. € 26,50 Glas 0,15l € 6,50

**2023 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 Sancerre Blanc Cuvée** Silex Domaine  
Serge Laloue Fl. 42,50 0,15l 10,50

**2022 Pouilly-Fumé**, Domaine  
Tinel-Blondelet, Loire  
Fl. 39,50 0,15l 9,50

**2023 Grüner Veltliner** Steinfeder  
,Stab' Mathias Hirtzberger - Wachau  
Fl. € 45,00

**2023 Alvarinho 'Contacto'** - Vinho Verde  
DOC Anselmo Mendes -VinhoVerde/Portugal  
Fl. € 29,50 0,15l € 7,50

**Rosé**

**2023 Philipps Rosé**, Weingut Philipp Kuhn,  
Pfalz  
Fl. 29,50 0,15l 7,00

**2023 Studio by Miraval**, Provence  
Fl. 32,50 0,15l 7,50

**2023 Minuty Rosé** Cote de Provence  
Fl. 39,50 0,15l 8,50

**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 Braccasca 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: 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**