



öffnungszeiten herbst winter 2018

montag ist unser ruhetag

besichtigung für events nach absprache möglich

dienstag, mittwoch & donnerstag

12:00 bis 23:00 uhr geöffnet *

12:00 bis 22:00 uhr küche

freitage & samstage

10:00 bis 23:00 uhr geöffnet *

10:00 bis 22:00 uhr küche

sonntage sind brunchtage - bitte reservieren !

10:00 bis 21:00 uhr geöffnet *

10:00 bis 15:00 uhr brunchbuffet

ab 14:00 uhr flammkuchen

ab 15:00 bis 20:00 uhr gilt die speisekarte

feiertags bieten wir frühstück oder brunch . . .

bitte anrufen & reservieren . . .

10:00 bis 21:00 uhr geöffnet *

durchgehend kaffee, kuchen & frische waffeln !

je nach nachfrage !

abhängig von anzahl der reservierungen (minimum 60)

frühstück a la carte oder feiertagsbrunch 21,50 euro p.p.

10:00 bis 15:00 uhr frühstück bzw. brunchbuffet

ab 14:00 uhr flammkuchen

ab 15:00 bis 20:00 uhr gilt die speisekarte

*** bei regen, sturm & hochwasser ändern sich öffnungszeiten
für terrasse / aussendeck sind keine reservierungen möglich !
parkplatz für kinderwagen ist unser kaminbereich / innendeck**



gänsezeit ab 09. november

	euro
Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat im Kartoffel- Speckdressing & Preiselbeer Ingwer Chutney	13,50
Gänsekeule in Grand Marnier Jus dazu Rotkraut mit Schattenmorellen, hausgemachten Kartoffelklößen, karamelierten Maronen & Marzipanapfel	19,50
Gänsebrust in Grand Marnier Jus dazu Rotkraut mit Schattenmorellen, hausgemachten Kartoffelklößen, karamelierten Maronen & Marzipanapfel	21,50
Marillenklöße mit Vanille-Soße und Passionsfrucht-Sorbet	5,50

Wir bitten um Reservierung unter 0211.49554888

freitag & samstag 10:00 - 15:00 uhr
sonntags ist brunchtag! 10:00 - 15:00 uhr

bei größeren gruppen & vorabbuchung ab 6 personen
bieten wir ein mediteranes frühstück an tafeln im innendeck . . .
das folgende anbot gilt freitag & samstag !

freitag & samstag frühstücken

Strammer Max	Kochschinken, 3 Spiegeleiern, roten Zwiebelringen Cornichons & Salatbouquet auf Vollkorntoast	7,50 Euro
Strammer Lachs	Räucherlachs, 3 Spiegeleiern, roten Zwiebelringen Cornichons & Salatbouquet auf Vollkorntoast	9,50 Euro
Kleines Frühstück	2 Brötchen, Schwarzbrot, Nutella, Honig, Marmelade, Butter, gek. Schinken, Gouda & 1 gekochtes Ei	6,50 Euro
Veggie Frühstück	2 Brötchen, Schwarzbrot, Nutella, Honig, Marmelade, Butter, Feta & Oliven, Gouda & 1 gekochtes Ei	6,50 Euro
Großes Frühstück	Brotkorb, Nutella, Honig, Marmelade, Fruchtjoghurt, Butter, gek. Schinken, Gouda, Camembert, Salami und dazu wahlweise . . . 2 Spiegeleier +/- Speck oder Rührei +/- Speck	9,50 Euro
Sportler Frühstück	Brotkorb, Butter, Marmeladesorten, Obstsalat, Köln Knusper Müsli mit Naturjoghurt, 1 gekochtes Ei und dazu wahlweise . . . 0,2 Ltr. Granini oder 0,1 Ltr. frischen O-saft	9,50 Euro
<u>Ab 6 Personen</u>	bieten wir <u>Mediteranes Frühstück</u> auf Platten! Basis ist das „Große Frühstück“ mit buntem Aufschnitt auf Platte mit Brotkorb, Rührei oder gekochten Eiern zuzüglich Oliven & Fetakäse	p.P. 9,50 Euro
<u>dazu Extra . . .</u>	Weizenbrötchen 1 Stk. Mehrkornbrötchen / Roggenbrötchen 1 Stk. Rührei mit Weizenbrötchen Spiegelei aus 3 Eiern mit Weizenbrötchen & Butter Croissant - wird frisch aufgebacken... Schafskäse mit Olivenöl Räucherlachs Nürnberger Rostbratwürstchen Joghurt mit frischen Früchten Cornflakes mit Milch Köln Müsli Knusper Klassik oder Vollkorn Früchte Frischer Obstsalat Frischer Minztee Frisch gepresster Orangensaft 0,2 Ltr. Prosecco Scavi & Ray 0,1 Ltr.	0,60 Euro 0,90 Euro 2,50 Euro 3,50 Euro 2,40 Euro 3,80 Euro 3,60 Euro 2,80 Euro 2,80 Euro 2,40 Euro 3,40 Euro 3,80 Euro 2,80 Euro 3,20 Euro 3,80 Euro

