==== *Kandreis* ====

Restaurant · Tapas · Bar

Tapas / Antipasti / Entrée

Schauen Sie in unsere Tapas Vitrine

Vegetarisch

Oliven	6,00 €
Brot & Aioli	5,50 €
Wasabi Nüsse	5,50 €
Patatas Bravas con Salsa Brava	7,00 €
„Edamame“ Sojabohnen mit Fleur de Sel	9,00 €
Mariniertes Gemüse	7,50 €
Weisse Bohnen-Tomaten-Salat	6,90 €

Extras

Bami Scheibe	4,50 €
Bitterballen mit Dip. (6 Stk.)	8,50 €
Datteln im Speckmantel (3 Stk.)	4,50 €
Pimientos de Padron	9,00 €
Gemischte Tapasplatte für 2 Personen	36,00 €

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€

Kohlrabi-Lemongrass-Suppe

King-Crab-Kroketten

13,50 €

12 gekochte Crevetten

Zitronen Aioli

14,50 €

Ceasar Salad

Römer Salat, Wachtel Supreme, Speck, Croutons, Parmesan

Parmesansauce

19,50 €

Erdbeer-Spargel-Salat mit Burrata

Grüner Spargel, bunte Cherry-Tomaten, Erdbeeren, Minze, Basilikum

17,50 €

gegrillte Sardinien Spieß

Rouille, Salat Garnitur

12,50 €

Matjes: 1 6,00€   Zuidam oude jenever 9,50€

2 11,00€   Zuidam oude Jenever 14,50€

3 16,00€   Zuidam oude Jenever 19,50€

Kandreis
Restaurant · Tapas · Bar

Sellerie-Trüffel--Ravioli

Pfifferlingen, schwarzer Trüffel, Brombeeren 24,00 €

½ Kanadischen Hummer (400-500 gr)

Tagliarini, Fenchel, Muschelfleisch, Hummersauce 30,50 €

Spicy Spargel aus dem Wok (auf Wunsch auch scharf)

Hackfleisch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Chili, Sesam Öl, Reis 23,50 €

Zoervleis „Maastrichter Art“

Pommes, Hausgemachten Apfelmus & Mayonaise 22,50 €

Surf & Turf

Rinderroastbeef kalt aufgeschnitten, Riesengarnele, Kräuterremoulade,
Französische Kartoffel-Bohnensalat 27,00 €

Iberico Karree (Kotelett vom Iberico Schwein)

Kartoffel-Lauch-Zitronen-Stampf, Aprikosen Chutney 32,50 €

US Entrecote (ca. 220 Gramm)

Pfefferjus, gebackene Süßsskartoffel, Sour Cream, Blattsalate 36,00 €

— *Kandreis* —
Restaurant · Tapas · Bar

Weintipp des Monats

Aperatif Tip: Kiyoko Yuzu (Japan) , Tonic oder Prosecco 8,90€

Les Sardines Catalanes | Garnacha, Grenache Gris | Languedoc-Frankreich | 2024

0,2l 7,00€   0,75l 24,50€

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

0,2l 7,50€   0,75l 26,50€

Estandon Rosé | Héritage Rosé Cotes de Provence | Frankreich | 2024

0,2l 9,00€   0,75l 31,50€

Dessert

Vanille Parfait, Beschwipste Rosmarin Abrikosen 12,00€

Pistazien Cannoloni mit marinierte Erdbeeren 11,50€

Affogato al Caffè, Mandelkeks 8,00€

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

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

Dame Blanche, Vanille Eis mit heisse Schokolade Sauce, Sahne 9,50€

Blauschimmel Käse mit Trüffelhonig 14€

Martini Espresso

Below 42 Wodka, Kahlua, Espresso

13,50 €