Menu "Mon Plaisir" € 35,00

Arrangement du vin | wine package | Weinarragement | € 20,00

Emincee au pointe du culotte, marinée ou thé lapsang Souchon, gamba frite et garniture Orientale
Veal Carpaccio marinated in smoked Lapsang tea, deepfried prawns, Oriental Style dressed.
Kalbs Carpaccio, mariniertet im geräucherte Tee, frittierten Gamba's, Orientalisch garniert

Bar de mer sautee au beure, poirau etuve, crème aux panais et sauce beure rouge
Fried Seabass with leeks, puree of parsnip en red butter sauce
Gebäckenen Mehrbarsch mit Lauch, creme von pastinaken und rotwein Buttersauce

Où Or Oder

Joues de veau braisée, sur choux blanc marinée croquettes aux risotto truffé et sauce au vin rouge
Stewed veal cheeks, with marinated white cabbage and truffel risotto croquettes
geschmorte Kalbsbäckchen mit Kohl und Truffel Risotto Kroketten

Compote aux fruit exotique, sorbet au coco et mousse aux chocolat brun.
Exotical fruit compote with coconutt sorbet ice and dark chocolate mousse.
Exotischen Obst Compote mit Coconuss Eis und Bitter Schokolade

Menu "Relais" € 49,50

Arrangement du vin | wine package | Weinarragement | € 28,00

Tartare aux Saumon d'Ecosse fumé, feuillete aux légumes d'été marinée et crème d'aubergine.
Tartare from Scottisch Smoked salmon, with young vegetables on puff pastry and eggplant puree
RäucherlachsTartare mit Junge marinierte Gemüse, Blatterteig und Auberginen-Püree.

Bisque de homard Zélandaise 'Style Orientale'
Lobster Bisque from Zealand, Oriental Style
Hummer Suppe, Orientalischen Stil

Cabillaud preparé au four avec macaroni et croute avec tomates, coriander et l'avocat
Stewed Cod, with salsa from tomato, avocado and coriander, served with penne and whitewine sauce.
Kabeljauw aus dem Ofen mit Tomaten- Avocado Salsa, PennePaste und Weißweinsauce

Où Or Oder

Gigot d'agneau Zélandaise grilleé aux BBQ avec legumes de saison et sauce au thym
Leg of Lamb from the GreenEgg BBQ with tym sauce en seasonal vegetables
Lammkeule auf dem Grill mit Gemüse der Saison und Thymian Sauce

Tarte glacé et merengue, framboises et sauce framboise
Floating Island from vanille icecream, burned merengue and raspberries
Törtchen mit Vanille Eis und Gratinierten Schaum und Himbeeren

Menu L'homard Zeelandes | Lobster menu | Hummer Menü € 59,50

Vin D'Homard 2013 | Selected Lobster wine 2013 | Hummer Wein 2013
Treixadura Bodega Terra Del Castello Ribeiro DO € 32,50 fl

Petit salade d'homard de Zeelandes, melon, artichaud et creme de Jambon Parma.
Lobstersalad with melon, artichokes and cream of Parma ham
Hummer Salat mit melon, Artischocken und ParmaSchinken Crème

Bisque de homard Zélandaise 'Style Orientale'
Lobster Bisque from Zealand, Oriental Style
Hummer Suppe, Orientalischen Stil
Supl. € 12,50

Demi Homard de Zeelandes Grillée BBQ et petite salade
Half lobster form the Grill with a sidesalad
Halben Hummer von Grill mit ein Kleine salat
Supl. € 16,00

Supreme d'homard chauffé aux beure fumé sur pointes d'asperges
lobstermeat re-heated in smoked butter, with spargels and buttersauce
Hummerfleisch im Gerauchert Butter, mit Spargeln, Mehrgemüse und butter sauce

Tarte aux fromage blanc, fruit de saison et sorbet aux babeurre
Cheesecake with seasonal fruit, rhubarb compote and buttermilk icecream
Quarck Törtchen mit Sommer Obst und Buttermilch Eis

Menu Dégustation | Degustation Menu | Spezialitäten Menü € 70,00

Arrangement du vin | wine package | Weinarragement | € 45,00

Nous servirons un menu à 6 plats de nos spécialités
Our Culinairy and localSpecialties from the Kitchenstaff
Spezialitäten Menú von unseren KuchenChef

jusqu'a 21.00 heures | Served till 0.900PM | Bis 21 Uhr

Menu végétarien | Vegetarian menu | Vegetarisches Menü € 37,50

En accord avec vous, nous vous servirons un menu à 4 plats en considérant votre choix et tenant compte de vos souhaits
4 course vegetarian menu, preapared in consultation with you
Vegetarischen Menü, gemacht im Absprach mit Ihnen.