öffnungszeiten	10:00 - 21:00 uhr
sonntagsbrunch	10:00 - 15:00 uhr
flammkuchen	14:00 - 20:00 uhr
gesamte speisekarte	15:00 - 20:00 uhr

Bei Gruppen ab 10 Personen bitten wir um Akontierung
Tafeln **NUR** im Innendeck - Sonnendeck **KEINE** Reservierungen

sonntagsbrunch* im canoö

Alle Reservierungen gelten **BIS** 11:00 Uhr & verfallen danach . . .

ab 10:00 Uhr

Brot- & Brötchensorten
Aufschnittvariationen
Konfitüren, Nutella, Honig
Müslisorten & Cornflakes

Obstsalat oder frisches Obst
Salate & Blattsalate mit verschiedenen Dressing's
Tomaten mit Mozzarella
Schinken mit Melone

Gekochte Eier & Rührei
Ganzer Lachs aus dem Ofen
Nürnberger Rostbratwürstchen & Speck

ab 12:00 Uhr

Vegetarisches Pastagericht
Fischfilets vom Zander, Rotbarsch oder Lachs *
Fleischgericht vom Rind, Pute oder Hühnchen *

Rosmarinkartoffeln
Basmati-Wildreismischung
Gedünstetes Marktgemüse

ab 13:00 Uhr

Wechselnde Dessert oder Kuchenvariation *

18,50 Euro / p.P.

21,50 Euro p.P. an **allen** Feiertagen !

- * **Wichtig . . .**
- Getränke werden **separat** berechnet
 - Speisenangebot **ändern sich** wöchentlich & saisonal
 - Wir bitten um Altersnachweise bei Nachfrage
 - **Kinder von 2 bis 14 Jahren** sind mit 1,00 Euro pro Jahr dabei
 - **Ab 15 Jahren** berechnen wir den regulären Preis

Das Mitbringen & Verzehr von eigenen Speisen & Getränke ist nicht erlaubt!
Wir berechnen nach Absprache ein Teller- bzw. Korkgeld . . .

suppen & knuspriges . . .

Mediterrane Tomatensuppe mit Basilikum	4,80
Hokaido Kürbis Ingwer Karottensuppe	5,80
Kokos Currysuppe mit Putenbruststreifen - leicht scharf	6,80
4 Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln & Knoblauch an Salatbouquet	5,80
4 warme Crostini mit Thunfischpaste, Aubergine, Zucchini & Kichererbsen	5,80

canoö flammkuchen . . .

- Klassisch mit Speck & Zwiebeln	9,80
- Pikante Knoblauchwurst / Sucuk & getrockneten Tomaten	9,80
- Fetakäse, Oliven & Kirschtomaten	9,80
- Paprika, Aubergine & Zucchini	9,80
- Ziegenkäse, Birnenscheiben, Walnüssen & Honig	11,80
- Serranoschinken, Rucola, Kirschtomaten & Parmesan	11,80
- Räucherlachs mit Wasabi-Soße & Rucola	13,80

bunte knackige marktsalate * dazu gurke, paprika, tomate . . .

- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfel Crostini, Honig & Walnüsse	12,80
- Gebratener Schafskäse paniert im Honig-Sesam-Mantel	12,80
- Putenbruststreifen in Sweet Chilli Sauce & Champignons	12,80
- Gebratene Lachswürfel, Wasabi-Soße & rote Zwiebeln	14,80
- Gebratene Roastbeefstreifen & Champignons	14,80
- Riesengarnelen in Knoblauchbutter & Kirschtomaten	16,80

* standardmäßig mit Honig-Dijonsenf Dressing & Brotkörbchen

vegetarisch ? vegan ? - bitte bei ihrer bestellung angeben . . .

Aubergine - gefüllt mit Ratatouille & Salatbouquet	8,50
Paprikaschote - gefüllt mit Couscous & Tomaten-Oliven-Kräuter Mix	9,50

für unsere kleinen . . .

Rosmarin-Drillinge / Pasta mit Gemüse & Tomatensoße	4,50
Mini Putenschnitzel mit Drillingen & Tomatenketchup	8,50

pasta, fisch & fleisch . . .

euro

feine frische pasta . . .

Ravioli gefüllt mit Kürbis in Kürbissoße & geröstete Kürbiskerne	11,50
Ravioli gefüllt mit Spinat-Ricotta dazu Kirschtomaten & Salbeibutter	11,50
Ravioli gefüllt mit Steinpilzpüree dazu Gemüsewürfel & Weissweinsauce	12,50
Ravioli gefüllt mit Trüffelcreme, Ricotta & Kartoffelflocken in Basilikumbutter	14,50
Schwarze Ravioli mit Lachsfüllung & gerösteten Kürbiskernen	14,50
Tagliatelle mit Zucchini, Paprika & Auberginenwürfeln & Tomatensauce	10,50
Tagliatelle mit Riesengarnelen, Knoblauch & Café de Paris-Butter	16,50
Tagliatelle mit Roastbeefstreifen, rotem Paprika in sahniger Kalbsjus	14,50

Lachsfilet

auf Kräuter Kürbisrisotto dazu Rucolasalat, Kirschtomaten & Pesto 15,50

Zanderfilet

auf buntem Gemüse & Kräuter Drillingen 16,50

Ganzer Loup de Mer

auf Fenchelrisotto & Salatbouquet 19,50

cano Senfrostbraten

vom argentinischen Roastbeef mit mittelscharfem Löwensenf, grünen Bohnen, Kartoffelgratin & Salatbouquet 18,50

cano Steak Burger

medium gebratenes Roastbeef, Büffelmozzarella, Lattugasalat, Tomaten, Zwiebelmarmelade, Pesto & Rosmarin Drillingen 18,50

Argentinisches Rumpsteak

medium gebraten, mit Pfeffer Jus, Rosmarin Drillingen & Salatbouquet 17,50

cano Putenschnitzel

mit Sellerie Kartoffelpüree, Champignon Rahmsauce & Salatbouquet 13,50

cano Kalbsschnitzel

mit Sellerie Kartoffelpüree, Pfeffer Rahmsauce & Salatbouquet 18,50

süßes ...

Schnell	Crème Brûlée mit knusprigen Karamellüberzug & Früchten	5,80
Schneller	Dunkles Schokoladenmousse auf Himbeersoße & Früchte	5,80
Dauert	Warmer Schokokuchen an Mango Maracuja Sorbet & Früchten	5,80

canoö waffeln - bis 20:00 uhr !

- mit Puderzucker

4,80



dazu Extra ...

- mit heißen Kirschen	+ 1,50
- mit heißen Zimtpflaumen	+ 1,50
- mit Bourbon Vanilleeis	+ 1,50
- mit dunkler Schokosoße	+ 1,00
- mit Sahne	+ 0,50



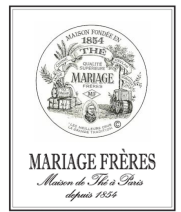
eisbecher

á 3,80

- Peanut Butter	- Strawberry Cheesecake
- Cookie Dough	- Chocolate Fudge Brownie
- Caramel Chew Chew	

thé - mariage frères

canoö
loungebar restaurant



Das Teehaus Mariage Frère hat eine lange Geschichte...

