

A LA CARTE MENÜ / A LA CARTE MENU / MENU À LA CARTE

WEINARRANGEMENT / WINE PACKAGE / ARRANGEMENT DU VIN

€ 9,00 PRO GLAS / PER GLASS / AU VERRE
€ 6,00 PRO ½ GLAS / PER ½ GLASS / ½ AU VERRE

ENTRÉES | STARTERS | VORSPEISEN

TERRINE VON GERÄUCHERT LACHS, KLEINE SEEZUNGFILLET, MAKRELE UND
MARINIERTER FLUSSKREBSE, MIT SALAT, ARTISCHOKE UND ORANGEN-SAFRAN
VINAIGRETTE € 24,00

TERRINE OF SMOKED SALMON, SOLE FILETS, MACKEREL, AND MARINATED
CRAYFISH, WITH LETTUCE, ARTICHOKE, AND ORANGE SAFFRON VINAIGRETTE
TERRINE DE SAUMON FUMÉ, PETITE SOLE, MAQUEREAU ET ÉCREVISSES
MARINÉES, AVEC LAITUE, ARTICHAUT ET VINAIGRETTE ORANGE ET SAFRAN

KLEINER SALAT MIT OOSTERSCHELDE-HUMMER, WASSERMELONE,
MEERFENCHEL UND LAVENDELMAYONNAISE € 26,00
SALAD WITH OOSTERSCHELDE LOBSTER, WATERMELON, SEA FENNEL AND
LAVENDER MAYONNAISE
PETITE SALADE AU HOMARD DE OOSTERSCHELDE, PASTÈQUE, FENOUIL DE MER
ET MAYONNAISE À LA LAVANDE


“ZEEUWSE CREUSES” ROHE AUSTERN AUS ZEELAND PRO STÜCK € 3,25
“ZEEUWSE CREUSES” RAW OYSTERS FROM ZEELAND PER PIECE
“ZEEUWSE CREUSES” D’HUITRES ZEELAND PAS PIÈCE

TRILOGIE VON GANSETOPFLEBER | PATÉ | GERÄUCHERT | GEBÄCKEN € 24,00
TRILOGY FROM GOOSE LIVER | PATÉ | SMOKED | FRIED
TRILOGIE DE FOIE GRAS D’OIE | TERRINE | FUMÉS | SAUTÉ

PATÉ VON KUCKUCK AUS MECHELEN, PISTAZIE UND PILZEN. MIT EIN CROQUE € 22,00
VON SELLERIE UND TRÜFFEL
PATÉ MADE OF MALINES CHICKEN, PISTACHIO AND MUSHROOM. WITH A
CROQUE MADE OF CELERY AND TRUFFLE
PATÉ DE COUCOU MALINOIS, PISTACHE ET CHAMPIGNON. AVEC CROQUE DE
CÉLERI ET TRUFFE

ZWISCHENGERICHT | INTERMEDIATE DISH | PLAT INTERMÉDITAIRE

HUMMER SUPPE, ‘ORIENTALISCHEN STIL’ € 14,00
LOBSTER SOUP BISQUE, ‘ORIENTAL STYLE’
BISQUE DE HOMARD ‘STYLE ORIENTALE’

CREMIGE SUPPE VON KARTOFFELN, LAUCH & GERÄUCHERTER AAL € 14,00
CREAMY SOUP FROM POTATOES & LEEKS, WITH SMOKED EEL 
VÉLOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX, AVEC ANGUILE

GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN UND CALVADOS € 22,50
SAUCE
FRIED GOOSE LIVER WITH CARAMELIZED APPLES AND CALVADOS SAUCE
FOIE GRAS SAUTÉ, AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET SAUCE AU CALVADOS

