

Bevens am Kai

Klassiker · Classics

<u>4.-</u>	pro Stück/ Per Piece	Osterschelde Austern / Zitrone / Schalotten Vinaigrette Osterschelde oyster / lemon / onion vinaigrette
<u>24.-</u>		BBQ vom Octopus / Mais / Tomaten Chutney / Kräutersalat BBQ from Octopus / corn / tomatoes Chutney / herb salad
<u>24.-</u>		Seespinne / alte Tomatensorten Spider crab / old tomato varieties
<u>22.-</u>		Eingelegte Makrele / Stachelbeere / Escabeche Inserted mackerel / gooseberry / escabeche
<u>18.-</u>		Marinierter, fermentierte Gemüse und Kräuter der Saison Marinated, fermented vegetables and herbs of the season
<u>14.-</u>		Zwiebel Consommé / Dim Sum mit Kalbskopf Onion Consommé / Dim Sum with calf head
<u>22.-</u>	Vorspeise / Appetizer	Maultaschen mit Hummer in Hummerwürze Maultaschen with lobster in lobster cream
<u>32.-</u>	Hauptgericht / Main Course	Maultaschen mit Hummer in Hummerwürze Maultaschen with lobster in lobster cream
<u>14.-</u>	Vorspeise/ Appetizer	Agnolotti mit Comte / Pfifferlingen / krosser Hühnerhaut Agnolotti with comte / chanterelles / crisp chicken skin
<u>23.-</u>	Hauptgericht / Main Course	Agnolotti mit Comte / Pfifferlingen / krosser Hühnerhaut Agnolotti with comte / chanterelles / crisp chicken skin
<u>49.-</u>		Gebratener Steinbutt / Austern Béarnaise / Ragout von Gemüse Fried turbot / oyster béarnaise / ragout of vegetables
<u>24.-</u>	Vorspeise / Appetizer	Meeresfrüchte Eintopf / Röstbrot / Aioli Seafood stew / toasted bread / aioli
<u>42.-</u>	Hauptgericht / Main Course	Meeresfrüchte Eintopf / Röstbrot / Aioli Seafood stew / toasted bread / aioli

<u>13.-</u>	pro 100 g / per 100 g ab 2 Personen / min. 2 people	Côte de Boeuf vom US Prime Rind ca. 800 - 1000g Rosmarin Kartoffeln / Rote Bete / geschmorte Zwiebeln Ochsenmark Schaum Côte de Boeuf of US prime beef approx 800 - 1000g Rosemary Potatoes / beetroot / braised onion / ox marrow foam
<u>29.-</u>		Flank Steak vom Galizischen Kalb Rosmarin Kartoffeln / Rote Bete / geschmorte Zwiebeln Ochsenmark Schaum Flank steak from Galician calf Rosemary Potatoes / beetroot / braised onion / ox marrow foam
<u>39.-</u>		Kross gebratenes Juvenil Ferkel / Bohnen Cassoulet Liebstöckel / Pfifferlinge Cross fried Juvenil piglet / cassoulet / lovage / chanterelles
<u>46.-</u>		Medaillon vom Reh / Sellerie / Haselnuss / Pflaume Medaillon of venison / celery / hazelnut / plum
<u>20.-</u>		Ausgesuchte Rohmilch Käse Selected raw milk cheese
<u>18.-</u>		Baiser / Mohn / wilde Heidelbeeren Baiser / poppy seat / wild blueberries
<u>15.-</u>		Stachelbeeren / weiße Schokolade Gooseberries / white chocolate
<u>5.-</u>	Je Sorte Each flavour Ice	Eis Sorbet Crema sorbet

Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, dass wir Sie über in unseren Gerichten enthaltene Allergien informieren. Sprechen Sie uns an.
EU Food Information Regulation provides that we inform you on any allergens contained in our dishes. Do not hesitate to ask us.

Unsere Gerichte werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen Aufgrund des Marktangebotes vorgeschlagen.
Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir sie, nur abgestimmt zu bestellen.
Our dishes are subject to change based on the availability of produce. To ensure a smooth service we ask that your tablet's menu choices are identical.

Menü modern
Menu modern

Gänseleber / Dashi / Alge
Goose liver / dashi / seaweed

Hummer / Kirsche / Radischen / Kresse
Lobster / cherry / radish / cress

Seeteufel / Indonesische Bouillon / Erbse / Koriander
Monkfish / Indonesian bouillon / peas / coriander

Aal / Curry / grüner Apfel
Eal / curry / apple

Dry age Beef / rote Bete / Zwiebel / Zitronen Verbene
Dry age Beef / beetroot / onions / lemon verbena

Flammkuchen / Munster / Altbier
Tarte / Munster / Altbier

oder
or

Karotte / Buchweizen / Kardamom
Carott / buckwheat / cardamom

7 Gänge 110.-
7 course

5 Gänge ohne Aal 85.-
5 course without eal

4 Gänge ohne Hummer / ohne Seeteufel 74.-
4 course without lobster / without monkfish

Weinbegleitung 40.- / 50.- / 70.-
Wine pairing

Die Öffnungszeiten unserer Küche während Corona:

Mo - Fr:

12.00 – 21.30 Uhr

Sa:

18.00 – 21.30 Uhr

Sonn- und feiertags

15.00 – 20.00 Uhr.

Berens am Kai

Kaistr. 16

40221 Düsseldorf-Hafen

E-Mail: info@berensamkai.de

Tel.: 0211 300 675 0

www.berensamkai.de