Um **1850** spezialisierten sich die **Brüder Henri und Edouard Mariage** auf den Tee-Import. Von Anfang an setzten sie auf **Qualitätsgüte und beste Verarbeitung**. So sind Mariage-Tees bis heute **handverlesen**, was arbeitsintensiv und teuer ist, jedoch den Ansinnen der Eigentümer-Familie entspricht, Tischkultur, gehobene Gastlichkeit und Exklusivität zu pflegen.

Das historische Ambiente des **Teehauses in der Rue du Bourg-Tibourg** - mit einem kleinen Museum im oberen Stockwerk - zieht neben Teeliebhabern aus aller Welt auch Prominente wie Elton John, Madonna oder Hugh Grant an. **400 Teesorten** werden angeboten, allein vom **Earl Grey gibt es bei Mariage Frère über 60 verschiedene Sorten**.

Die Wahl fiel schwer ;-)) hier eine aussergewöhnliche Auswahl für unsere Gäste . . .

CASABLANCA CHANDERNAGOR	süßer minztee mit bergamotte schwarzer chai tee mit nelken, zimt, ingwer, kardamom & pfeffer
ROUGE MÉTIS ROUGE PROVENCE ROUGE RUSCHKA NIL ROUGE MARCO POLO ROUGE ROUGE SAHARA	teinfreier rooibos tee / blumig mit roten & schwarzen fruchten teinfreier rooibos tee / fruchtig & blumig teinfreier rooibos tee / zitrus aromen teinfreier rooibos tee / fruchtig & mit zitrus aromen teinfreier rooibos tee / mild, fruchtig & blumig teinfreier rooibos tee / üppig & lecker minzig
ENGLISH BREAKFAST ALEXANDRA DAVID NÉELE PLEINE LUNE BOLÉRO ÈROS BLACK ORCHID NIL NOIR DARJEELING HIMALAYA ROSE D'HIMALAYA ORIENTAL YUNNAN IMPERIAL WEDDING IMPERIAL THÉ AU TIBET EARL GREY FRENCH BLUE SHANGHAI BREAKFAST TEA	malzig kräftiger schwarzer tee schwarzer tee mit pfeffer, zimt, kardamom, ingwer & gewürznelke schwarzer tee mit vanille & mandelaromen schwarzer tee mischung mit fruchten der französischen riviera blumiger schwarzer abend tee für liebende seidig vanilliger schwarzer tee schwarzer tee mit zitrusfruchten, hervorgehoben mit zitronell-öl darjeeling tee mit exklusiver duftnote darjeeling tee mit exklusiver duftnote milder schwarzer tee mit duft nach rosen, jasmin & mandarinen „könig der schwarzen china tees“ assam tee für besondere momente / schokoladig & caramelig assam tee mit vanille, jasmin, mandarine, rosenduft & bergamott schwarzer tee mit duft von bergamotte & blauen kornblumen blumig holziger oolong mit ingwer, anis, jasmine & chrysantheme
DE-STRESS TEA LUNE ROUGE MONTAGNE DE JADE JASMINE MANDARIN SWEET SHANGHAI YUZU TEMPLE RUSSIAN STAR SAKURA 2000 BUDDHA BLEU MARCO POLO THÉ À L'OPÉRA THÉ DES LEGENDES THÉ SUR LE NIL VERT PROVENCE NOCTURNE ORIENTAL	grüner tee mit eisenkraut, orange, lavendel, kamille, kornblume & tilia milder grüner tee / rose, ingwer & honig milder grüner tee mit ringelblume, rose & färberdiestel chinesischer grüntee mit jasminblüten mild fruchtiger grüner tee für tagsüber heller grüner tee mit japanischer yuzu-citrusfrucht grüner tee / fruchtig frisch grüner tee mit kirschblüten & rosenblättern grüner tee / nach reifen fruchten duftend grüner tee mit duft chinesischer & tibetischer blumen & fruchten blumiger grüner tee mit vanille & roten fruchten blumiger grüner tee mit grüner tee mit fruchten und gewürzen aus der nil-region grüner tee / mild, fruchtig & blumig grüner tee / sinnlich blumig / zitrus fruchte & süße gewürze

große glastasse 3,40 oder kännchen 5,80 euro

sorry wenn einige **zeitweise ausverkauft** sind . . . !

