

À LA CARTE MENÜ / À 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 OOSTERSCHELDE-HUMMER MIT SOMMERLICHEM SALAT, QUELLER UND MAYONNAISE SMALL TERRINE OF OOSTERSCHELDE 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 GOOSE LIVER PATÉ SMOKED FRIED TRILOGIE DE FOIE GRAS D'OIE TERRINE FUMÉS SAUTÉ	€	26,00
KALBSPASTETE MIT PISTAZIEN UND TOTENTROMPETEN, SERVIERT MIT VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGEN VON SPARGEL VEAL PÂTÉ WITH PISTACHIO AND TROMPETTE DE LA MORT, SERVED WITH ASSORTED ASPARAGUS PREPARATIONS PÂTÉ DE VEAU AUX PISTACHES ET TROMPETTES DE LA MORT, SERVI AVEC DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS D'ASPERGES	€	24,00

ZWISCHENGERICHT | INTERMEDIATE DISH | PLAT INTERMÉDITAIRE

HUMMER SUPPE, 'ORIENTALISCHEN STIL' LOBSTER SOUP BISQUE, 'ORIENTAL STYLE' BISQUE DE HOMARD 'STYLE ORIENTALE'	€	15,00
CREMIGE SPARGEL SUPPE MIT GERÄUCHERTEM AAL UND SPARGELSPITZEN CREAMY ASPARAGUS SOUP WITH SMOKED EEL AND ASPARAGUS TIPS VELOUTÉ D'ASPERGES AUX POINTES D'ASPERGES ET ANGUILE FUMÉE AUCH OHNE AAL BESTELLBAR ALSO AVAILABLE WITHOUT EEL ÉGALEMENT DISPONIBLE SANS ANGUILE	 €	15,00
GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER MIT KARAMELLISIERTEN ÄPFELN UND CALVADOS FRIED GOOSE LIVER 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, PFIFFERLINGEN, BIMI UND HUMMERSAUCE ROASTED BRILL FILLET WITH FREGOLA PASTA, CHANTERELLES, BIMI AND LOBSTER SAUCE FILET DE BARBUE RÔTI AVEC PÂTES FREGOLA, GIROLLES, BIMI ET SAUCE AU HOMARD	€ 39,00
IN GERÄUCHERTER BUTTER GEGARTES FLEISCH VOM OOSTERSCHELDE-HUMMER MIT SPARGEL UND MEERESGEMÜSE MEAT OF OOSTERSCHELDE LOBSTER COOKED IN SMOKED BUTTER WITH ASPARAGUS AND SEA VEGETABLES CHAIR DE HOMARD DE L'ESCAUT ORIENTAL CUITE DANS DU BEURRE FUMÉ AVEC ASPERGES ET LÉGUMES DE MER	€ 48,00
HUMMER ZUBEREITET NACH IHRER WÄHL, 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
ROSA GEBRATENES KALBSTATAR MIT KNUSPRIGER KALBSBRIES, BROKKOLICREME, SPARGEL UND CREMIGER MORCHELSAUCE ROSÉ-SEARED VEAL TARTARE WITH CRISPY SWEETBREAD, BROCCOLI CREAM, ASPARAGUS AND A CREAMY MOREL SAUCE TARTARE DE VEAU POÊLÉ ROSÉ, RIS DE VEAU CROUSTILLANT, CRÈME DE BROCOLI, ASPERGES ET SAUCE CRÉMEUSE 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 CIGOT 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

ZEELÄNDISCHER SPARGEL MIT RÄUCHERLACHS ODER BAUERNSCHINKEN, DAZU
LANDEI, KARTOFFELN UND BUTTERSAUCE € 35,00
ZEELAND ASPARAGUS WITH SMOKED SALMON OR FARMHOUSE HAM, SERVED WITH
FARM EGG, POTATOES AND BUTTER SAUCE
ASPÉRGES DE ZÉLANDE, AU CHOIX: SAUMON FUMÉ OU JAMBON FERMIER,
ACCOMPAGNÉES D'UN ŒUF DE FERME, POMMES DE TERRE ET SAUCE AU BEURRE

SELLERIE-WÉLLINGTON, WIRSINGKOHL UND PILZE € 29,00
CELERIAC WÉLLINGTON, SAVOY CABBAGE AND MUSHROOMS 
WÉLLINGTON DE CÉLERI-RAVE, CHOU VERT ET CHAMPIGNONS

NACHSPEISEN | DESSERTS | ENTREMETS

AUSWAHL AN HOLLÄNDISCHEN LANDKÄSEN € 15,50
ASSORTMENT OF DUTCH COUNTRY CHEESES
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE PAYS HOLLANDAIS

LUFTIGE ANIS-MOUSSE MIT VERSCHIEDENEN ZUBEREITUNGEN VON ERDBEERE UND € 14,50
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

BLAUBEER-BAVAROIS, HIMBEERGEL UND SORBET VON BLAUBEERE UND LAVENDEL € 14,50
BLUEBERRY BAVAROIS, RASPBERRY GEL AND BLUEBERRY AND LAVENDER SORBET
BAVAROIS DE MYRTILLE, GEL DE FRAMBOISE ET SORBET MYRTILLE ET LAVANDE

ISBECHER: HAUSGEMACHTE EISSORTEN DER SAISON MIT SCHLAGSAHNE, AUSWAHL € 9,00
AUS: VANILLE, LIMETTE, ERDBEERE, MANGO & BLAUBEERE-LAVENDEL
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

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 € 65,00

OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 4 COURSES € 65,00

MENU SURPRISE DE 4 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 65,00

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 € 75,00

OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 5 COURSES € 75,00

MENU SURPRISE DE 5 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 75,00

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 € 85,00

OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 6 COURSES € 85,00

MENU SURPRISE DE 6 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 85,00

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 PROTISCH BESTELT 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 OOSTERSCHELDE-HUMMER MIT SOMMERLICHEM SALAT, QUELLER UND MAYONNAISE

SMALL TERRINE OF OOSTERSCHELDE 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 OOSTERSCHELDE-HUMMER MIT SPARGEL UND MEERESGEMÜSE

MEAT OF OOSTERSCHELDE LOBSTER COOKED IN SMOKED BUTTER WITH ASPARAGUS AND SEA VEGETABLES
CHAIR DE HOMARD DE L'ESCAUT ORIENTAL CUIE DANS DU BEURRE FUMÉ AVEC ASPERGES ET 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 THAI



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