

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€

Laksa Lemak mit Garnelen

Hühnersuppe mit Kokosmilch, Reisnudel, Sojabohnen, Ei, Koreander, Frühlingszwiebeln, Sambal-Badjak, Limette **16,50 €**

Linsensuppe

Wurzelgemüse, scheiben von geräucherter Mettwurst, Birnenwürfel **11,90 €**

Carpaccio von Hirschschncken

Rucola, Parmesan, gehobelte Kräuterseitlinge, Olivenöl **17,50 €**

Paté en Croute

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

Seafood Crepes (Gratiniert)

Gambas, Jacobsmuschel, Gratinierte Hummersauce, Salat Garnitur **16,50 €**

Perlzwiebel-Tarte Tatin (Vegan)

Dinkel-Mürbeteig, Perlzwiebel, Himbeeren, Salat Garnitur **15,90 €**

==== *Kandreis* ====

Restaurant · Tapas · Bar

Linsen-Bolognese-sanft geschmort

Spaghetti, Walnüsse, Champignons, Cashew Parmesan

19,50 €

Gebratener Rochenflügel Grenobler Art (Wildfang)

Nussbutter, Zitrone, Kapern, Pommes, Beilage Salat

28,50 €

Boulets Liégeoise (Lütticher Bouletten)

Wildhack vom Hirsch & Wildzwein, Pommes, Rosenkohl

27,50 €

Zoervleis „Maastrichter Art“

Pommes, Hausgemachten Apfelmus & Mayonaise

24,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Dill-Gurken-Kartoffelsalat, Preiselbeeren

30,50 €

Lapin de Bretagne (in Weisswein Gerschmortes Kaninchen auf Französischer Art)

Kaninchenkeule, Schalotten, Weißwein-Senf-Sauce, Kartoffelpüree

27,50 €

Wildragout von Reh und Hirsch

gebratenen Pilzen, Kartoffelklöße, Apfelrotkohl

34,00 €

Arg Tournedos (ca. 220 Gr)

Rahmwirsing, Wintertrüffel, Kartoffelgratin, Portwein Jus

45,00 €

==== *Kandrei's* ====

Restaurant · Tapas · Bar

Weintipp des Monats

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

Vernice Garden | Falanghina | Campania | Italien 2024

0,2l 8,90€ 0,75l 31,50€

Chianti Colli Senesi | Poliziano | 2022 | Toscana-Italien | Sangiovese, Mammolo, Canaiolo

0,2l 8,90€ 0,75l 31,50€

Maring & Prigge | Rosé Feinherb-Cuvée | Mosel-Deutschland | 2024

0,2l 9,00€ 0,75l 31,50€

Dessert

Soufflé au Chocolat Zartschmelzend, aromatisches Kirschragout, Vanilleeis 12,00€

Apfelstrudel aus hauchdüninem Wiener Strudelteig, Rosinen, Vanillesauce 11,90€

Falscher Topfenknödel, Quark, Flüssiger Erdbeerkern, Getreide Crumble 13,50€

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

extra mit Grey Goose Wodka oder Cremant 5,00€

Dame Blanche, Vanille Eis mit Hausgemachte Schokolade Sauce, Sahne 10,50€

Blauschimmel Käse aus Sachsen Anhalt mit Trüffelhonig 14€

Martini Espresso

Below 42 Wodka, Kahlua, Espresso 13,50 €

Passend dazu Espresso Käse: „Maison Kober“ 8,50 €

- Fragen Sie uns zu Allergenen und Zusatzstoffen -