

*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€

### *Tom Yam Goong Suppe*

Thaisuppe, Gambas, Shiitake, Kirschtomaten, Chili, Limetten

13,50 €

### *Kandre`s Frühlings Salat*

Radicchio Ceriolo, geraucherten Lachs, Wartelei, Burrata

19,50 €

### *Sate Spiess von Schweinefilet (ca. 180 Gramm)*

Erdnuss Sauce, Röstzwiebeln, Atjar Tjampoer, Gurken, Kroepoek

18,50 €

### *Artischocken Tatar*

Grüner Spargel, getrockneten Tomaten, Zitronenmayonaise

16,50 €

### *Escargots de Bourgogne*

„Label Rouge“ Weinbergschnecken in Kräuterbutter 6 St.

14,50 €

*Kandreis*  
*Restaurant · Tapas · Bar*

***Pasta mit Cime di Rapa (Stangenkohl)***

Tagliatelle mit Vongole, Weißwein-Kaviar-Sauce

**27,50 €**

***Vegane Pilzpfanne***

frische Pasta, Kräftiger dunkler Umami Sauce (Vegan)

**19,50 €**

***Slibtongetjes (junge Seezunge)***

Pommes, Bunter Salat, Buttersauce

**34,50 €**

***Zoervleis „Maastrichter Art“***

Pommes, Hausgemachten Apfelmus & Mayonaise

**20,50 €**

***Französische Perlhuhnbrust***

gefüllt mit Trüffelschinken, Camembert, Kartoffelpüree, Spargelmix

**29,00 €**

***Duroc Kotelett***

Wirsing Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zwiebelconfit, Sherryjus

**33,50 €**

***Lammhüfte***

Grüner Spargel, Karoffelpüree, Minzejus

**34,50 €**

***Tagliata von New Zealand Rind (100% Grains-Fed)***

Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, Balsamico, Pasta Aglio e Olio

**38,50 €**

— *Kandreis* —  
*Restaurant · Tapas · Bar*

## Weintipp des Monats

**19 Crimes Behind Bars | Chardonnay | Süd-Ost Australien**

0,2l 8,50€      0,75l 29,75€

**Veneto Rosso Passo | Lenotti | 2023 | Veneto-Italien | Rebo, Corvina**

0,2l 7,50€      0,75l 26,50€

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

0,2l 7,90€      0,75l 27,50€

## Dessert

**Rhabarber-Ingwer-Crème-Brulée 12,00€**

**Affogato al Caffè, Mandelkeks 8,00€**

**Apfel Tatin mit Vanille Eis 11,50€**

**Mango, Casis, Zitronen Sorbet: pro Kugel 2,80€**

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

**Joghurt Panna Cotta, Mangosorbet, Mandelcrumble 11,50€**

**Martini Espresso**

**Below 42 Wodka, Kahlua, Espresso**

**13,50 €**