

==== *Kandre's* =====
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, Karamalisierte Lachs Orange & Kräuter

13,50 €

„Kung Fu“ Roastbeef

aufgeschnittene Roastbeef, Asia Marinade, Wasabi Mayonaise, Koriander

17,50 €

Spargel Creme Brulee

Frühlings Salat, Geräucherte Forelle

19,50 €

Waldorfsalat mit geräucherte Entenbrust

Staudensellerie, Sellerie, Apfel, karamellierte Walnüsse, Dilldressing

18,50 €

Bärlauch-Vongole

Vongole-Muscheln in Bärlauchsud, Erbsen, Minze

17,50 €

Kandre's
Restaurant · Tapas · Bar

Kandre`s Frühlings Pasta

Pasta mit Ziegenkäse,- Pistaziencreme, Mortadella, gehackte Pistazien **24,50 €**

Fish and Chips

Kibbeling, Pommes, Salatgarnitur, hausgemachter Sauce Tatar **22,50 €**

Oktopus auf Soja-Gemüse-Sauté

Sesam, Koriander, Basmatie Reis **30,50 €**

Zoervleis „Maastrichter Art“

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

Duroc Karree (Kotelett)

Gebratene Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffelpüree **34,50 €**

Cordon Bleu von Kikok Hähnchen

Babykartoffeln, Weisses Deutsches Spargel, Parmesansauce **28,50 €**

***Lammstelze* sanft geschmort**

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

Arg. Tournedos Surf & Turf

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

— Kandrei's —
Restaurant · Tapas · Bar
Weintipp des Monats

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

Grau Burgunder | Finkenauer | Bubenheim-Rheinland-Pfalz | 2024

0,2l 8,50€

Pinot Noir VDP | Maison de la Villette | 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€

Baba au Rhum Ambré, Mascarpone-Sahne-Creme 13,50€

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 €

Planen Sie in naher Zukunft ein Event?

- Fragen Sie uns zu Allergenen und Zusatzstoffen -