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

WEINARRANGEMENT / WINE PACKAGE / ARRANGEMENT DU VIN
€ 9,50 PRO GLAS / PER GLASS / AU VERRE
€ 6,50 PRO ½ GLAS / PER ½ GLASS / ½ AU VERRE

ENTRÉES | STARTERS | VORSPEISEN

GEBRANNTER GRAVAD LACHS MIT EINER LACHSRILLETTE, LACHS-DILL-CREME, GERÄUCHERTEM AAL UND STELLENDAMER GARNELEN.BURNED GRAVAD LAX WITH A SALMON RILLETTES, SALMON–DILL CREAM, SMOKED EEL, AND STELLENDAM SHRIMP. GRAVAD LAX BRÛLÉ AVEC UNE RILLETTES DE SAUMON, UNE CRÈME DE SAUMON À L'ANETH, DE L'ANGUILLE FUMÉE ET DES CREVETTES DE STELLENDAM.	€	24,00
KLEINE TERRINE VON LANGOUSTINEN, BLUMENKOHL-COUSCOUS, ROTE-BETE-PANNA-COTTA MIT EINER FLAMBIERTEN LANGOUSTINE. SMALL TERRINE OF LANGOUSTINES, CAULIFLOWER COUSCOUS, BEETROOT PANNA COTTA WITH A TORCHED LANGOUSTINE. PETITE TERRINE DE LANGOUSTINES, COUSCOUS DE CHOU-FLEUR, PANNA COTTA DE BETTERAVE ROUGE AVEC UNE LANGOUSTINE FLAMBÉE.	€	26,00
HUMMER BELLE VUE, LAUWARM, MIT KLEINER SALAT UND MAYONNAISE LOBSTER BELLE VUE, TEPID, WITH A SMALL SALAD AND MAYONNAISE HOMARD BELLE VUE, TIÈDE AVEC UNE PETITE SALADE ET MAYONNAISE MINDESTGEWICHT 500 GR | MINIMAL SIZE 500 GR | POIDS MINIMAL 500 GR	€	14,50 100 GRAM
"ZEEUWSE PLATTE" ROHE AUSTERN AUS ZEELAND PRO STÜCK "ZEEUWSE PLATTE" RAW OYSTERS FROM ZEELAND PER PIECE "ZEEUWSE PLATTE" D'HUITRES ZEELAND PAS PIÈCE	€	4,50
TRILOGIE VON GANSETOPFLEBER | PATÉ | GERAUCHERT | GEBÄCKEN TRILOGY FROM GOOSELIVER | PATÉ | SMOKED | FRIED TRILOGIE DE FOIE GRAS D'OIE | TERRINE | FUMÉS | SAUTÉ	€	26,00
GEFLÜGELPASTETE MIT PISTAZIEN UND TROMPETENPILZEN, SERVIERT MIT VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGEN VON KÜRBIS.POULTRY PÂTÉ WITH PISTACHIO AND BLACK TRUMPET MUSHROOMS, SERVED WITH VARIOUS PREPARATIONS OF PUMPKIN.PÂTÉ DE VOLAILLE AUX PISTACHES ET TROMPETTES-DE-LA-MORT, SERVI AVEC DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS DE COURGE.	€	24,00

ZWISCHENGERICHT | INTERMEDIATE DISH | PLAT INTERMÉDITAIRE

HUMMER SUPPE, 'ORIENTALISCHEN STIL' LOBSTER SOUP BISQUE, 'ORIENTAL STYLE' BISQUE DE HOMARD 'STYLE ORIENTALE'	€	15,00
CREMIGE KNOLLENSELLERIESUPPE MIT PILZEN UND GEFLÜGELTORTELLINI (AUCH VEGETARISCH ERHÄLTLICH).CREAMY CELERIAC SOUP WITH MUSHROOMS AND POULTRY TORTELLINI (VEGETARIAN OPTION AVAILABLE).VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE AUX CHAMPIGNONS ET TORTELLINIS DE VOLAILLE (ÉGALEMENT DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE).	€	15,00
GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN UND CALVADOS FRIED GOOSELIVER WITH CARAMELIZED APPLES AND CALVADOS SAUCE FOIE GRAS SAUTÉ, AUX POMMES CARAMÉLISÉES ET SAUCE AU CALVADOS	€	24,00
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL MIT KAROTTEN-ORANGEN-CREME, BASILIKUMÖL, PASSIONSFRUCHT-VANILLE-SCHAUM GRILLED SCALLOP WITH CARROT AND ORANGE CREAM, BASIL OIL, PASSION FRUIT AND VANILLA FOAM COQUILLE SAINT-JACQUES GRILLÉE, CRÈME DE CAROTTE À L'ORANGE, HUILE DE BASILIC, ÉCUME DE FRUIT DE LA PASSION ET VANILLE AUCH ALS HAUPTGERICHT BESTELLBAR | ALSO AVAILABLE AS A MAIN COURSE | ÉGALEMENT DISPONIBLE EN PLAT PRINCIPAL € 39,00	€	22,00

