

COCKTAILS

Aperol | Limoncello Spritz
Lillet Wildberry

10,50€
10,50€



Prosecco

Astoria Frizzante
Astoria Fashion Victim Rosé

Gl. 0,1l Fl. 0,75l
7,50€ 28,00€
7,50€ 32,00€

Weißwein
White wine

Sauvignon Blanc
Venezia, Italien | Redentone

Gl. 0,2l Fl. 0,75l
7,50€ 30,00€

Pinot Grigio
Italien | Tommasi

7,00€ 26,00€

Lugana
Italien | Tommasi

11,00€ 38,50€

Riesling
Pfalz, Deutschland | Dr. Von Bassermann - Jordan

10,00€ 34,00€

Grauburgunder
Pfalz, Deutschland | Julius

7,00€ 24,50€

Chardonnay
Rheinhessen, Deutschland | Julius

8,00€ 24,50€

Rotwein
Red wine

Chianti
Toscana, Italien | Poggio Capponi

Gl. 0,2l Fl. 0,75l
9,00€ 32,00€

Primitivo
Torrevento Italien | Puglia

8,00€ 32,00€

Cabernet Sauvignon
Redentone Veneto | Italien

10,00€ 35,00€

Merlot
Ponte Vevento | Italien

8,00€ 24,50€

Malbec
Mendoza, Argentinien | Dada No. 1

7,50€ 26,50€

Rioja
Castrovienejo | Spanien

9,00€ 32,00€

Roséwein
Rosé wine

Rosé Cuvée
Rheinhessen | Julius

6,50€ 26,00€

VAT is included in all prices

AIRPORT PLAZA HOTEL
BY COMER



RESTAURANT BLUE
À LA CARTE



VORSPEISEN
STARTER

Rindercarpaccio Pesto Parmesan Rucola Beef Carpaccio Pesto Parmesan rocket salad	14,50€
Caesarsalat Croutons Parmesan Kirschtomaten pikantes Dressing Caesar salad Crotons Parmesan Cherry Tomatoes piquant Dressing	8,50€
mit Hähnchen with chicken	15,50€
mit Riesengarnelen with king prawns	18,50€
Rucolasalat Granatapfel Ziegenkäse Seranoschinken Rocket salad pomegranate goat's cheese Serrano ham	14,50€
Riesengarnelen Knoblauch Baguette King prawns garlic baguette	15,20€

SUPPEN
SOUPS

Chowder (weiße Fischcremesuppe) Chowder (white fish cream soup)	9,50€
Lauchcremesuppe Croutons Leek cream soup Crotons	7,90€
Tagessuppe Soup of the day	7,50€

SPEZIAL FÜR ZWEI
SPECIAL FOR TWO

Tomahawk Steak
900-1000g

Kräuterbutter | Beilagen nach Wahl
Herb butter | Choice of side dishes
79,00€

GETRÄNKE
DRINKS

Wasser Water		
Magnus Imperial	Fl. 0,25l	4,00€
Still Sparkling	Fl. 0,75l	8,00€

Soft Getränke Softdrinks		
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite Mezzo Mix	Fl. 0,20l	4,20€

Thomas Henry		
Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon	Fl. 0,20l	4,90€

Saftschorlen - Granini Sparkling Juice		
Apfel Maracuja Orange - Lemongras Grapefruit - Cranberry Limette - Zitrone Kirsche	Fl. 0,33l	4,90€

Säfte - Granini Juice - Granini	Gl. 0,33l	4,00€
Apfel Grapefruit Orange Multivitamin		

Bier vom Fass Draft Beer		
Radeberger Alsterwasser	Gl. 0,3l	4,50€
	Gl. 0,5l	6,00€

Flaschenbier Bottled Beer		
Flensburger Pilsener	Fl. 0,33l	4,50€
Ratsherrn Pilsener	Fl. 0,33l	4,50€
Schöffelhofer Weizen	Fl. 0,5l	6,00€

Schöffelhofer Weizen alkoholfrei 0,0%	Fl. 0,5l	6,00€
Ratsherren alkoholfrei 0,0%	Fl. 0,33l	4,50€

Spirituosen 4cl Spirits 4cl

Gin		
Needle 0,0%	7,00€	
Bombay Sapphire	7,50€	

Whiskey		
Jack Daniels	7,50€	
Johnny Walker Black	8,50€	

Vodka		
Absolut Vodka	7,00€	
Grey Goose	9,00€	

Cognac		
Hennessy VS	8,50€	

Rum		
Havana 3	6,50€	
Woodstork Spiced	8,50€	

HAUPTGANG FISCH MAIN COURSE FISH

Kabeljaufilet Cod fillet	23,50€
Lachsfilet gebraten Dillsauce Fried salmon fillet Dill sauce	26,90€
Wolfsbarschfilet Kräuter - Kapernbutter Sea bass fillet Herbs - caper butter	24,90€

Bitte wählen Sie eine Sättigungsbeilage und ein Gemüse zu
Ihrem Fisch Hauptgang aus

