

==== *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 12,00€ 6 Stück 23,00€ 9 Stück 34,50€ 12 Stück 46,00€

Hummer Bisque 12,50 €

Hummersuppe, Flusskrebse, Noilly Prat

Pane con Funghi

Italienisches Landbrot, Waldpilze, Parmesan, Kräuter, Olivenöl 11,50 €

Pate en Croute

Entenpastete mit Pistazien in Teigmantel, grüner Blattsalat, Rotwein Birne 18,50 €

Bündnerfleisch (aus der Schweiz)

Kartoffel-Pfifferling-Salat, Wildkräuter 16,00 €

Galettes de Sarrasin (Bretonische Buchweizencrepe)

gefüllt mit Lauchgemüse, Jacobsmuscheln 17,50 €

Kandreis
Restaurant · Tapas · Bar

Tagliarini

Waldpilzen, Trüffel, Parmesan, Weissburgundersauce

25,00 €

Gegrillter Octopus Tentakel

Tagliatelle, Paprikasauce, Kirschtomaten, Oliven

29,00 €

in Kokosmilch geschmorte Hähnchencurry

Wilder Brokkoli, Zucchini, Ingwer, Minze, Basmatiereis, Cashewkerne

24,50 €

Zoervleis „Maastrichter Art“

Pommes, Hausgemachten Apfelmus & Mayonaise

18,90 €

Mediterrane Hackspiesse (Rind), gegrillte Zitrone

Hausgemachte Tsatsiki, Grüne Bohnen, Pommes

19,50 €

Surf & Turf Spiess (150 Gramm Roastbeef & Riesengarnelen)

Petresilien-Knoblauch-Öl, Grüne Bohnen, Pommes

28,50 €

Iberico Karree (Kotelett vom Iberico Schwein)

Kartoffelpüree, Schmorgemüse von Paprika, Cherrytomaten, Schalotten

32,50 €

— *Kandreis* —
Restaurant · Tapas · Bar

Weintipp des Monats

Teruzzi | Isola Bianca | Vernaccia di San Gimignano | 2022 | Italien

0,2l 8,90€ 0,75l 31,00€

Le petit du Greg & Juju Réserve | Rosé Grenache, Merlot | Domaine Preignes le Vieux |

2023

0,2l 7,90€ 0,75l 27,50€

Dessert

Pannacotta, Himbeeren, Thai-Basilikum, Pistazien 10,50€

Apfel Tarte Tatin mit Vanille Eis 9,50€

Sorbet: Birne pro Kugel 2,50€

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

Crema Catalana Eis 9,50€

Martini Espresso

Below 42 Wodka, Kahlua, Espresso

12,50 €