

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€

Solmorejo Cordorbés (Andalusische Tomatensuppe kalt serviert)

mit Ei und Serrano

10,00 €

Piperade aus dem Französische Baskenland

mit gegrillte Sardinen und Meersalz

14,50 €

5 Gyosa mit Ente (Japanische gefüllte Teigtaschen)

Edamame-Coleslaw-Wasabi- Salat, Japanische Sojasauce

15,50 €

Burrata

Erbsencreme, Pfifferlingen, Feldsalat

18,50 €

Garnelen-Mango-Tatar

Ingwer, Minze, Himbeer Vinaigrette, Salatgarnitur

18,50 €

2 Hühnersate Spiesse mit Erdnuss Sauce

Kalte Erdnuss-Sesam Nudeln, Gurke, Paprika, Koriander, Sprossen

20,50 €

Kandreis
Restaurant · Tapas · Bar

Artischocken-Kartoffel-Gratin

2 Arg. Bratwürtschen, bunter Blattsalat, Trüffelvinaigrette, frische Trüffel **24,00 €**

Seeteufel Saltimbocca

Sepia Spaghetti in Champagner-Sahne-Sauce, Buchenpilze **38,00 €**

Seafood Fregola

Garnelen, Vongole, Verace Muscheln, Calamari, Saffransud **26,50 €**

Zoervleis „Maastrichter Art“

Pommes, Hausgemachten Apfelmus & Mayonaise **22,50 €**

Petit Poussin „Stubenküken“

gefüllt mit Zitronen, Shalotten, Estragon, dazu Erbsen, Pommes **23,50 €**

Wildschwein Karree (Kotelett)

Lila Blumenkohl, Kräuterseitlinge, Kartoffelstampf **36,00 €**

Arg Tournedos (ca. 220 Gr)

wilder Brokkoli, Pommes, Trüffelmayonaise **45,00 €**

— 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

Biscuits Roses de Reims, Zitronen Sorbet, Waldfruchtspiegel 11,50€

Slab Cake, Shortbread Brownie, Erdnussbutter, Chokolade, Caramel, Eis 9,50€

Affogato al Caffè, Mandelkeks 8,50€

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 €