HAUPTGERICHTEN | MAINCOURSES | PLATS PRINCIPAUX

<p>GEBÄCKEN ROTBARSCH MIT BEREITUNGEN VON KÜRBIS, ROTE BEETE RISOTTO UND SAUCE VON LAPSANG SOUCHONG TEE BAKED REDFISH WITH DIFFERENT PREPARATIONS OF PUMPKIN, BEETROOT RISOTTO AND A SAUCE MADE OF LAPSANG SOUCHONG TEA BAR ROUGE SAUTÉE, PREPRATION DIFFERANCE DE POTIRON, RISOTTO DE BETTERAVES ET SAUCE PARFUMÉ DE THÉ LAPSANG SOUCHONG</p>	€ 32,00
<p>GEBÄCKEN ROCHEN, VERSCHIEDENE BEREITUNGEN VON BLUMENKOHL, UND SAUCE MIT KAPERN UND EINGELEGTE ZITRONE BAKED SKATE, DIFFERENT PREPARATIONS OF CAULIFLOWER, WITH A SAUCE OF CAPERS AND PICKLED LEMON RAIE SAUTÉ, DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS DE CHOU-FLEUR, AVEC SAUCE DE CITRON MARINÉ ET CÂPRES</p>	€ 32,00
<p>OOSTERSCHELDE-HUMMER ZUBEREITET NACH IHRER WAHL, GEKOCHT ODER GEGRILLT MIT MEERESGEMÜSE UND MAYONNAISE OOSTERSCHELDE LOBSTER PREPARED ACCORDING TO YOUR CHOICE, BOILED OR GRILLED WITH SEA VEGETABLES AND MAYONNAISE HOMARD D'OOSTERSCHELDE PRÉPARÉ SELON VOTRE CHOIX, BOUILLI OU GRILLÉ AVEC ALGUES ET MAYONNAISE MINDESTGEWICHT 400 GR MINIMAL SIZE 400 GR POIDS MINIMAL 400 GR</p>	€ 14,50 PER 100 GRAM
<p>IN RÄUCHERBUTTER EINGELEGTES FLEISCH VOM OOSTERSCHELDE-HUMMER MIT GRÜNER SPARGEL UND MEERESGEMÜSE. MEAT OF "OOSTERSCHELDE" LOBSTER SOAKED IN SMOKED BUTTER, WITH GREEN ASPARAGUS AND SEA VEGETABLES. EMINCEE DE HOMARD DE ZEELANDE TREMPÉE DANS DU BEURRE FUMÉ, ASPERGES VERTS ET ASTER DE MER.</p>	€ 46,00
<p>LANGSAM GEGARTER SCHWEINEBAUCH, MIT GEGRILLTE GARNELEN, PÜREE AUS SCHWARZEM KNÖBLAUCH, WURZEL UND GEWÜRZSOSSE SLOW-COOKED PORK BELLY, WITH GRILLED PRAWN, BLACK GARLIC PUREE, CARROT, TOMATO AND A SAUCE MADE OF SPICES. POITRINE DE PORC MIJOTÉE, AVEC CREVETTE GRILLÉES, PURÉE D'AIL NOIR, CAROTTE, TOMATE ET SAUCE D'ÉPICES.</p>	€ 34,00
<p>KALBSSTEAK, MIT KNUSPRIG GEBRATENE KALBSBRIES, PASTINAKE, KARTOFFEL-TERRINE UND EINE SAUCE AUS COGNAC UND CHAMPIGNONS. VÉAL STEAK, WITH CRISPY FRIED SWEETBREAD, PARSNIP, POTATO TUREEN AND A SAUCE OF COGNAC AND MUSHROOMS. STEAK DE VEAU, AVEC DES RIS DE VEAU FRITS CROUSTILLANTS, PANAIS, POMMES DE TERRE ET UNE SAUCE AU COGNAC ET AUX CHAMPIGNONS.</p>	€ 36,00
<p>TOURNEDOS, SAISONALES GEMÜSES, DAUPHINE KARTOFFEL UND ROTWEINSOSSE TOURNEDOS, SEASONAL VEGETABLES, DAUPHINE POTATO AND RED WINE SC. TOURNEDOS, LEGUMES DES SAISON, POMMES DAUPHINE ET SAUCE AU VIN <i>(SUPPLEMENT GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER FRIED GOOSELIVER FOIE GRAS SAUTÉ 9,95)</i></p>	€ 38,00
<p>PILZ-PANGANG MIT ATJAR, ERYNGII, SESAM UND BOK CHOY MUSHROOM PANGANG WITH ATJAR, ERYNGII, SESAME AND BOK CHOY PANGANG AUX CHAMPIGNONS AVEC ATJAR, ERYNGII, SÉSAME ET BOK CHOY</p>	€ 26,00



NACHSPEISEN | DESSERTS | ENTREMETS

AUSWAHL AN HOLLÄNDISCHEN LANDKÄSEN € 13,50
ASSORTMENT OF DUTCH COUNTRY CHEESES
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE PAYS HOLLANDAIS

TÖRTCHEN MIT LIMETTENCREME, HIMBEEREN UND PANNACOTTA PARFÜMIERT MIT € 13,50
MARC DE CHAMPAGNE
TARTLET WITH LIME CREAM, RASPBERRIES AND PANNACOTTA SCENTED WITH MARC DE
CHAMPAGNE.
TARTELETTE À LA CRÈME DE CITRON VERT, FRAMBOISES ET PANNACOTTA PARFUMÉES AU
MARC DE CHAMPAGNE.

