

AIRPORT PLAZA HOTEL

BY COMER



RESTAURANT BLUE

À LA CARTE





VORSPEISEN STARTER



Rindercarpaccio | Pesto | Parmesan | Rucola 18,50€
Beef Carpaccio | Pesto | Parmesan | rocket salad

Caesarsalat | Croutons | Parmesan | Kirschtomaten | pikantes Dressing 9,50€
Caesar salad | Crotons | Parmesan | Cherry Tomatoes | piquant Dressing 

mit Hähnchen 17,30€

with chicken

mit Riesengarnelen 19,50€

with king prawns

Tatar vom frischen Lachs | Avocado | Wachtelei 16,50€
Salmon tartare | Avocado | Quail egg



SUPPEN SOUPS



Chowder (weiße Fischcremesuppe) 9,50€
Chowder (white fish cream soup)

Kürbiscremesuppe 9,00€
Pumpkin cream soup

Tagessuppe  8,00€
Soup of the day

SPEZIAL FÜR ZWEI SPECIAL FOR TWO

Tomahawk Steak 900-1000g

Kräuterbutter | Beilagen nach Wahl
Herb butter | Choice of side dishes

79,00€



HAUPTGANG FLEISCH

MAIN COURSE MEAT



Rinderfilet 200g
Fillet of Beef 200g

39,50€

Wiener Schnitzel (Kalb) | Preiselbeeren
Wiener Schnitzel (Veal) | Cranberries

31,50€

Rumpsteak 250g | Kräuterbutter
Rumpsteak 250g | Herb butter

36,00€

1/2 Ente, Brust und Keule | Orangenjus
1/2 Duck, breast and leg | orange jus

32,00€

Boeuf Bourguignon - Rindergulasch
Silberzwiebeln | Bacon | Champignons | Karotte
Boeuf Bourguignon - Beef goulash
silver onions | bacon | mushrooms | carrot

25,50€

Cordon Bleu vom Iberico Schwein
Cordon Bleu from Iberico pork

28,50€

Barbarie Entenbrust | Cranberry Jus
Barberie Duck Breast | Cranberry Jus

26,50€

Schweinefiletmedallions | Gorgonzolasauce
Pork Fillet Medallions | Gorgonzola sauce

25,50€

**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** Kartoffelstampf
Mashed potatoes
- 3** Bratkartoffeln
Roasted potatoes
- 4** Basmati Reis
Basmati rice
- 5** Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes
- 6** Kartoffelkroketten
Potato croquettes



Gemüse / Vegetables

- 7** Kleiner Salat
Small salad
- 8** Blattspinat
Spinach leaves
- 9** Gebratene Champignons
Fried mushrooms
- 10** Grüne Bohnen
Green beans
- 11** Ofengemüse
Roasted vegetables
- 12** Rotkohl
Red cabbage

HAUPTGANG FISCH MAIN COURSE FISH

Dorade im Ganzen gebraten | Nussbutter
Whole fried sea bream | Nut butter

29,50€

Lachsfilet gebraten | Dillsauce
Fried salmon fillet | Dill sauce

27,00€

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Pikeperch fillet fried on the skin

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** Kartoffelstampf
Mashed potatoes
- 3** Bratkartoffeln
Roasted potatoes
- 4** Basmati Reis
Basmati rice
- 5** Rosmarinkartoffeln
Rosemary potatoes
- 6** Kartoffelkroketten
Potato croquettes



Gemüse / Vegetables

- 7** Kleiner Salat
Small salad
- 8** Blattspinat
Spinach leaves
- 9** Gebratene Champignons
Fried mushrooms
- 10** Grüne Bohnen
Green beans
- 11** Ofengemüse
Roasted vegetables
- 12** Rotkohl
Red cabbage

VEGETARISCH / VEGAN VEGETARIAN / VEGAN

Indisches Gemüsecurry | Basmati Reis
Indian vegetable Curry | Basmati rice



21.00€

Ofengemüse | Crispy Soja Chunks | Dip
Oven vegetables | Crispy soy chunks | sauce



