

==== *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€

Zitronengrass-Lauchsuppe

Samosa, Karamelierte Lachs Orange & Kräuter 13,50 €

„Kung Fu“ Roastbeef

aufgeschnittene Roastbeef, Asia Marinade, Wasabi Mayonaise, Koriander 17,50 €

Austernpilz Carpaccio

Trüffelmayonaise, Kapernäpfel, Parmesanchips 14,50 €

Oeuf en Cocotte & Crostini Duxelles

2 in Backofen gegarte Bio Eier, Trüffel-Parmesan-Sauce, Crostini
Champignon Tapenade 16,50 €

Galettes de Sarrasin (Bretonische Buchweizencrepe)

gefüllt mit Lauchgemüse, Champignons, Jacobsmuscheln 17,50 €

Kandreis
Restaurant · Tapas · Bar

Spicy Pasta alla Vodka

Pasta, Nduja, Tomaten-Vodka-Sauce, Parmesan **18,50 €**

Knuspriges Kikok Hähnchen Supreme

Fenchel, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Soja-Weinsauce, Basmati Reis **24,50 €**

Thunfischsteak mit Sesam (Wildfang Super Sashimi)

Glasnudelsalat, Mango, Zuckerschoten, Ingwer, Soja-Sesamöldressing **42,50 €**

Zoervleis „Maastrichter Art“

Pommes, Hausgemachten Apfelmus & Mayonaise **24,50 €**

Kalbstaafelspitz

Juliengemüse, Butterkartoffeln, Meerrettich-Sauce **28,50 €**

Französische Entenbrustfilet auf Blutorangen

Karoffelpüree, Chicoree in Speckmantel, Rosenkohlblätter, Orangensauce **31,50 €**

***Lammstelze* sanft geschmort**

Spinat-Tobinambur Gemüse, Käse-Gnocchi, Lammjus **35,00 €**

Arg. Tournedos Surf & Turf

2 Riesengarnelen, Erbsenpuree, Karoffelgratin, Jus **45,00 €**

— Kandreis —
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€

Pinot Noir VDP | Maison de la Vilette | 2023 | Vin de France |

0,2l 8,50€ 0,75l 29,75€

Rosé Brise Marine Estandon | Trocken-Cuvée | Provence-Frankreich | 2024

0,2l 7,90€ 0,75l 29,50€

Dessert

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

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

Blutorangen Crème Brulée, Vanille Eis 12,00€

Mango, Casis, Zitronen Sorbet: pro Kugel 3,00€

extra mit Grey Goose Wodka oder Cremant 5,50€

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 €