WEISSER SCHOKOLADE MOUSSE, MIT RHABARBER UND SORBETT VON ERDBEERE. € 13,50
MOUSSE OF WHITE CHOCOLATE, RHUBARB AND SORBET OF STRAWBERRY.
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC, RHUBARBE ET SORBET DE FRAISE

COUPE 3 HAUSGEMACHTES EIS DER SAISON MIT SCHLAGSAHNE € 9,00
WAHL AUS: ERDBEERE, VANILLE, LIMETTE, KIRSCH UND ORANGE
COUPE 3 HOMEMADE ICE CREAMS OF THE SEASON WITH WHIPPED CREAM
CHOICE OF: STRAWBERRY, VANILLA, LIME, CHERRY & ORANGE
COUPE 3 GLACES MAISON DE SAISON
CHOIX DE: FRAISE, VANILLE, CITRON VERT, CERISE ET ORANGE

COUPE COLONEL € 11,50
EIS VON LIMETTE, WODKA UND LIMETTENSCHALE
LIME ICE CREAM, VODKA, AND LIME ZEST
SOBRE THY DE CITRON VERT, VODKA ET ZESTE DE CITRON VERT

MENUS DÉGUSTATION | DEGUSTATION MENUS SPEZIALITÄTEN MENÜS

SPEZIALITÄTEN MENÜ VON UNSEREN KÜCHENCHEF 4 GÄNGEN € 59,00
OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 4 COURSES € 59,00
MENU SURPRISE DE 4 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 59,00

WEINARRANGEMENT 4GL | WINE PACKAGE 4GL | VINS SÉLECTIONNÉS 4GL | € 36,00
½ WEINARRANGEMENT 4GL | ½ WINE PACKAGE 4GL | ½ VINS SÉLECTIONNÉS 4GL | € 24,00

SPEZIALITÄTEN MENÜ VON UNSEREN KÜCHENCHEF 5 GÄNGEN € 69,00
OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 5 COURSES € 69,00
MENU SURPRISE DE 5 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 69,00

WEINARRANGEMENT 5GL | WINE PACKAGE 5GL | VINS SÉLECTIONNÉS 5GL | € 45,00
½ WEINARRANGEMENT 5GL | ½ WINE PACKAGE 5GL | ½ VINS SÉLECTIONNÉS 5GL | € 30,00

SPEZIALITÄTEN MENÜ VON UNSEREN KÜCHENCHEF 6 GÄNGEN € 79,00
OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 6 COURSES € 79,00
MENU SURPRISE DE 6 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 79,00

WEINARRANGEMENT 6GL | WINE PACKAGE 6GL | VINS SÉLECTIONNÉS 6GL | € 54,00
½ WEINARRANGEMENT 6GL | ½ WINE PACKAGE 6GL | ½ VINS SÉLECTIONNÉS 6GL | € 36,00

**KANN NUR PRO TISCH BESTELT WERDEN CAN ONLY BE ORDERED PER TABLE / NE PEUT
ÊTRE COMMANDÉ QUE PAR TABLE**

OOSTERSCHELDE-HUMMERMENÜ | OOSTERSCHELDE-LOBSTERMENU | OOSTERSCHELDE-HOMARDMENU

€ 75,-

VIOGNIER 2022 | LOUIS LATOUR | FRANKRIJK | ARDECHE

€ 49,50



KLEINER SALAT MIT OOSTERSCHELDE-HUMMER, WASSERMELONE, MEERFENCHEL UND LAVENDELMAYONNAISE

SALAD WITH OOSTERSCHELDE LOBSTER, WATERMELON, SEA FENNEL AND LAVENDER MAYONNAISE

PETITE SALADE AU HOMARD DE OOSTERSCHELDE, PASTÈQUE, FENOUIL DE MER ET MAYONNAISE À LA LAVANDE



IN RÄUCHERBUTTER EINGELEGTES FLEISCH VOM OOSTERSCHELDE-HUMMER MIT GRÜNER SPARGEL UND MEERESGEMÜSE.

MEAT OF "OOSTERSCHELDE" LOBSTER SOAKED IN SMOKED BUTTER, WITH GREEN ASPARAGUS AND SEA VEGETABLES.

EMINCEE DE HOMARD DE ZEELANDE TREMPÉE DANS DU BEURRE FUMÉ, ASPERGES VERTS ET ASTER DE MER.



TÖRTCHEN MIT LIMETTENCREME, HIMBEEREN UND PANNACOTTA PARFÜMIERT MIT MARC DE CHAMPAGNE

TARTLET WITH LIME CREAM, RASPBERRIES AND PANNACOTTA SCENTED WITH MARC DE CHAMPAGNE.

TARTELETTE À LA CRÈME DE CITRON VERT, FRAMBOISES ET PANNACOTTA PARFUMÉES AU MARC DE CHAMPAGNE.



EXTRA:

- "ZEEUWSE CREUSES" ROHE AUSTERN AUS ZEELAND PRO STÜCK € 3,25
"ZEEUWSE CREUSES" RAW OYSTERS FROM ZEELAND PER PIECE
"ZEEUWSE CREUSES" D'HUITRES ZEELAND PAS PIÈCE
- HUMMER SUPPE, 'ORIENTALISCHEN STIL' € 14,00
LOBSTER SOUP BISQUE, 'ORIENTAL STYLE'
BISQUE DE HOMARD 'STYLE ORIENTALE'
- OOSTERSCHELDE-HUMMER GEKOCHT ODER GEGRILLT € 14,50
OOSTERSCHELDE-LOBSTER BOILED OR GRILLED PER 100
OOSTERSCHELDE-HOMMARD BOUILLI OU GRILLÉ GRAM