

## Beiens am Kai

### Klassiker · Classics

<u>34.-</u>		Gillardeau Austern / Limone / Champagner	
<u>36.-</u>		Marinierte Jakobsmuscheln / Kürbis / Kürbiskernglasur / Ingwerbier / Algen	
<u>28.-</u>		Chicken Wings / BBQ Glasur / Salat von Karotte und Bohnen / fermentierter Knoblauch / Chili / Farideh`s Kräuter	
<u>32.-</u>		Sanft gegarter Schellfisch / Orangen- Kaffirlimetten Sauce / Weizen / Vadouvan / Waldpilze	
<u>29.-</u>		Glasierter Schweinebauch / geräucherte Sellerie Creme / Backapfel Püree / Eiszapfen / knusprige Schwarte / Sellerie Krokette	
<u>38.-</u>	Vorspeise	Hummer Thermidor / Topinambur eingelegter Kürbis /	
<u>72.-</u>	Hauptgang	Walnuss / Meeresfenchel	
<u>28.-</u>		Gnocchi in Parmesan/ Tomatenfondue / Waldpilze / konfierter Knoblauch / Zitronenoel	
<u>48.-</u>		Forelle aus Bayrischer Zucht / Lauch / gratinierte Zwiebeln / Bottarga / Pilzfumé	
<u>52.-</u>		Isländischer Heilbutt / Rotkraut / Birne / leichte Geflügeljus / Butterkartoffeln	
<u>38.-</u>		Rinderbrust / fermentierter Knoblauch / Karottencreme / Zwiebelpüree / Kumquat /Grünkohl / knusprige 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>25.-</u>	Vacherin Mont D`Or / Macadamia / Quitten Marmelade / Trüffel / Umami
<u>18.-</u>	Pflaume / Pflaumenconsomme / Pistazien Parfait / knusprige Blätter
<u>18.-</u>	Warmer Jasminreispudding / Apfelkompott / Calvados Glasur/ Kardamomeis
<u>6.-</u> je Sorte	Eis Sorbet

## Beiens am Kai

### Menü modern · Menu modern

Marinierte Jakobsmuscheln / Kürbis / Kürbiskernglasur / Ingwerbier / Algen

Sanft gegarter Schellfisch/ Orangen- Kafirlimetten Sauce/ Weizen / Vadouvan / Waldpilze

Glasierter Schweinebauch / geräucherte Sellerie Creme / Backpfel Püree / Eiszapfen / knusprige Schwarte

Rinderbrust / fermentierter Knoblauch / Karottencreme/ Zwiebelpüree / Kumquat / Grünkohl / knusprige Kartoffeln

Vacherin Mont D`Or / Macadamia / Quitten Marmelade / Trüffel / Umami

oder

Pflaume / Pflaumenconsomme / Pistazien Parfait / Wasabieis / knusprige Blätter

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 tablet'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)**