Kandrei'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€

Spargel Suppe

mit Einlage, geräucherte Lachs **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, karamellisierte Walnüsse, Dilldressing **18,50 €**

Bärlauch-Vongole

Vongole-Muscheln in Bärlauchsud, Erbsen, Minze **17,50 €**

- Fragen Sie uns zu Allergenen und Zusatzstoffen -

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 €**

Thunfischloin Yellow Fin (super Sashimi)

Pasta, Spinat, Spargel, Tomaten, Kaffirsauce **34,50 €**

Zoervleis „Maastrichter Art“

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

Boeuf Stroganoff

Rinderfilet-Spitzen, Paprika, Champignons, Saure Gurken, Basmati reis **31,50 €**

Surf & Turf Kalbsrücken Tranche

Riesencrevette, feuriges Süsskartoffelpüree, Zuckerschoten-Sesamgemüse

Kaffirsauce **38,50 €**

Lammstelze

Sanft geschmort, Spinatgemüse, Käsegnocchi **35,00 €**

Arg. Tournedos (ca 220 Gr)

Deutscher Weisser Spargel, Pommes, Jus **45,00 €**

- Fragen Sie uns zu Allergenen und Zusatzstoffen -

Kandrei's

Restaurant · Tapas · Bar

Weintipp des Monats

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

Charonnay |Finkenauer| Bubenheim-Rheinland-Pfalz | 2025

0,2l 9,50€ 0,75l 33,00€

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

0,2l 8,50€ 0,75l 29,75€

Tramarin Rosé di Primitivo|Trocken-Fruchtig| Salento-Italien| 2024

0,2l 8,90€ 0,75l 32,50€

Dessert

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

Rhabarber Crumble (warm) mit Sahne 10,50€

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 €

- Fragen Sie uns zu Allergenen und Zusatzstoffen -