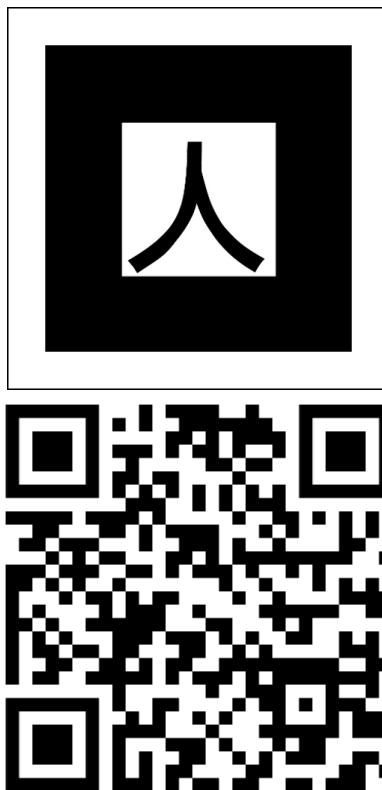
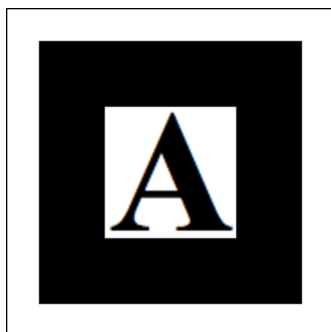




Herzlich willkommen zu unserem Etablissement. Lassen Sie sich von unserer neuenglischen Küche verköstigen.



Scan den QR-Code um in das Leben der Mayflower über eine interaktive Webapp einzutauchen.



## Aperitifempfehlung

**Cold Duck** 8,90€

Müller-Thurgau Weißwein | Millesimato Spumante  
Frische Zitronenmelisse | Zitrone

**Cold Duck alkoholfrei** 8,90€

Weißwein alkoholfrei | Sekt alkoholfrei  
Frische Zitronenmelisse | Zitrone

**Trillium Spritz** 8,50€

Trilliumlikör | Honigwasser | Soda | Rosmarin | Limette

## Woher stammt der Name Cold Duck (Kalte Ente)?

Das Getränk wurde im 18. Jahrhundert als kalte Alternative zum heißen Mokka gereicht. Einer Legende nach war Clemens Wenzeslaus, der letzte Kurfürst von Trier, der Erfinder der kalten Ente. Er ließ abends auf der Terrasse des Koblenzer Schlosses bei einem Gastmahl aus einer Laune heraus einen guten Champagner mit einem Moselwein zusammen gießen und ließ ihn mit Zitrone und Zitronenmelisse würzen. Harold Borgman, Pontchartrain Wine Cellars in Detroit, brachte die kalte Ente unter der Übersetzung Cold Duck im Jahre 1937 in die USA nach New England.

## Heute haben Sie die Chance auf einen kalten Start im Captain's Finest !

**Lillet Wildberry** 9,10€

Lillet Blanc | Obst | Soda | Schweppes Russian Wilberry

**Fritzz** 9,10€

Martini | St. Germain | Ramazzotti Rosato  
Cremant Rosé | Tonic Water | Basilikum

**Gletscher Martini** 9,50€

Gletscherwasser | Lillet | Lime Juice  
Blue Curacao Likör | Gin | Limette

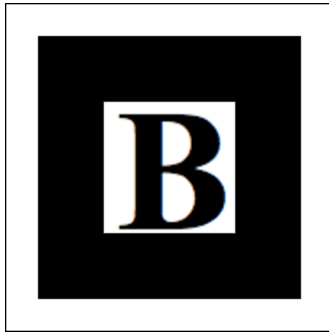
**Barrel Aged Gin Tonic – london dry gin aus dem Holzfass –** 17,90€

Upcycle Gin | Schweppes Tonic Water | Zitrone

**Kunstwerk Premium Gin Tonic** 18,90€

kunstwerkgin | Schweppes Tonic Water | Zitrone

Für Allergene fragen Sie bitte nach unserer separaten Allergenkarte.



## **Appetizers**

### **STEAK TATAR Appetizer**

(110g) 19,00€ | (220g) 38,00€

Beef tenderloin | smoked anchovy aioli | mesclun greens 19  
Rinderfilet-Tartar | geräucherte Sardellena ioli | Blattsalat Main  
Filet de bœuf | aioli aux anchois fumé | Salade de printemps

### **CAESAR SALAD**

9,50€

Romaine lettuce | Grana Padano | croûtons  
Romanasalat | Grana Padano | Croûtons  
Laitue romaine | Grana Padano | croutons

### **MACHE SALAD**

13,50€

Crispy bacon | croutons  
Feldsalat | Speck | Croutons  
Salade de mâche | lardons | croûtons

### **TUNA TATAKI**

19,00€

Tuna tataki | Yakumi Sauce | sesame | garden cress  
Thunfisch-Tataki | Yakumi Sauce | Sesam | Gartenkresse  
Tataki de thon | Sauce yakumi | Sésame | Cresson du jardin

### **FISH TEMPURA**

21,00€

Fish tempura | tartar sauce foam | peas  
Fisch Tempura | Tartar-Sauce in Espuma | Erbsen  
Tempura de poissons | sauce tatare en espuma | petits pois

## **Soups**

### **CREAMY LOBSTER BISQUE**

12,50€

Poached lobster | Tarragon cream | B randy  
Humpersuppe | Pochierter Hummer | Estragonsahne | Weinbrand  
Bisque de homard | homard poché | crème d'estragon | brandy

### **BOSTON CLAM CHOWDER**

10,50€

Clams | bacon | potatoes | cream  
Muscheln | Speck | Kartoffeln | Sahne  
Chaudrée de palourdes | lardons | pommes de terre | crème

Für Allergene fragen Sie bitte nach unserer separaten Allergenkarte.