Hauptgerichten | Maincourses | Plats Principaux

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kartoffel, gebranntem Lauch, Pastinakencreme, gehackten Pilzen und Buttersauce. Pan-fried sea bass fillet with potato, charred leek, parsnip cream, chopped mushrooms and beurre blanc. Filet de bar poêlé, pomme de terre, poireau brûlé, crème de panais, champignons hachés et sauce au beurre.	€	39,00
Hummer zubereitet nach Ihrer Wahl, gekocht oder gegrillt mit Meeresgemüse und Mayonnaise Lobster prepared according to your choice, boiled or grilled with sea vegetables and mayonnaise Homard préparé selon votre choix, bouilli ou grillé avec algues et mayonnaise Mindestgewicht 500 gr | minimal size 500 gr | poids minimal 500 gr	€	14,50 100 gram
Gegrillter spanischer Thunfisch mit Pak Choi, Kopfsalat, Shiitake-Pilzen und einer Sauce mit Sesam, Pfeffer und Ingwer. Grilled Spanish tuna with pak choi, lettuce, shiitake mushrooms and a sesame, pepper and ginger sauce. Thon espagnol grillé, pak-choï, laitue pommée, champignons shiitakés et sauce au sésame, au poivre et au gingembre.	€	35,00
Gebratenes Rinderfilet mit knusprigem Kalbsbries, Brokkolicreme, grünem Spargel, Pilzen und Morchelsauce. Pan-seared beef tenderloin with crispy veal sweetbread, broccoli purée, green asparagus, mushrooms and morel sauce. Filet de bœuf poêlé, ris de veau croustillant, crème de brocoli, asperges vertes, champignons et sauce aux morilles.	€	42,00
Sanft geschmorte Schweinsbacke, Artischockencreme, Knoblauch, Enoki Pilze und Sauce mit Rotterdamer Soja Slow cooked pork cheek, artichoke cream, garlic, enoki mushrooms and sauce with Rotterdam soy Joue de porc braisée doucement, crème d'artichaut, ail, champignons enoki et sauce au soja de Rotterdam	€	35,00
Butternut-Kürbis „Wellington" im Blätterteig gebacken, mit Grünkohl und Pilzen, dazu eine Sauce aus Blumenkohl, Miso und Mandel. Butternut squash "Wellington" baked in puff pastry with kale and mushrooms, served with a cauliflower, miso and almond sauce. Courge butternut « Wellington » cuite en pâte feuilletée, accompagnée de chou vert et de champignons, sauce au chou-fleur, miso et amande.	€	29,00
Variation vom Hirsch mit Wintergemüse, Quittenkompott, Blutwurst und Gewürzsauce. Tasting of venison with winter vegetables, quince compote, black pudding and spiced sauce. Dégustation de cerf, légumes d'hiver, compote de coing, boudin noir et sauce aux épices.	€	35,00

