MÜNSTERMANN KONTOR

UNSERE SPEISEKARTE IM APRIL/MAI – bitte beachten Sie, dass es tagesaktuell Änderungen geben kann

SUPPEN

	Tässchen	klein	groß
Provençalische Fischsuppe mit unserer hausgemachten „Rouille-fraîche“	10,90	18,90	21,90
Pikante Gulaschsuppe vom Weideochsen mit frischer Paprika, buntem Wurzelgemüse, Kartoffel & frischem Majoran	7,90	12,90	15,90
Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras, Limette & Ingwerhähnchen	7,90	11,90	14,90
Leichte Spargelsuppe mit grünem & weißem Spargel & Bärlauch-Croûtons vegetarisch	7,90	11,90	14,90

KLEINE SNACKS ZUM WEIN

5 knusprige Gyozataschen (Schweinefleisch), homemade Kimchi & Goma-Dipp 13,90

Spicy Tuna – Thunfisch-Tatar-Türmchen mit Avocado & Crevette rose 16,50

6 fangfrische Crevettes roses (handgeschält) mit Limetten-Aioli 14,50

Cremiger Crevetten-Eismeergarnelen-Cocktail mit Röstbrot 14,50

Avocado-Tomaten-Türmchen mit kleinem Wildkräutersalat 12,50

Aranchini asparagi – knusprige Spargelrisottobällchen mit Bauernsalat 14,50

2 kleine Hähnchen-Satéspießchen mit Erdnuss-Sauce & Sesamspinat 13,90

2 gegrillte Lammkoteletts & Filet mit griechischem Bauernsalat, Feta & Gurken-Minz-Zaziki 16,90

VORSPEISEN, LEICHTES & SALATE

Crispy Duroc-Schweinebauch & gebratener Pulpo mit asiatisch-mariniertem grünen & weißen Spargel, Zitronengrasöl, Hummerschaum & Jus 24,90

Kurz angebratenes Thunfisch-Sashimi mit Sesamhonig & gebratene Jakobsmuschel mit erfrischendem Orangen-Fenchel-Salat & Wasabi-Selleriepüree 25,90

Carpaccio vom Angus-Rind & medium rare gebratenes Flanksteak mit Caesar-Salad-Türmchen, Parmesan-Flakes & knusprigen Bratkartoffelwürfeln 25,90

„Vitello Tonnato“ – Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit feiner Thunfischsauce, buntem Wildkräutersalat & kleinen Kapern 22,90

Gratinierte Ziegenkäse-Taler mit Kräuterhonig, Mango-Chutney, karamelisierten Kernen & Nüssen, buntem Wildkräutersalat, Chicoree & Preiselbeeren vegetarisch 21,90

Gemischte Blattsalate mit buntem Antipasti-Gemüse & gebackenem Pesto-Fetakäse vegetarisch 15,90

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Kernen, Sprossen, frischer Mango, Avocado & süß-scharfem Gemüse 24,90

mit gebratener Fischfilet-Variation & kurz gegrilltem Thunfisch-Sashimi, Crevette rose, gebratener Garnele & Avocado-Tatar 31,90

HAUPTGÄNGE

Buntes Spargelrisotto mit grünem & weißem Niederrhein-Spargel, zartem Babyspinat & reichlich Parmesan vegetarisch 21,80

Buntes Gemüsecurry mit knackigem Wokgemüse, Sprossen, Pak Choi, gemischten Kernen, Mango & Basmatireis vegetarisch 23,80 & gebratener Hähnchenbrust 27,90

Getrüffelte Steinpilz-Ravioli mit gebratenen Pilzen, Zuckerschoten, grünem Spargel, Spinat & Parmesa(h)ne vegetarisch 23,80 & gebratenen Rinderfiletstreifen 32,90

Spaghetti Vongole e gamberetti mit Venusmuscheln, gebratener Garnele, frischer Tomate, Chili, Knoblauch, Petersilie & leichtem Safranschaum 28,90

Gebratenes Rotbarschfilet mit lauwarmem Safran-Kartoffelsalat, knackigen Gurken & Radieschen, Weißweinschaum & Zitrone 28,90

Gebratenes Doradenfilets mit buntem Asia-Gemüse-Salat „grilled & raw“, Curryschaum & knusprigen Süßkartoffel-Pommes 34,90

Knusprige Fischstäbchen in Zitronen-Panko-Panade mit frischem Blattspinat, cremigem Kartoffelpüree, hausgemachter Remoulade & Zitrone 34,90

Gebratenes Kabeljaufilet mit zitronigem Yuzu-Lack, zweierlei Spargelragout, knusprigen Röstkartoffelecken & leichtem Dijon-Senf-Schaum 37,90

Frischer Walbecker Stangenspargel 7 Stangen mit Kartöffelchen, Butter ★ ODER ★ Sauce Hollandaise 19,50

mit gebratener Lachsfilet-Tranche + 12,–

mit gebratener Zitronen-Maishähnchenbrust + 12,–

mit 2 kleinen Kalbsschnitzeln + 14,–

mit Rinderfilet Mignon 150g + 18,–

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit grünem Spargel, Zuckerschoten, gebratenen Champignons, sautierten Butterspätzle & geschäumtem Steinpilzrahm 33,90

Rosa gebratenes, kaltes „australian grain fed“-Roastbeef mit hausgemachter Remoulade, kleinem buntem Blattsalat, Cornichons & knusprigen Röstkartoffeln 27,90

Gebratene französische Entenkeule mit cremigem Rahmspitzkohl, Calvados-Äpfeln, hausgemachten Semmelknödeln & bester Kontor-Jus 29,90

Knusprige, mild gepökelte Haxe vom Hohenloher Spanferkel mit mildem Weinsauerkraut, Kartoffel-Endivien-Püree, Löwensenf & bester Kontor-Jus 28,90

Kontor Currywurst – Schlössers mild geräucherte Rostbratwurst (30 % Kalb) mit buntem Salat, Pommes Frites & hausgemachter Currysauce 14,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit sahnigem Gurkensalat & Zitrone/Kaper/Sardelle wahlweise mit Pommes ★ ODER ★ lauwarmem Kartoffelsalat klein 31,90 groß 36,50

„Steak Frites“ – Entrecôte vom australischen grain-fed Angus – 280g (mit klassischem Fettauge) mit cremigem Caesar‘ Salad, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus 39,50

DESSERT

MINI Mousse au Chocolat ★ ODER ★ MINI Crème brûlée 2,90

Affogato al caffè – „ertrunkenes“ Vanille-Eis mit Espresso übergossen 5,50

Hausgemachte Apfel-Tarte mit Sahne oder Vanille-Eis 9,50

Panna Cotta mit frischem Erdbeer-Rhabarber-Kompott 9,50

Gratinierter Apfel-Birnen-Crumble mit karamelisierten Walnüssen & Vanilleeis 11,50

Café Gourmandise – 4 kleine Köstlichkeiten: Mini Mousse, Mini Crème, Mini Crumble, Mini Sorbet & ein Espresso (oder Kaffee, Cappuccino etc. mit kleinem Aufpreis) 13,90

HOHE STR. 11 40213 DÜSSELDORF 0211.1300416