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

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 VOM HUMMER MIT SOMMERLICHEM SALAT, QUELLER UND MAYONNAISE SMALL TERRINE OF LOBSTER WITH SUMMER SALAD, SAMPHIRE AND LIGHT MAYONNAISE PETITE TERRINE DE HOMARD DE L'ESCAUT ORIENTAL AVEC SALADE ESTIVALE, SALICORNE ET MAYONNAISE LÉGÈRE	€	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 CREUSES" ROHE AUSTERN AUS ZEELAND PRO STÜCK "ZEEUWSE CREUSES" RAW OYSTERS FROM ZEELAND PER PIECE "ZEEUWSE CREUSES" D'HUITRES ZEELAND PAS PIÈCE	€	4,00
"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
KALBFLEISCHPASTETE MIT PISTAZIEN UND TROMPETENPILZEN, SERVIERT MIT VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGEN VON TOMATEN. VEAL PÂTÉ WITH PISTACHIOS AND TRUMPET MUSHROOMS, SERVED WITH VARIOUS TOMATO PREPARATIONS. PÂTÉ DE VEAU AUX PISTACHES ET AUX TROMPETTES-DE-LA-MORT, SERVI AVEC DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS DE TOMATE.	€	24,00

ZWISCHENGERICHT | INTERMEDIATE DISH | PLAT INTERMÉDITAIRE

HUMMER SUPPE, 'ORIENTALISCHEN STIL' LOBSTER SOUP BISQUE, 'ORIENTAL STYLE' BISQUE DE HOMARD 'STYLE ORIENTALE'		€	15,00
CREMIGE KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT GERÄUCHERTEM AAL. CREAMY POTATO AND LEEK SOUP WITH SMOKED EEL. VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX, ACCOMPAGNÉ D'ANGUILLE FUMÉE. AUCH OHNE AAL BESTELLBAR | ALSO AVAILABLE WITHOUT EEL | ÉGALEMENT DISPONIBLE SANS ANGUILLE		€	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 COMTÉ KÄSECREME, SÜSSKARTOFFEL UND SAUCE AUS ZIMT UND TOMATE GRILLED SCALLOP WITH COMTÉ CHEESE CREAM, SWEET POTATO AND CINNAMON-TOMATO SAUCE COQUILLE GRILLÉE AVEC CRÈME DE FROMAGE COMTÉ, PATATE DOUCE ET SAUCE À LA CANNELLE ET À LA TOMATE AUCH ALS HAUPTGERICHT BESTELLBAR | ALSO AVAILABLE AS A MAIN COURSE | ÉGALEMENT DISPONIBLE EN PLAT PRINCIPAL € 39,00		€	22,00

Hauptgerichten | Maincourses | Plats Principaux

Geröstetes Glattbuttfilet mit Fregola Pasta, Bimi und Hummersauce Roasted brill fillet with Fregola pasta, Bimi and lobster sauce Filet de barbue rôti avec pâtes Fregola, Bimi et sauce au homard	€	39,00
In geräucherter Butter gegartes Fleisch vom Hummer mit Meeresgemüse Meat of lobster cooked in smoked butter with sea vegetables Chair de homard de l'escaut oriental cuite dans du beurre fumé avec légumes de mer	€	48,00
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
Rosa gebratene Lammkeule, Lammeintopf, mit Auberginenzubereitungen, Hasselback-Kartoffel und Thymiansauce Rosé roasted leg of lamb, lamb stew, with aubergine preparations, Hasselback potato, and thyme sauce Gigot d'agneau rôti rosé, ragoût d'agneau, déclinaisons d'aubergine, pomme de terre Hasselback et jus au thym	€	35,00
Gegrilltes Black Angus Entrecôte, Gratin Dauphinois, Rotweinsauce Grilled Black Angus entrecôte, gratin dauphinoise, red wine sauce Entrecôte Black Angus grillée, gratin dauphinois, sauce au vin rouge *Zusatz gebratene Gänseleber | supplement pan-fried foie gras | supplément foie gras poêlé € 9,95*	€	40,,00

Hauptgerichten | Maincourses | Plats Principaux

Sellerie-Wellington, Wirsingkohl und Pilze Celeriac Wellington, savoy cabbage and mushrooms Wellington de céleri-rave, chou vert et champignons		€ 29,00
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

Nachspeisen | Desserts | Entremets

Auswahl an holländischen Landkäsen Assortment of Dutch country cheeses Assortiment de fromages de pays hollandais	€ 15,50
Luftige Anis-Mousse mit verschiedenen Zubereitungen von Erdbeere und thailändischem Basilikum Light anise mousse with various preparations of strawberry and Thai basil Mousse légère à l'anis avec différentes préparations de fraise et basilic thaï	€ 14,50
Blaubeer-Bavarois, Himbeergel und Sorbet von Blaubeere und Lavendel Blueberry bavarois, raspberry gel and blueberry and lavender sorbet Bavarois de myrtille, gel de framboise et sorbet myrtille et lavande	€ 14,50
Isbecher: Hausgemachte Eissorten der Saison mit Schlagsahne, Auswahl aus: Vanille, Limette, Erdbeere, Mango & Blaubeere-Lavende Ice cream coupe: homemade seasonal ice creams with whipped cream, choice of: vanilla, lime, strawberry, mango & blueberry-lavender Coupe de glace : glaces maison de saison avec crème chantilly, au choix: vanille, citron vert, fraise, mangue & myrtille-lavande	€ 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

Hummermenü | Lobstermenu | Homardmenu
€ 79,50

Hummerwein | Lobster wine | Vin de homard 2026: € 52,50

Grillo 2024 | Fuedo Maccari | Italië | Sicilië

Kleine Terrine vom Hummer mit sommerlichem Salat, Queller und Mayonnaise
Small terrine of lobster with summer salad, samphire and light mayonnaise
Petite terrine de homard de l'Escaut Oriental avec salade estivale, salicorne et mayonnaise légère

In geräucherter Butter gegartes Fleisch vom Hummer mit Meeresgemüse
Meat of lobster cooked in smoked butter with sea vegetables
Chair de homard de l'Escaut Oriental cuite dans du beurre fumé avec légumes de mer

Luftige Anis-Mousse mit verschiedenen Zubereitungen von Erdbeere und thailändischem Basilikum
Light anise mousse with various preparations of strawberry and Thai basil
Mousse légère à l'anis avec différentes préparations de fraise et basilic thaï

EXTRA:

- Hummer Suppe, 'orientalischen Stil' | Lobster soup bisque, 'oriental style' | Bisque de Homard 'style orientale'
  € 15,00
- Hummer gekocht oder gegrillt | Lobster boiled or grilled | Hommard bouilli ou grillé
  € 14,50 100 gram
  Mindestgewicht 500 gr | Minimal size 500 gr | Poids minimal 500 gr