NACHSPEISEN | DESSERTS | ENTREMETS

AUSWAHL AN HOLLÄNDISCHEN LANDKÄSEN ASSORTMENT OF DUTCH COUNTRY CHEESES ASSORTIMENT DE FROMAGES DE PAYS HOLLANDAIS	€	15,50
LUFTIGE MOUSSE VON DOYENNE DE COMICE-BIRNE, MILCHSCHOKOLADEN-PANNA-COTTA, BASTOGNE-KEKS UND MOKKA-CRÈME-ANGLAISE. LIGHT AND AIRY DOYENNE DE COMICE PEAR MOUSSE, MILK CHOCOLATE PANNA COTTA, BASTOGNE BISCUIT AND MOCHA CRÈME ANGLAISE. MOUSSE LÉGÈRE DE POIRE DOYENNE DE COMICE, PANNA COTTA AU CHOCOLAT AU LAIT, BISCUIT BASTOGNE ET CRÈME ANGLAISE AU MOKA.	€	14,50
"TROPISCHES DESSERT" – MANGO-CRÈMEUX, PANDAN-SPEKKOEK, MANGOKOMPOTT, BOUNTY-SORBET UND PASSIONSFRUCHTSAUCE. "TROPICAL DESSERT" – MANGO CRÉMEUX, PANDAN SPEKKOEK, MANGO COMPOTE, BOUNTY SORBET AND PASSION FRUIT SAUCE. "DESSERT TROPICAL"– CRÉMEUX DE MANGUE, SPEKKOEK AU PANDAN, COMPOTÉE DE MANGUE, SORBET BOUNTY ET SAUCE AU FRUIT DE LA PASSION.	€	14,50
EISBECHER DREI KUGELN HAUSGEMACHTES SAISONALES EIS NACH WAHL, SERVIERT MIT SCHLAGSAHNE. ZUR AUSWAHL: VANILLE, LIMETTE, MANGO, BIRNE, BOUNTY UND HASELNUSS-NOUGATINE. ICE CREAM COUPE: THREE SCOOPS OF HOMEMADE SEASONAL ICE CREAM OF YOUR CHOICE, SERVED WITH WHIPPED CREAM. CHOOSE FROM: VANILLA, LIME, MANGO, PEAR, BOUNTY AND HAZELNUT NOUGATINE. COUPE DE GLACE: TROIS BOULES DE GLACE MAISON DE SAISON AU CHOIX, SERVIES AVEC DE LA CHANTILLY. AU CHOIX : VANILLE, CITRON VERT, MANGUE, POIRE, BOUNTY ET NOUGATINE DE NOISETTE.	€	9,00
COUPE COLONEL EIS VON LIMETTE, WODKA UND LIMETTENSCHALE LIME ICE CREAM, VODKA, AND LIME ZEST SOBRE THY DE CITRON VERT, VODKA ET ZESTE DE CITRON VERT	€	11,50

Menus Dégustation | Degustation Menus Spezialitäten Menüs

Spezialitäten Menü von unseren Küchenchef 4 Gängen € 69,00

Our culinairy and local specialties from the kitchenstaff 4 courses € 69,00

Menu surprise de 4 plats avec les spécialités du chef € 69,00

Weinarragement 4gl| Wine package 4gl | Vins sélectionnés 4gl | € 36,00

½ Weinarragement 4gl| ½ Wine package 4gl | ½ Vins sélectionnés 4gl | € 24,00

Spezialitäten Menü von unseren Küchenchef 5 Gängen € 79,00

Our culinairy and local specialties from the kitchenstaff 5 courses € 79,00

Menu surprise de 5 plats avec les spécialités du chef € 79,00

Weinarragement 5gl| Wine package 5gl | Vins sélectionnés 5gl | € 45,00

½ Weinarragement 5gl| ½ Wine package 5gl | ½ Vins sélectionnés 5gl | € 30,00

Spezialitäten Menü von unseren Küchenchef 6 Gängen € 89,00

Our culinairy and local specialties from the kitchenstaff 6 courses € 89,00

Menu surprise de 6 plats avec les spécialités du chef € 89,00

Weinarragement 6gl | Wine package 6gl | Vins sélectionnés 6gl | € 54,00

½ Weinarragement 6gl| ½ Wine package 6gl | ½ Vins sélectionnés 6gl | € 36,00

Kann nur pro Tisch bestellt werden Can only be ordered per table / Ne peut être commandé que par table

Wild Menu

Geflügelpastete mit Pistazien und Trompetenpilzen, serviert mit verschiedenen Zubereitungen von Kürbis.Poultry pâté with pistachio and black trumpet mushrooms, served with various preparations of pumpkin.Pâté de volaille aux pistaches et trompettes-de-la-mort, servi avec différentes préparations de courge.

Cremige Knollenselleriesuppe mit Pilzen und Geflügeltortellini.
Creamy celeriac soup with mushrooms and poultry tortellini.
Velouté de céleri-rave aux champignons et tortellinis de volaille

Variation vom Hirsch mit Wintergemüse, Apfelkompott, Blutwurst und Gewürzsauce.
Tasting of venison with winter vegetables, apple compote, black pudding and spiced sauce.
Dégustation de cerf, légumes d'hiver, compote de pommes, boudin noir et sauce aux épices.

Luftige Mousse von Doyenne de Comice-Birne, Milchschokoladen-Panna-Cotta, Bastogne-Keks und Mokka-Crème-Anglaise.
Light and airy Doyenne de Comice pear mousse, milk chocolate panna cotta, Bastogne biscuit and mocha crème anglaise.
Mousse légère de poire Doyenne de Comice, panna cotta au chocolat au lait, biscuit Bastogne et crème anglaise au moka.

4 Gängen / 4 courses / 4 plats € 69,00

Extra:

Supplement Hauptgericht | Maincourse | Plats principaux

Gebäcken Gansetopfleber | Fried gooseliver | Foie gras sauté

€9,95

Auswahl an holländischen Landkäsen
Assortment of Dutch country cheeses
Assortiment de fromages de pays hollandais

€15,50