

*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€**

### *Mediterraner Pulpo Salat*

Tomaten, Oliven, Rucola, Bruschetta 15,50 €

### *Artischocken Tatar*

Grüne Spargel, Getrockneten Tomaten, Zitronenmayonaise 16,50

### *Taverna Wrap Salat*

(knusper Wrap als Bowle) 19,50

Bunter Salat, Grüner Spargel, Rinderstreifen, Champignons, Fetakäse

### *Burrata an Spargelsalat*

Petresiliendressing, Avocado, Haselnüsse 19,00

### *Gebratene Spargel (1/2 Pfund)*

Serranoschinken, Babykartoffeln, Mojo Verde 22,50

### *Gebratene Spargel (1/2 Pfund)*

Grüne Spargel, Erbsen, Dicke Bohnen, Dill, Spargelsauce 24,50

*Kandreis*  
*Restaurant · Tapas · Bar*

***Filotea Zitronen Tagliarini***

Spargel, Riesen Garnelen, Rucola, Parmesan **29,50**

***Fish and Chips***

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

***Maischolle Finkenwerder Art (im ganzen gebraten)***

Speck-Zwiebelstippe, Rosmarin Drillinge, Spargelmix **28,50**

***Zoervleis „Maastrichter Art“***

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

***2 Wildschwein Bratwürste***

Spargel-Spitzkohlgemüse, Kartoffelpüree **23,50**

***Perlhuhn Supreme***

Kartoffelstampf, Estragon, Spargel, Möhren, Zuckerschoten, Jus **28,50**

***Orientalischer Lammgulasch***

Karamellisierte Zwiebeln, Rosinen, Pommes, Gurkensalat **30,00**

***Arg. Tournedos im Speckmantel***

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

***Australisches Rinder Rumpsteak ca. 220 Gramm***

Chimichuri, gegrillte Maiskolbe, Salat, Pommes **48,00**

— *Kandreis* —  
*Restaurant · Tapas · Bar*

## Weintipp des Monats

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

**Chardonnay | Domaine Saint Georges D'Ibry | Cotes de Thongue Frankreich | 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

**Tramari Rosé di Primitivo | Trocken-Fruchtig | Salento-Italien | 2024**

0,2l 8,90€      0,75l 32,50

## Dessert

**Karamellierte Erdbeeren mit Vanilleeis, Erdbeersauce 12,00**

**Creme Brûlée mit marinierte Erdbeeren 12,00**

**Baba au Rhum Ambré mit Mascarpone-Sahne-Creme 13,50**

**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 mit Trüffelhonig 14**

**Martini Espresso**

**Below 42 Wodka, Kahlua, Espresso 13,50**

- Fragen Sie uns zu Allergenen und Zusatzstoffen -