Par le commencement | Starters | VorSpeise

Petit salade d'homard de Zeelandes, melon, artichaud et creme de Jambon Lobstersalad with melon, artichokes and cream of Parma ham Hummer Salat mit melon, Artischocken und ParmaSchinken Crème	*€*	*18,00*
Tartare aux Saumon d'Ecosse fumé, feuillete aux légumes d'été marinée et crème d'aubergine. Tartare from Scottisch Smoked salmon, with young vegetables on puff pastry and eggplant puree RäucherlachsTartare mit Junge marinierte Gemüse, Blatterteig und Auberginen -Püree.	*€*	*17,00*
Trilogie de foie gras d'oie. | Terinne | fumés | sauteé Trilogy from Gooseliver | Paté | Smoked | Fried Trilogie von Gansetopfleber | Paté | Raucher | Gebäcken	*€*	*19,50*
Emincee au pointe du culotte, marinée ou thé lapsang Souchon, gamba frite et garniture Orientale Veal Carpaccio marinated in smoked Lapsang tea, deepfried prawns, Oriental Style dressed. Kalbs Carpaccio, mariniertet im geräucherte Tee, frittierten Gamba's, Orientalisch garniert	*€*	*16,00*

Soupes | Soup | Suppe

Consommé double de boeuff avec champignons et estragon Beef Broth with mushrooms and tarragon Rinderbrühe mit Pilzen und estragon	*€*	*8,50*
Bisque de homard Zélandaise 'Style Orientale' Lobster Bisque from Zealand, Oriental Style Hummer Suppe, Orientalischen Stil	*€*	*11,50*

Entrées chaudes | hot starters | Warme Vorspeizen

Foie gras d'oie sauté, aux pommes et sauce au Calvados Fried Gooseliver with caramelized apples and calvados sauce Gebäcken Gansetopfleber mit karamellisierten Äpfeln und Calvados sauce	*€*	*22,00*
Coquilles St-Jacques sauteé, champignons de bois et crème de panais Fried Scallops with mushrooms and creamy soup from parsnip Gebäcken Jakobs Muscheln mit pilzen und crème von Pastinaken.	*€*	*19,00*

En la criée aux poissons | Our fish market | Fang des Tage

Bar de mer sautee au beure, poirau etuve, crème aux panais et sauce beure rouge Fried Seabass with leeks, puree of parsnip en red butter sauce Gebäckenen Mehrbarsch mit Lauch, creme von pastinaken und rotwein sauce	*€*	*22,00*
Cabillaud preparé au four avec macaroni et croute avec tomates, coriander avocat Stewed Cod, with salsa from tomato, avocado and coriander, served with penne and whitewine sauce. Kabeljauw aus dem Ofen mit Tomaten- Avocado Salsa, PennePaste und Weiß Weinsauce	*€*	*24,00*
Homard de Zeelandes Grillée BBQ ou bouilli et petite salade Oosterschelde Lobster from the Grill or cooked in Herb broth Oosterschelde Hummer von Grill oder gekochte	*€*	*9,50* Par/Pro /for 100gr
Supreme d'homard chauffé aux beure fumé sur pointes d'asperges lobstermeat re-heated in smoked butter, with spargels and buttersauce Hummerfleisch im Gerauchert Butter, mit Spargeln, Mehrgemüse und butter sauce	*€*	*32,00*
Coquilles St-Jacques sauteé, champignons de bois et crème de panais Fried Scallops with mushrooms and creamy soup from parsnip Gebäcken Jakobs Muscheln mit pilzen und crème von Pastinaken	*€*	*32,00*

Végétarien | Vegetarian | Vegetarischer

Timpano aux legumes de saison, tartelette aux macaroni Italienne Timpano, Italian Pasta Pie, from seasonal vegetables Timpano, Vegetarischen Pasta und Gemüse Törtchen.	*€*	*18,00*

En le pré | From our land | Von das Feldes

Gigot d'agneau Zélandaise grilleé aux BBQ avec legumes de saison et sauce au thym Leg of Lamb from the GreenEgg BBQ with tym sauce en seasonal vegetables Lammkeule auf dem Grill mit Gemüse der Saison und Thymian Sauce	*€*	*24,00*
Joues de veau braisée, sur choux blanc marinée croquettes aux risotto truffé et sauce au vin rouge Stewed veal cheeks, with marinated white cabbage and truffel risotto croquettes geschmorte Kalbsbäckchen mit Kohl und Truffel Risotto Kroketten	*€*	*22,00*
Asperges Flamandes, traditionelle Flemish Spargels, with Ham, eggs, young patatoes and buttersauce Flämische Spargeln mit Schinken, Eiern, Kartoffeln und Buttersauce	*€*	*22,00*
Filet de bœuf Roti aux BBQ sur une lit de risotto truffé et sauce vin rouge. Beeffilet from the grill, truffelrisotto and red wine sauce Trinder filet von Grill mit Truffelrisotto und RotWein Fleisch sauce	*€*	*26,00*