24,50€



Vegetarisch



Vegan



PASTA

Steinpilzravioli Trüffelsauce Parmesan 	25,50€
Porcini mushroom ravioli Truffle sauce Parmesan	
Schwarze Tagliatelle Pesto Rahm Lachswürfel Garnelen	26,00€
Black tagliatelle Pesto cream Salmon cubes Prawns	
Tagliatelle Hähnchenstreifen Rahm	24,50€
Tagliatelle Chicken strips Cream	
Pasta Tomate Speck Champignons	21,00€
Pasta Tomato Bacon Mushrooms	



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 – 21,50 €
Beef burger 180g | Bacon

Crispy Chicken Burger 100g – 18,50 €
Crispy Chicken Burger 100g

Veggie Burger 130g – 22,50 €
Veggie Burger 130g

und
and

Chicken Wings
Knoblauchdip | Baguette
Garlic dip | Baguette
6 Stk. – 11,50€
12 Stk. – 20,50€



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	9,50€
Chicken Nuggets Pommes Frites Chicken Nuggets French Fries	12,50€
Kinderburger (80g) Pommes Frites Kids burger (80g) French Fries	13,50€
Pfannkuchen Zimt-Zucker Apfelmus 🍷 Pancakes Cinnamon - Sugar Apple sauce	8,50€



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€



GETRÄNKE

DRINKS

Wasser Water

Magnus Imperial

Still | Sparkling

Fl. 0,25l 3,50€

Fl. 0,75l 8,00€

Soft Getränke Softdrinks

Coca Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite | Mezzo Mix

Fl. 0,20l 4,00€

Thomas Henry

Tonic Water | Ginger Ale | Bitter Lemon

Fl. 0,20l 4,00€

Saftschorlen - Granini Sparkling Juice

Apfel | Maracuja | Orange - Lemongras |

Grapefruit - Cranberry | Limette - Zitrone

Fl. 0,33l 4,00€

Säfte - Granini Juice - Granini

Apfel | Grapefruit | Orange | Multivitamin

Gl. 0,33l 4,00€

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€

Schöfferhofer Weizen

Fl. 0,5l 6,00€

Schöfferhofer Weizen alkoholfrei 0,0%

Fl. 0,5l 6,00€

Ratsherren alkoholfrei 0,0%

Fl. 0,33l 4,50€

Spirituosen 4cl Spirits 4cl

Gin

Needle Masterpiece 8,00€

Bombay Sapphire 7,50€

Vodka

Absolut Vodka 7,00€

Grey Goose 9,00€

Rum

Havana Club 6,50€

Woodstork Spiced 8,50€

Whiskey

Bulleit Bourbon 7,00€

Jack Daniels 7,50€

Johnny Walker Black 8,50€

Cognac

Hennessy VS 8,50€

LONGDRINKS

Aperol | Limoncello Spritz

Cuba Libre

Lillet Wildberry

10,50€

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

Pinot Grigio

Italien | Tommasi

Lugana

Italien | Tommasi

Riesling

Pfalz, Deutschland | Dr. Von Bassermann - Jordan

Grauburgunder

Pfalz, Deutschland | Julius

Chardonnay

Rheinhessen, Deutschland | Julius

Gl. 0,2l

Fl. 0,75l

7,50€

30,00€

7,00€

26,00€

11,00€

38,50€

10,00€

34,00€

7,00€

24,50€

8,00€

24,50€

Rotwein

Red wine

Chianti

Toscana, Italien | Poggio Capponi

Primitivo

Torrevento Italien | Puglia

Cabernet Sauvignon

Redentone Veneto | Italien

Merlot

Ponte Vevento | Italien

Malbec

Mendoza, Argentinien | Dada No. 1

Rioja

Castrovienejo | Spanien

Gl. 0,2l

Fl. 0,75l

9,00€

32,00€

8,00€

32,00€

10,00€

35,00€

8,00€

24,50€

7,50€

26,50€

9,00€

32,00€

Roséwein

Rosé wine

Rosé Cuvée

Rheinhessen | Julius

6,50€

26,00€