

# 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

TATAR VON MARINIERTER SEEBARSCH, MIT YUZU, SOJA, RETTICH, MEERESALGEN UND ERDNUSS MARINATED SEA BASS TARTARE, WITH YUZU, SOJA, RADDISH, SEAWEED AND PEANUT TARTARE DE BAR MARINÉ, AVEC YUZU, SOJA, RETICLER, ALGUES DE MER ET ARACHIDE	€ 24,00
KLEINER SALAT MIT HUMMER, WASSERMELONE, MEERFENCHEL UND LAVENDELMAYONNAISE SALAD WITH LOBSTER, WATERMELON, SEA FENNEL AND LAVENDER MAYONNAISE PETITE SALADE AU HOMARD, PASTÈQUE, FENOUIL DE MER ET MAYONNAISE À LA LAVANDE	€ 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 PER 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	€ 4,25
KALSFLEISCH MIT AUBERGINE SHOARMA, KNUSPRIGE TOMATE, ZIEGENKÄSE UND BASILIKUM THINLY SLICED VEAL WITH AUBERGINE SHOARMA WITH CRISPY TOMATO, GOATCHEESE AND BASIL VEAU ÉMINCÉ AVEC AUBERGINE SHOARMA, TOMATE CROUSTILLANTE, FROMAGE DE CHÈVRE ET BASILIC	€ 22,00
PATÉ VON LAMM, MIT BEREITUNGEN VON ROTE BETE, ALTE BALSAMICO, ORANGE PATÉ MADE OF LAMB, WITH DIFFERENT PREPARATIONS OF BEETROOT, OLD BALSAMICO, PATÉ DE AGNEAU, PREPRATION DIFFERANCE DE BETTERAVES ROUGE	€ 24,00

## ZWISCHENGERICHT | INTERMEDIATE DISH | PLAT INTERMÉDITAIRE

HUMMER SUPPE, 'ORIENTALISCHEN STIL' LOBSTER SOUP BISQUE, 'ORIENTAL STYLE' BISQUE DE HOMARD 'STYLE ORIENTALE'	€ 15,00
CREMIGE SUPPE VON WALDPILZEN UND GERÄUCHERTER AAL CREAMY SOUP FROM MUSHROOMS WITH SMOKED EEL VÉLOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE BOIS AVEC ANGUILE	€ 15,00

## HAUPTGERICHTEN | MAINCOURSES | PLATS PRINCIPAUX

<p>GERÖSTETER GLATTBUTT, SAISONALES GEMÜSES, FREGOLA, EIERSCHWAMM UND HUMMER SAUCE ROASTED BRILL, SEASONAL VEGETABLES, FREGOLA, CHANTERELLE AND LOBSTER SAUCE BARBUE RÔTI, LEGUMES DES SAISON, FREGOLA, GIROLLE AVEC SAUCE DE HOMARD</p>	€ 39,00
<p>GEBRATENES KABELJAUFILET MIT RISOTTO, BÄRLAUCHCREME, RÖSTZWIEBELN, KOHLRABI UND BEURRE-BLANC-SAUCE. FRIED COD FILLET WITH RISOTTO, WILD GARLIC CREAM, FRIED ONION, KOHLRABI AND BEURRE BLANC SAUCE . FILET DE CABILLAUD POÊLÉ AVEC RISOTTO, CRÈME D'AIL DES OURS, OIGNON FRIT, CHOU-RAVE ET SAUCE BEURRE BLANC.</p>	€ 35,00
<p>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</p>	€ 14,50 PER 100 GRAM
<p>IN RÄUCHERBUTTER EINGELEGTES FLEISCH VOM HUMMER MIT PAK CHOI UND MEERESGEMÜSE. MEAT OF LOBSTER SOAKED IN SMOKED BUTTER, WITH PAK CHOI AND SEA VEGETABLES. EMINCEE DE HOMARD TREMPÉE DANS DU BEURRE FUMÉ, BOY CHOY ET ASTER DE MER.</p>	€ 46,00
<p>GEBRATENE STUBENKÜKEN, RATTATOUILLE, GERÄUCHERTE AUBERGINEN, BITTERBAL AUS DEN KEULEN UND MAJORANSAUCE. ROASTED SPRINGCHICKEN, RATTATOUILLE, SMOKED AUBERGINE, CROQUETTE OF THE LEGS AND MARJORAM SAUCE. COQUELETTE ENTIER ROTI, RATTATOUILLE, AUBERGINES FUMÉES, BITTERBAL DES CUISSES ET SAUCE MARJOLAINE.</p>	€ 32,00
<p>ROSÉ GEBRATENES SCHWEINEFILET MIT KNUSPRIGEN GARNELEN, PILZEN, GNOCCHI, LAUCH UND ROTWEINSOSSE. ROSÉ ROASTED PORK TENDERLOIN WITH CRISPY PRAWN, MUSHROOMS, GNOCCHI, LEEK AND RED WINE SAUCE. FILET DE PORC RÔTI AU ROSÉ AVEC CREVETTES CROUSTILLANTES, CHAMPIGNONS, GNOCCHIS, ET SAUCE AU VIN.</p>	€ 35,00
<p>TOURNEDOS, SAISONALES GEMÜSES, DAUPHINE KARTOFFEL UND ROTWEINSOSSE TOURNEDOS, SEASONAL VEGETABLES, DAUPHINE POTATO AND RED WINE SC. TOURNEDOS, LEGUMES DES SAISON, POMMES DAUPHINE ET SAUCE AU VIN</p>	€ 38,00
<p>PILZ-PANGANG MIT ATJAR, ERYNGII, SESAM UND BOK CHOY MUSHROOM PANGANG WITH ATJAR, ERYNGII, SESAME AND BOK CHOY PANGANG AUX CHAMPIGNONS AVEC ATJAR, ERYNGII, SÉSAME ET BOK CHOY</p>	€ 26,00