Please select 2 side dishes to accompany your fish main course

Sättigungsbeilage / Side dish

- 1 Pommes Frites
French Fries
- 2 Süß-/ Kartoffelstampf
Sweet-/ mashed potatoes
- 3 Bratkartoffeln
Roasted potatoes
- 4 Basmati Reis
Basmati rice
- 5 Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes
- 6 Kartoffelgratin
Potato gratin



Gemüse / Vegetables

- 7 Kleiner Salat
Small salad
- 8 Karottengemüse
Carrot vegetables
- 9 Gebratene Champignons
Fried mushrooms
- 10 Grüne Bohnen
Green beans
- 11 Ofengemüse
Roasted vegetables
- 12 Spinat
Spinach

VEGETARISCH / VEGAN VEGETARIAN / VEGAN

Indisches Gemüsecurry | Basmati Reis   16,95€
Indian vegetable Curry | Basmati rice

Ofengemüse | Falafel | Humus   21,50€
Oven vegetables | Falafel | Humus

 Vegetarisch  Vegan

PASTA

Steinpilzravioli | Trüffelsauce | Parmesan  21,95€
Porcini mushroom ravioli | Truffle sauce | Parmesan

Schwarze Tagliatelle | Pesto Rahm | Lachswürfel | Garnelen 22,50€
Black tagliatelle | Pesto cream | Salmon cubes | Prawns

Tagliatelle | Rahm mit Hähnchenstreifen 19,90€
Tagliatelle | Cream with chicken

mit Rinderfiletstreifen 22,90€
with Beef filet stripes

UNSERE COMER SPEZIALITÄT OUR COMER SPECIALTY

Brioche Bun | Römersalat | hausgemachte Burgersauce |
Tomate | Gurke | Cheddar-Gorgonzola | Preiselbeer-Zwiebel-Chutney | Pommes Frites
Alternativ: Süßkartoffel Pommes + 3,00 €
Spiegelei + 2,00 €

Brioche bun | Romaine lettuce | Homemade burger sauce |
Tomato | Cucumber | Cheddar-gorgonzola | Cranberry-onion chutney | French fries
Alternative: Sweet potato fries + 3,00 €
Fried egg + 2,00 €

Rindfleischburger 180g | Bacon – 17,95 €
Beef burger 180g | Bacon

Crispy Chicken Burger 100g – 15,95 €
Crispy Chicken Burger 100g

Veggie Burger 130g – 18,50 €
Veggie Burger 130g

und
and

Chicken Wings
Knoblauchdip | Baguette
Garlic dip | Baguette
6 Stk. – 7,95€
12 Stk. – 13,95€

DESSERT

Fragen Sie gerne einen Servicemitarbeiter nach der Dessertkarte
Please ask the servicestaff for the dessert menu

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE KIDS MENU

Pasta Tomatensauce 🍷 Pasta Tomatosauce	7,50€
Chicken Nuggets Pommes Frites Chicken Nuggets French Fries	9,90€
Kinderburger (80g) Pommes Frites Kids burger (80g) French Fries	10€
Pfannkuchen Zimt-Zucker Apfelmus 🍷 Pancakes Cinnamon - Sugar Apple sauce	6,95€

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS

Teekanne Teespezialitäten Tea

English Breakfast	3,60€
Mount Darjeeling	3,60€
Queen Camomile	3,60€
Cool Pepermint	3,60€
Rooibos Safari	3,60€
Sound of the Alps	3,60€
Fruit Melody	3,60€
Earl Grey	3,60€
Ginger Lemon	3,60€

Kaffeespezialitäten Coffee

Cafe Crema	2,50€
Cappuccino	3,80€
Milchkaffee	3,90€
Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	3,90€
Espresso Macchiato	2,90€
Latte Macchiato	4,20€

HAUPTGANG FLEISCH MAIN COURSE MEAT

Rinderfilet 200g Fillet of Beef 200g	36,50€
Wiener Schnitzel (Kalb) Preiselbeeren Wiener Schnitzel (Veal) Cranberries	26,95€
Rumpsteak 250g Kräuterbutter Rumpsteak 250g Herb butter	34,50€
Cordon Bleu vom Iberico Schwein Cordon Bleu from Iberico pork	24,95€
Barbarie Entenbrust Cranberry Jus Barberie Duck Breast Cranberry Jus	24,50€

Bitte wählen Sie eine Sättigungsbeilage und ein Gemüse zu Ihrem Fleisch Hauptgang aus

Please select 2 side dishes to accompany your meat main course

Sättigungsbeilage / Side dish

- 1 Pommes Frites
French Fries
- 2 Süß-/ Kartoffelstampf
Sweet-/ mashed potatoes
- 3 Bratkartoffeln
Roasted potatoes
- 4 Basmati Reis
Basmati rice
- 5 Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes
- 6 Kartoffelgratin
Potato gratin



Gemüse / Vegetables

- 7 Kleiner Salat
Small salad
- 8 Karottengemüse
Carrotvegetables
- 9 Gebratene Champignons
Fried mushrooms
- 10 Grüne Bohnen
Green beans
- 11 Ofengemüse
Roasted vegetables
- 12 Spinat
Spinach

VAT is included in all prices