heisses *

euro


	Esspresso	Crema Classico - erlesener Arabica & indischer Robusta	2,30
		Lungo	2,30
		Doppio	2,80
		Macchiatto	2,40
	Cappuccino		2,60
	Latte Macchiato	/wahlweise mit Caramel, Nuss oder Vanille	2,80 / 3,30
	Kaffee	Café Expert Spezial - reiner Urkaffee aus Brasilien	2,50
		Grosse Tasse	3,80
		koffeinfrei	2,50
	Milchkaffee	/ wahlweise mit Caramel, Nuss oder Vanille	2,90 / 3,40
	Meinl Tee	- Feinste Bio & Organic Sorten im großen Glas	3,40
	Schokolade	„Dark Hot Chocolate“	2,80
	Frische Minze	Pur / mit frischem Ingwer & Orangenscheibe	2,80 / 3,40
	* Extra	Sahne, Laktosefreie Milch oder Soja	0,50 / 0,40 / 0,60

alkoholfreies Itr. / euro

Gerolsteiner	prickelnd	0,25 / 0,75	2,40 / 6,20
	naturell	0,25 / 0,75	2,40 / 6,20
	Fritz	Kola 1,3,9	0,33 2,80
		Kola Light 1,3,9,13	0,33 2,80
		Orangenlimonade 1,3	0,33 2,80
		Zitronenlimonade 1,3	0,33 2,80
		Melonenlimonade 1,3	0,33 2,80
		Kola-Orangenlimonade 1,3	0,33 2,80
		Apfel Kirsch Holunderlimonade 1,3	0,33 2,80
		Bionade	Holunder oder Ingwer-Orange
		Litschi, Kräuter oder Streuobst	0,33 3,20
	Schweppes	Bitter Lemon 10, Ginger Ale 1, Tonic 2	0,20 2,60
	Eistee 3	Zitrone oder Pfirsich	0,35 2,80

ECKES granini fruchtsäfte * Itr. / euro

the best of fruit

Apfel, Orangensaft, Maracuja oder Rhababer	0,35	3,80
Ananas, Kirsch oder Banane	0,35	3,80
Schorle alle Sorten	0,35	3,80
Orange frisch gepresst	0,20	3,40
 Erdbeer-Limette-Minzschorle mit frischer Limette & Minze	0,35	4,50

* Enthaltene Zusatzstoffe Nr. 1 – 13 siehe letzte Seite der Speisekarte...

fassbiere

euro

Schumacher Alt	0,25 ltr.	2,60
Bitburger Premium Pils	0,30 ltr.	2,60

flaschen

Bitburger Premium Pils	0,33 ltr.	2,80
Benediktiner Weizen / Alkoholfrei	0,50 ltr.	3,90
Bitburger 0,0 %	0,33 ltr.	2,80
Bitburger 0,0 % Radler	0,33 ltr.	2,80
Bitburger 0,0 % Grapefruit	0,33 ltr.	2,80

limonaden in flaschen

Fassbrause Rhabarber	0,33 ltr.	2,80
Fassbrause Waldmeister	0,33 ltr.	2,80
Granini LIMO Orange Lemongras	0,25 ltr.	2,60
Granini LIMO Dark Berries	0,25 ltr.	2,60
Bionade Holunder	0,33 ltr.	3,20
Bionade Orange-Ingwer	0,33 ltr.	3,20
Bionade Kräuter	0,33 ltr.	3,20
Bionade Streuobst	0,33 ltr.	3,20
Ginger Brew Bundaberg alkoholfrei !	0,375 ltr.	3,80

