

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 € 22,00
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 ÉCREVISSSES MARINÉES, AVEC LAITUE, ARTICHAUT ET VINAIGRETTE ORANGE ET SAFRAN
- “ZEEUWSE PLATTE” ROHE AUSTERN AUS ZEELAND PRO STÜCK € 4,50
“ZEEUWSE PLATTE” RAW OYSTERS FROM ZEELAND PER PIECE
“ZEEUWSE PLATTE” 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 MECHLEN, PISTAZIE UND PILZEN. MIT EIN CROQUE VON SELLERIE UND TRÜFFEL. € 22,00
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 INTERMÉDIAIRE

- HUMMER SUPPE, ‘ORIENTALISCHEN STIL’ € 14,00
LOBSTER SOUP BISQUE, ‘ORIENTAL STYLE’
BISQUE DE HOMARD ‘STYLE ORIENTALE’
- CREMIGE SUPPE VON WALDPILZEN UND TRUFFELRAUM € 12,00
CREAMY SOUP FROM MUSHROOMS WITH TRUFFEL CREAM 
VÉLOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE BOIS AVEC CREME DE TRUFFE.
- 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

- GEBÄCKEN ROTBARSCH MIT BEREITUNGEN VON KÜRBIS, ROTE BEETE RISOTTO € 30,00
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
- GEBÄCKEN ROGGE, VERSCHIEDENE BEREITUNGEN VON BLUMENKOHL, UND € 30,00
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
- LANGSAM GEGARTER SCHWEINEBAUCH, MIT *GEGRILLTE GARNELEN, PÜREE AUS* € 32,00
SCHWARZEM KNOBLAUCH, 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.
- KALBSSTEAK, MIT KNUSPRIG GEBRATENE KALBSBRIES, PASTINAKE, KARTOFFEL- € 36,00
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.
- TOURNEDOS, OBST DER SAISON, DAUPHINE KARTOFFEL UND ROTWEINSOSSE € 38,00
TOURNEDOS, SEASONAL VEGETABLES, DAUPHINE POTATO AND RED WINE
SAUCE
TOURNEDOS, LEGUMES DES SAISON, POMMES DAUPHINE ET SAUCE AU VIN
ROUGE
(SUPPLEMENT GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER | FRIED GOOSELIVER | FOIE GRAS
SAUTÉ 9,95)
- PILZ-PANGANG MIT ATJAR, ERYNGII, SESAM UND BOK CHOY € 26,00
MUSHROOM PANGANG WITH ATJAR, ERYNGII, SESAME AND BOK CHOY 
PANGANG AUX CHAMPIGNONS AVEC ATJAR, ERYNGII, SÉSAME ET BOK
CHOY

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 € 13,50
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.

RIZ CONDÉ MIT KOKOSNUSS, MANGOKOMPOTT, LEMON CURD UND JASMINEIS € 13,50
RIZ CONDÉ WITH COCONUT, MANGO COMPOTE, LEMON CURD AND JASMINE ICE
CREAM
RIZ CONDÉ AVEC NOIX DE COCO, COMPOTE D'MANGUE, LEMON CURD ET GLACE
AU JASMIN

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***