

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€

Parmesan Suppe

Parmesan Chips 11,50 €

Bourgondische Käsekroketten

2 Belgische Käsekroketten, mit Salatgarnitur, Zwiebel Confit 13,50 €

Oeuf en Cocotte & Costini Duxelles

2 in Backofen gegarte Bio Eier, Trüffel-Parmesan-Sauce, Crostini
Champignon Tapenade 15,50 €

Chicoree aus dem Ofen

Parmaschinken, überbackene Ziegenkäse mit Thymianhonig 16,50 €

Cuisses de Grenouille

Frosch-Schenkel, Champignons in Knoblauchrahm-Sauce 17,90 €

Tete de Moine (4 Monate gereift)

Feldsalat, rote Zwiebeln, Apfel-Balsamico, Trüffelhonig 17,50 €

Kandreis
Restaurant · Tapas · Bar

Spaghettini Vegetarisch

Spitzkohl, Bohnenkerne, Schwarze Wallnüsse, Champignons, Sherry-
Rahmsauce **21,00 €**

Zanderfilet

Rösti, Grünkohl, Senfsauce **29,50 €**

Wildleber von Reh

Kartoffelpüree, Apfel, Zwiebeln, Salbei, Blaubeeren **24,50 €**

Zoervleis „Maastrichter Art“

Pommes, Hausgemachten Apfelmus & Mayonaise **20,50 €**

Hasenrücken Filet

Kartoffelpüree, karamellierte Chicoree, Flowersprouts, Portwein-Sauce **36,50 €**

Bayrische Krautpfanne

Sauerkraut, Schupfnudeln, Bratwurst, Hackbällchen, Bio Spiegelei **21,50 €**

Hirschkarree

Rosenkohl, Rotweinbirne, Selleriepüree **40,50 €**

Arg. Tournedos (ca 210 Gr)

kräftige Cognac-Pfeffersauce, grüne Bohnen, Pommes **40,50 €**

— *Kandrei's* —
Restaurant · Tapas · Bar

Weintipp des Monats

19 Crimes Behind Bars | Chardonnay | Süd-Ost Australien

0,2l 8,50€ 0,75l 29,75€

Pico Maccario | Barbera d'Asti Lavignone | 2022 | Piemont-Italien | fruchtigen Bouquet

0,2l 9,50€ 0,75l 33,50€

Greg e Juju Réserve | Grenache Rosé | Pays d'Oc-Frankreich | 2023

0,2l 7,90€ 0,75l 27,50€

Dessert

Creme Brûlée mit Tonkabohnen, Waldfrüchten 12,00€

Kakaobohne gefüllt mit Karamell & Schokomousse 11,50€

Apfel Tatin mit Vanille Eis 11,50€

Mango, Johannisbeer, Zitronen Sorbet: pro Kugel 2,80€

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

Lava Törtchen (geschmolzener Schokoladenkuchen), Mango Sorbet 12,50€

Martini Espresso

Below 42 Wodka, Kahlua, Espresso

13,50 €

Planen Sie in naher Zukunft ein Event?

- Fragen Sie uns zu Allergenen und Zusatzstoffen -