

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€

Frittierte Brrata mit würziger Wodka sauce

Basilikum, Parmesan, geröstetes Brot **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

Mediterraner Pulpo Salat

Tomaten, Oliven, Rucola, Bruschetta **15,50**

Gebratene Spargel (1/2 Pfund)

Serranoschinken, Babykartoffeln, Mojo Verde **22,50**

Gebratene Spargel (1/2 Pfund)

Grüne Spargel, Erbsen, Dicke Bohnen, Dill, Spargelsauce **23,50**

Kandrei's
Restaurant · Tapas · Bar

Filotea Zitronen Tagliarini

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

Fish and Chips

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

Schwertfisch Sizilianische Art

Basmati Reis, Rucolasalat mit Parmesan **32,50**

Zoervleis „Maastrichter Art“

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

2 Wildschwein Bratwürste

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

Kalbs Spare Ribsmit Smokey BBQ Sauce

Weisskraut Salat, Pommes **28,50**

Orientalischer Lammgulasch

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

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

Pistazien Cannoli, Ingwerkischen, Pistazien Eis 12,50

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 -