

## Beiens am Kai

### Klassiker · Classics

<u>34.-</u>		Gillardeau Austern / eingelegter Spargel / Zitronenöl			
<u>36.-</u>		Taschenkrebs / Buttermilch / rote Bete / Meerrettich / geräuchertes Ei			
<u>28.-</u>		Chicken Wings / BBQ Glasur / Salat von Karotte und Bohnen / fermentierter Knoblauch / Chili / Farideh's Kräuter			
<u>32.-</u>		Calamari / Zitrus / Polenta / gegrillte Salatherzen / marinierter Rettich / Senfkörner			
<u>38.-</u>		Gänseleber / Chutney von gegrillten Aprikosen / Mandel Biskuit / rosa Pfeffer / Tagetes			
<u>28.-</u>		Farideh's Tomaten / Lardo / Kalamata Oliven / Basilikum-Pinienkern- Creme / Schafskäse			
<u>38.-</u>	Vorspeise	Caramelli-Ravioli gefüllt mit Kräutercreme /			
<u>49.-</u>	Hauptgang	Chili Schaum / Schnittlauch / Hummer			
<u>52.-</u>		St.Pierre / Gazpacho / fermentierte Gurke / knusprige Zwiebel / Okra / Korianderöl			
<u>48.-</u>		Goldforelle aus bayerischer Zucht / gerösteter Mais / Junger Lauch / Schwarzkümmel Krokette / grüner Apfel / fermentierte Spargelcreme			
<u>42.-</u>		Marensin Poularde / gerösteter Blumenkohl / Mandel / braune Butter / Kohlrabi Salat / Oliven Zitronen Kartoffeln			
<u>59.-</u>		Black Angus Filet	ab 180g, je 100 g + 30.-		
<u>55.-</u>		Entrecote vom Angus	ab 300g, je 100 g + 18.-		
		Beilagen:			
		- Wilder Brokkoli	7.-	- Waldpilzragout	9.-
		- Glasierte rote Beete	7.-	- Gemischter Salat	7.-
		- Karamellisierte Zwiebeln	5.-	- Risolee Kartoffeln	5.-
		- Sauce Béarnaise	6.-		

## Beiens am Kai

<u>20.-</u>	Ausgesuchte Rohmilch Käse
<u>20.-</u>	Blauschimmelkäse / Rosinenglasur/ Trauben und Brombeeren
<u>18.-</u>	Cheese cake Mousse / Beerenmüsli / Veilchensorbet Krokant
<u>18.-</u>	Schokolade / Minze / Haselnuss Kakao-Sorbet
<u>6.-</u> je Sorte	Eis Sorbet

## Beiens am Kai

### Menü modern · Menu modern

Taschenkrebse / Gurke / Radieschen / Buttermilch / Rote Bete / Meerrettich / geräuchertes Ei

Gänseleber / Chutney von gegrillten Aprikosen/ Mandel Biskuit /Tagetes rosa Pfeffer

St. Pierre / Gazpacho von fermentierter Gurke / knusprige Zwiebeln / Okra / Korianderöl

Kalb/ karamellisierte Blumenkohl / Pilz Couscous / Zitronencreme / schwarze Oliven

Blauschimmelkäse / Rosinenglasur / Trauben und Brombeeren

Schokolade / Minze / Haselnuss Kakao-Sorbet

105.-

60.-

Fünf Gänge

Weinbegleitung

120.-

70.-

Sechs Gänge

Weinbegleitung

*Berens am Kai*

*Aktuelle Öffnungszeiten*

*Mo, Mi, Do: 15.00 – 21.00 Uhr*

*Fr: 13.00 – 21.00 Uhr*

*Sa: 17.00 – 21.00 Uhr / Reservierungen bis 20 Uhr*

*So, Di: Ruhetag*

Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung schreibt vor, dass wir Sie über in unseren Gerichten enthaltene Allergene 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 table's menu choices are identical.

**Berens am Kai**  
**Kaistr. 16**  
**40221 Düsseldorf-Hafen**

**E-Mail: [info@berensamkai.de](mailto:info@berensamkai.de)**

**Tel.: 0211 300 675 0**

**[www.berensamkai.de](http://www.berensamkai.de)**