

## WAHLMENÜ / CHOICE MENU / MENU DE CHOIX

3 GÄNGEN / 3 COURSES / 3 PLATS € 45,-

4 GÄNGEN / 4 COURSES / 4 PLATS € 55,-

WEINARRANGEMENT 3GL / WINE PACKAGE 3GL / ARRANGEMENT DU VIN 3GL € 24,00

½ WEINARRANGEMENT / ½ WINE PACKAGE / ½ ARRANGEMENT DU VIN € 14,00

WEINARRANGEMENT 4GL / WINE PACKAGE 4GL / ARRANGEMENT DU VIN 4GL € 32,00

½ ARRANGEMENT € 19,00

### ENTRÉES | STARTERS | VORSPEISEN

TERRINE VON GERÄUCHERT LACHS, KLEINE SEEZUNGFILLET, MAKRELE UND GARNELE, MIT SALAT, ARTISCHOKE UND ORANGEN-SAFRAN VINAIGRETTE € 22,00

TERRINE OF SMOKED SALMON, SOLE FILETS, MACKEREL, AND SHRIMPS, WITH LETTUCE, ARTICHOKE, AND ORANGE SAFFRON VINAIGRETTE

TERRINE DE SAUMON FUMÉ, PETITE SOLE, MAQUEREAU ET CREVETTES, AVEC LAITUE, ARTICHAUT ET VINAIGRETTE ORANGE ET SAFRAN

“ZEEUWSE PLATTE” ROHE AUSTERN AUS ZEELAND PRO STÜCK € 3,95

“ZEEUWSE PLATTE” RAW OYSTERS FROM ZEELAND PER PIECE

“ZEEUWSE PLATTE” D’HUITRES ZEELAND PAS PIÈCE

*(IM MENU UM 6 / IN THE MENU BY 6 / DANS LE MENU PAR 6)*

TRILOGIE VON GANSETOPFLEBER | PATÉ | GERAUCHERT | GEBÄCKEN € 24,00

TRILOGY FROM GOOSE LIVER | PATÉ | SMOKED | FRIED

TRILOGIE DE FOIE GRAS D’OIE | TERRINE | FUMÉS | SAUTÉ

*(SUPPLEMENT 7,50)*

GERÄUCHERT HIRSCHSCHINKEN MIT PILZE, SCHWARZWURZEL, ROTE € 22,00

ZWIEBELMARMELADE UND BALSAMICO VINAIGRETTE

SMOKED HAM OF VENISON, WITH MUSHROOMS, SALSIFY, RED

ONIONMARMELADE AND BALSAMICO VINAIGRETTE

JAMBON DE CERF FUMÉ, CHAMPIGNONS, SALSIFIS, CONFITURE D’OIGNONS

ROUGE ET VINAIGRETTE BALSAMICO

## ZWISCHENGERICHT | INTERMEDIATE DISH | PLAT INTERMÉDITAIRE

HUMMER SUPPE, 'ORIENTALISCHEN STIL' LOBSTER SOUP BISQUE, 'ORIENTAL STYLE' BISQUE DE HOMARD 'STYLE ORIENTALE'	€ 14,00
CREMIGE SUPPE VON WALDPILZEN UND TRUFFELRAUM CREAMY SOUP FROM MUSHROOMS WITH TRUFFEL CREAM VÉLOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE BOIS AVEC CREME DE TRUFFE.	€ 12,00
GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN UND CALVADOS SAUCE FRIED GOOSELIVER WITH CAMELIZED APPLES AND CALVADOS SAUCE FOIE GRAS SAUTÉ, AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET SAUCE AU CALVADOS <i>(SUPPLEMENT 7,50)</i>	€ 22,50

## HAUPTGERICHTEN | MAINCOURSES | PLATS PRINCIPAUX

GEBÄCKEN SCHOLLE FILETS UND POLENTA, MAIS KRAPPEN. ERBSE, OBST DER SAISON UND RAS EL HANOUT SAUCE BAKED PLAICE FILLETS UND POLENTA, CORN FRITTER, PEAS, SEASONAL VEGETABLES AND A RAS EL HANOUT SAUCE FILETS CARRELET SAUTÉ ET POLENTA, MAÏS BEIGNET, PETIT POIS, LEGUMES DES SAISON AVEC SAUCE AU RAS EL HANOUT	€ 30,00
GEBÄCKEN ROGGE, 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	€ 30,00
VERKOSTUNG VON HASE, WINTERGARNITUR UND GEWÜRZSOSSE TASTING OF HARE, WINTERGARNITURE AND A SAUCE WITH DIFFERENT SPICES DÉGUSTATION DE LIÈVRE, GARNITURE D'HIVER, SAUCE AUX ÉPICES	€ 32,00
GERÖSTETES FLAT IRON STEAK VON GRAINFED ANGUS RIND, OBST DER SAISON, DAUPHINE KARTOFFEL UND ROTWEINSOSSE ROASTED FLAT IRON STEAK OF GRAINFED ANGUS BEEF, SEASONAL VEGETABLES, DAUPHINE POTATO AND RED WINE SAUCE STEAK DE BOEUFF D'ANGUS LEGUMES DES SAISON, POMMES DAUPHINE ET SAUCE AU VIN ROUGE <i>(SUPPLEMENT DE MENU 5,00)</i> <i>(SUPPLEMENT GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER   FRIED GOOSELIVER   FOIE GRAS SAUTÉ 9,95)</i>	€ 36,00

## NACHSPEISEN | DESSERTS | ENTREMETS

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

MOELLEUX VON VALRHONA GUANAJA 70% SCHOKOLADE, € 13,50  
APRIKOSENKOPF UND GRAND MARNIER SABAYON.  
MOELLEUX OF VON VALRHONA GUANAJA 70% CHOCOLATE, ABRICOT  
COMPOTE AND GRAND MARNIER SABAYON.  
MOELLEUX DE VALRHONA GUANAJA 70% CHOCOLAT, COMPOTE D'ABRICOTS  
AVEC SABAYON DE GRAND MARNIER

RIZ CONDÉ MIT KOKOSNUSS, MANGOKOPF, LEMON CURD UND € 13,50  
JASMINEIS  
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 5 GÄNGEN € 65,00  
OUR CULINARY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 5 COURSES €  
65,00

MENU SURPRISE DE 5 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 65,00

WEINARRANGEMENT 5QL | WINE PACKAGE 5QL | VINS SÉLECTIONNÉS 5QL | € 38,00

SPEZIALITÄTEN MENÜ VON UNSEREN KÜCHENCHEF 6 GÄNGEN € 75,00  
OUR CULINARY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 6 COURSES €  
75,00

MENU SURPRISE DE 6 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 75,00

WEINARRANGEMENT 6QL | WINE PACKAGE 6QL | VINS SÉLECTIONNÉS 6QL | € 46,00

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