## NACHSPEISEN | DESSERTS | ENTREMETS

AUSWAHL AN HOLLÄNDISCHEN LANDKÄSEN ASSORTMENT OF DUTCH COUNTRY CHEESES ASSORTIMENT DE FROMAGES DE PAYS HOLLANDAIS	€ 15,50
MARINIERT SOMMERFRÜCHTE, ERDBEER ROMANOFF MARINATED SUMMER FRUIT, STRAWBERRY ROMANOFF FRUITS D'ÉTÉ MARINÉS, ROMANOFF AUX FRAISES	€ 13,50
PANNACOTTA VON EARL GREY, MIT RHABARBER UND SORBETT VON HIMBEERE PANNACOTTA OF WITH EARL GREY, RHUBARB AND SORBET OF RASPBERRY PANNACOTTA AVEC EARL GREY, RHUBARBE ET SORBET DE FRAMBOISE	€ 13,50
COUPE 3 HAUSGEMACHTES EIS DER SAISON MIT SCHLAGSAHNE WAHL AUS; VANILLE, LIMETTE, MANGO, ERDBEERE UND HIMBEERE COUPE 3 HOMEMADE ICE CREAMS OF THE SEASON WITH WHIPPED CREAM CHOICE OF; VANILLA, LIME, MANGO, STRAWBERRY & RASPBERRY COUPE 3 GLACES MAISON DE SAISON CHOIX DE ; VANILLE, CITRON VERT, MANGUE, FRAISE ET FRAMBOISE	€ 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 € 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**

## HUMMERMENÜ | LOBSTERMENU | HOMARDMENU

€79,50

GRENACHE – CLAIRETTE – VIOGNIER 2024 | BROTTEN |  
CÔTES DU RHÔNE : € 52,50



KLEINER SALAT MIT HUMMER, WASSERMELONE, MEERFENCHEL UND  
LAVENDELMAYONNAISE

SALAD WITH LOBSTER, WATERMELON, SEA FENNEL AND LAVENDER MAYONNAISE  
PETITE SALADE AU HOMARD, PASTÈQUE, FENOUIL DE MER ET MAYONNAISE À LA LAVANDE



IN RÄUCHERBUTTER EINGELEGTES FLEISCH VOM HUMMER MIT PAK CHOI UND  
MEERESGEMÜSE.

MEAT OF LOBSTER SOAKED IN SMOKED BUTTER, WITH PAK CHOI AND SEA VEGETABLES.  
EMINCEE DE HOMARD TREMPÉE DANS DU BEURRE FUMÉ, BOY CHOY ET ASTER DE MER.



PANNACOTTA VON EARL GREY, MIT RHABARBER UND SORBETT VON HIMBEERE

PANNACOTTA OF WITH EARL GREY, RHUBARB AND SORBET OF RASPBERRY

PANNACOTTA AVEC EARL GREY, RHUBARBE ET SORBET DE FRAMBOISE



### EXTRA:

- HUMMER SUPPE, 'ORIENTALISCHEN STIL' € 15,00  
LOBSTER SOUP BISQUE, 'ORIENTAL STYLE'  
BISQUE DE HOMARD 'STYLE ORIENTALE'
- HUMMER GEKOCHT ODER GEGRILLT € 14,50  
LOBSTER BOILED OR GRILLED PER 100  
HOMMARD BOUILLI OU GRILLÉ GRAM  
MINDESTGEWICHT 500 GR | MINIMAL SIZE 500 GR | POIDS MINIMAL 500 GR