<u>weiss *</u> - ltr. / euro	<u>0,20</u>	<u>0,75</u>	<u>1,0</u>
Grüner Veltliner Heuriger	5,20	-----	22,50
Weinschorle	5,20	-----	-----
Chardonnay Selva Volpina / Umbria	5,80	18,50	-----
Grauburgunder Manz / Rheinhessen	5,80	-----	26,50
Weissburgunder Geil / Bechtheim	6,80	24,50	-----
Lugana Citari Sorgente	6,20	21,50	-----
Citari Torre	-----	28,50	-----
Riesling Alois Kiefer / Pfalz	6,20	-----	26,50
Robert Weil / Rheingau	6,80	-----	32,50

<u>rosé *</u> - ltr. / euro	<u>0,20</u>	<u>0,75</u>	
Rossi Rosé Weingut Hofmann	5,80	18,50	-----

<u>rot *</u> - ltr. / euro	<u>0,20</u>	<u>0,75</u>	<u>1,0</u>
Merlot - Fortant de France	5,80	18,50	-----
Rioja - Crianza / Ramon Bilbao	5,80	21,50	-----
Ursprung - Schneider / QbA	6,40	23,50	-----
Nero d'Avola - Forriero / IGT	5,80	21,50	-----
Shiraz Cabernet - Koonunga Hill	7,80	28,50	-----

<u>prosecco **</u>	<u>0,10</u>	<u>0,20</u>	<u>0,75</u>
Pur oder gemixt . . .			
Scavi & Ray	3,80	-----	24,50 **
Aperol Spritz	-----	6,20	-----
Hugo, Campari Tocco Rosso	-----	6,20	-----
Crodino Spritz - ohne Alkohol !	-----	5,80	-----

crémant & champagner

Crémant Brut Rosé Cave de Lugny	-----	-----	33,50
Champagner Pommery	-----	-----	75,00
Weitere auf Bestellung . . .			

* Bei fehlenden Beständen bieten wir einen gleichwertigen Ersatz . . .

** Bei Bestellung einer Flasche Scavi & Ray ist **Aperol Mix** inklusive . . .

	<u>cocktail's</u>	Euro
Caipirinha	5 cl Cachaca Limette , Rohrzucker & Crushed Ice	7,50
Caipiroska	5 cl Vodka Limette, Rohrzucker & Crushed Ice	7,50
Mojito	5 cl Rum frische Minze, Limette, Rohrzucker Crushed Ice & Sodawasser	7,50
Ipanema ohne Alkohol!	frische Minze, Rohrzucker Limette, Maracuja Saft, Crushed Ice & Soda	5,50

longdrink's & gespritztes ...

Russian Standard & Lemon	6,50
Campari Tocco Rosso	6,20
Campari & Orange	5,80
Campari & Tonic	5,80
Campari & Maracuja	5,80
Aperol Spritz / Crodino Spritz	6,20
Crodino auf Eis	3,80
Hugo	6,20
Licor 43 & Milch	5,80
Bombay Tonic	6,50
Brugal Rum Cola	6,50
Jack Daniels Cola	6,50

Weitere Longdrink's auf Anfrage ... !

Zusatzstoffe ...

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß
 09) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) gewachst 12) mit Taurin
 13) enthält ein Phenylalaninquelle

spirituosen

2 c l / euro

Bacardi Rum	2,50
Wodka Gorbatschow	2,50
Russian Standard Vodka	3,50
Gordon´s Dry Gin	2,50
Bombay Sapphire Gin	3,50

Jägermeister	2,50
Killepitsch	2,50
Fernet Branca / Fernet Menta	2,50
Averna	2,50
Ramazotti	2,50
Sambuca	2,50
Tequila Weiss	2,50
Tequila braun	2,50
Aquavit	2,50
Malteserkreuz	2,50
Licor 43	2,50

Jack Daniels	3,00
Jim Beam	2,50
Four Roses	3,00
Ballantines	2,50
Johnny Walker Red	2,50
Kilbeggan Irish Whiskey	3,50
Glengannon Malt Whiskey 5 Years	4,00

Remy Martin	4,50
Hennesy	4,50
103 Osborne	2,50

4 c l / euro

Aperol 1	3,50
Campari 1	3,50
Martini	3,50