

Kandreis
Restaurant · Tapas · Bar

Unsere Wochenkarte

Wir erfinden uns ständig neu und bieten daher wöchentlich wechselnde Gerichte

Austern Fines de Claire no.2 mit Thai Dressing,

oder

Klassische Art Fine Claire mit Zitrone

3 Stück 10,50€ 6 Stück 20,00€ 9 Stück 30,00€ 12 Stück 40,00€

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Knusper Garnele 9,00 €

Escargots de Bourgogne

„Label Rouge“ Weinbergschnecken 6 Stück 14,50 €

Kandre`s Fisch Salat

Frischen Blattsalat mit Kabeljau, Flusskrebse,, Muschelfleisch 19,50€

Veggie Gyosa 5 St. (Japanische Nudelteichtaschen) 14,50 €

Bunter Chinakohl Salat

Große Portion 18,50 €

Frische Raffinesse 20,50 €

Salat mit knusprige Entenbrust, Litschis, crunchy Zwiebel-Knoblauchmix,

Asia Dressing

Tete de Moine 4 Monate gereift 15,50 €

Feldsalat, Trüffelcreme

==== *Kandreis* ====

Restaurant · Tapas · Bar

Sellerie Steak (Veggie)

Kartoffelpüree, in Knoblauch gebratene Buchenpilze, Kräuteröl **20,50 €**

Gebratener Rochenflügel

Kapern-Weißwein-Sauce, Kartoffelpüree, wilder Brokkoli **25,50 €**

Zoervleis „Maastrichter Art“

Pommes, Hausgemachten Apfelmus & Mayonaise **17,90 €**

Maispouardenbrust (mit Pimientos-Chorizo gefüllt)

Süßkartoffel-Püree, wilder Brokkoli, Thymianvelouté **27,50 €**

Iberico Schweine Bäckchen

sanft in Riojsauce geschmort, Schneidebohnen, Rote Zwiebeln,
Kartoffelpüree **26,50 €**

Arg. Rinderfilet ca 220 Gramm)

Pommes, Schwarzwurzel, Trüffelmayonaise, Jus **41,00 €**

Beef Tagliata di Manzo

Arg. Rumpsteak tranchiert auf Rucola, Pinienkernen, Parmesan, Pasta
Aglio e Olio **32,50 €**

Asiatisches Kalbsragout

Thaicurry, Zitronengras, Kokosmilch, Kürbis, Koriander- Süßkartoffel,
Kaiserschoten, Sesamnudeln **26,00 €**

==== *Kandreis* ====
Restaurant · Tapas · Bar

Salat:

kleiner Beilagensalat

5,50 €

Weintipp des Monats

Chateau Eugenie | Tradition Cahors | Malbec-Merlot | 2020 | Cahors-Frankreich

0,2l 8,50€ 0,75l 29,75€

Wernersbach | Aulerde Riesling | Rhein-Hessen Deutschland | 2021 | Riesling

0,75l 38,50€

Dessert

Eierlikör mit Boerenjongens (rosinen in oude Jenever eingelegt) Sahne

9,50 €

Orangen Tirmamisu 9,00€

Sorbet: Mandarine, Birne pro Kugel 2,50€

(extra mit Grey Goose Wodka oder Cremant 5,00€)

Orangen-Vanille-Pudding mit Kokos-Joghurt, Kokoschips 8,50€

Panna Cotta, Himbeersauce, Waldfrüchte, Pistazien

11,00 €

Martini Espresso

Below 42 Wodka, Kahlua, Espresso

12,50 €