

Starter | Suppen | Salate

WILDKRÄUTERSALAT mit Tomaten | Limonendressing € 6

ANDRÉ'S HOT POT klein / groß Gemüsesud | Safran | Edelfische € 8 / 18

KARTOFFELCREMESUPPE Knusper-Blutwurst | Blatt Petersilie € 6
Omas Kartoffelsuppe von der Meilina Kartoffel mit Blutwurst-Geröste

SEA WATER GARNELEN Garnelen | Chili | Knoblauch | Gemüse € 14
Gegrillte Seawatergarnelen in Knoblauch und Chili, dazu reichlich Brot und Aioli.

JAKOBSMUSCHEL Speck | Möhrendurcheinander € 16
Kross gebratene Jakobsmuschel mit einem Püree aus bunten Möhren und Passionsfrucht-Espuma

ANDRÉ'S TATAR VOM U.S. BEEF Crème fraîche | Rührei € 16
Klassisches Tatar, das mit 7 Zutaten angerichtet wird: Cornichons, Schalotten, usw. Diese Zutaten überlagern leider den Eigengeschmack des Fleisches. Um diesen hervorzuheben, empfehle ich zur Geschmacksverstärkung lediglich die Verwendung von Salz, etwas Zucker und Olivenöl von bester Qualität.

SALATKOMPOSITION MIT 3ERLEI FISCH Garnele | Jakobsmuschel | Edelfisch € 16
Feiner Wildkräutersalat mit leichtem Senfdressing und drei kross gebratenen Edelfischen.

Pasta | Vegetarisch

HAUSGEMACHTE GNOCCHI Gebratene Pilze | Salbeibutter | Petersilie € 15
Selbstgemachte Gnocchi & Pilze werden in brauner Salbei-Butter angebraten und serviert.

SCHARFE GARNELE Linguini | Tomate | Knoblauch € 18
In Knoblauch marinierte Scampis mit De-Cecco Linguini mit etwas schärfe und confidierten Baby-Vanille Tomaten.

PASTA CAMELLE Spinat | Ricotta | Pecorino € 16
Gefüllte Ravioli mit Ricotta, Spinat und Pecorino.



Steaks & Co

CANADIAN STEAKS RÜCKWÄRTS GEBRATEN

Roh im Ofen, dann auf dem Lavasteingrill.

250G STRIPLOIN mit Parmesan-Pommes | Pfeffersauce € 28

Das Heritage Angus Beef stammt von Rindern aus der Kanadischen Provinz Alberta. Diese Tiere wachsen ganz natürlich in reiner Mutterkuhhaltung und ohne Antibiotika und künstlichen Hormone auf. Sie sehen Ihr Leben lang nie einen Stall von innen. Die Produzenten legen großen Wert auf höchstmögliche Nachhaltigkeit - von der Aufzucht bis zum Transport per Schiff. Das Fleisch ist außergewöhnlich zart, geschmackvoll und mein persönliches Lieblings- Steak Wird mit Fettkante gegrillt.(André).

TERES MAJOR STEAK mit Pfeffersauce | Bohnen | Speck & Gratin..... € 28

Das bekannteste Steak- Stück in den USA stammt aus der Schulter. Feinschmecker schätzen es, weil es mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist.

DÜSSELDORFER SENFROSTBRATEN mit Zwiebelsauce | Gratin | Salat € 26

ITALIENISCHES RUMPSTEAK Balsamico | Rucola | Parmesan € 28

In Balsamico mariniert, dann gegrillt.

Die feine Deftigkeit

BARRAMUNDIFILET auf der Haut gebraten | Australischer Barsch | Pastinake € 16

Cashcewkerne | Gemüse

GEBRATENER ROTBARSCH mit Gemüse | Senfsauce | Schwenkkartoffel € 18

Immer lecker !

SCHWEINESCHNITZEL JÄGER ART Champignonssauce | Pommes Frites € 26

Knuspriges Schweineschnitzel aus der Oberschale mit einer Panade aus frischem Weißbrot (deshalb auch sehr knusprig)

GEBRATENE ROT- UND LEBERWURST gebackener Apfel | Kartoffelpüree € 16

Kross gebratene Rot- und Leberwurst von der Metzgerei Dönninghaus. Die Fleischerei Dönninghaus besteht nunmehr seit 70 Jahren, über 3 Generationen.



Andre's süße Top Five

Kleiner Nachtisch zum Naschen oder Teilen € 6

CRÊME BRÛLÉE mit Hausgemachtem Vanilleeis

Crème Brûlée ist eine Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker, die als Dessert in der französischen, portugiesischen und spanischen Küche weit verbreitet ist.

MASCARPONESCHAUM mit Mandelkrokant.

Mascarpone ist ein milder, cremiger Doppelrahm-Frischkäse mit einem Fettgehalt von 80%, der als Espuma (Luftschaum) im Glas serviert wird.

LIMONCELLO PANNA COTTA Obstsalat

Panna cotta (italienisch gekochte Sahne) ist ein norditalienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Gelantine verfeinert mit Limoncello.

JOGHURTCREME Himbeeren | Chips

Der Joghurt wird verfeinert und 24h auf einem Tuch zum Abtropfen in den Kühlschrank gestellt. Er ist leicht und locker.

MOUSSE AU CHOCOLAT Schokoladensalzcrisp

Mousse au chocolat (franz. Schokoladentraum) ist eine klassische französische Nachspeise aus dunkler Schokoladen, Ei, Zucker und Sahne oder Butter.



Kinderkarte

KALBSCHNITZEL WIENER ART Tüte Pommes | Gurkensalat € 10

Original Kalbschnitzel kross paniert mit einer Tüte Pommes Frites und Gurkensalat.

SCHWEINESCHNITZEL WIENER ART Tüte Pommes | Gurkensalat € 5

Schweineschnitzel kross paniert mit einer Tüte Pommes Frites und Gurkensalat.

LINGUINI Tomatensauce | Garnelen | kein Grün € 4 / 8

Linguini, die Nachbarn der Spaghetti, mit leckerer Tomatensauce ohne Grün mit/ohne Garnelen

BRATHÄNDEL Knusper-Panade | Tüte Pommes | Möhrengemüse € 6

Hähnchenstücke gebacken und in der Pfanne serviert.

IRISH RUMPSTEAK Tüte Pommes | Salat € 6

Gegrilltes Rumpsteak mit einer Tüte Pommes Frites und Salat.