

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

Oesters uit Normandië met citroen op ijs 4,- p/st

Austern aus der Normandie mit Zitrone auf Eis

Oysters from Normandy with lemon on ice

Zachtgegaarde zeebaars met rettich, yoghurt en groene kruiden 24,-

Zart gegartes Wolfsbarschfilet mit Rettich, Joghurt und grünen Kräutern

Slowly-cooked seabass with radish, yoghurt and green herbs

Klassieke steak tartaar met meloes ui, Twickel kaas en Sanbai azijn 25,-

Steak-Tartar mit Zwiebelschmelze, Twickelkäse und Sanbai

Steak tartare with melous onion, Twickel cheese and Sanbai

Terrine van rode biet met amandel, roggebrood en crème fraîche 22,-  

Rote-Bete-Terrine mit Mandeln, Roggenbrot und Crème fraîche

Red beetroot terrine with almonds, rye bread and crème fraîche

Geroosterde octopus met citroen en antiboise 28,-

Gerösteter Oktopus mit Zitrone und Antiboise

Roasted octopus with lemon and antiboise

Champagne mosterd velouté met jonge prei 19,-  

Cremige Champagner-Senf Velouté mit jungem Lauch

Champagne mustard velouté with young leeks

Sint jacobs mosselen met zeegroenten en saus van ponzu 26,-

Jakobsmuscheln mit Meeress Gemüse und Ponzu-Sauce

Scallops with sea vegetables and ponzu sauce

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Kabeljauwfilet met spinazie, tomaat en luchtige beurre blanc 38,-

Kabeljaufilet mit Spinat, Tomate und geschäumter Beurre Blanc

Cod fillet with spinach, tomato and foamed beurre blanc

Linguine met truffel, rucola en parmezaanse kaas 34,-  

Linguine-Pasta mit Trüffel, Rucola und Parmesankäse

Linguine pasta with truffle, arugula and parmesan cheese

Pietermanfilet met aardappel, Roscoff ui en een botersaus 37,-

Petermännchenfilet mit Kartoffeln, Roscoff-Zwiebeln und Buttersauce

Pieterman fillet with potato, Roscoff onion and butter sauce

Rouleaux van kwartel met postelein, zuring en bloemkool 38,-

Rouleaux von der Wachtel mit Portulak, Sauerampfer und Blumenkohl

Rouleaux of quail with purslane, sorrel and cauliflower

Filet Mignon met biologische groenten van het Landgoed Singraven en een Madeirajus 40,-

Filet Mignon mit Bio-Gemüse vom Landgut Singraven und einer Madeira-Sauce

Filet Mignon with organic vegetables from the Singraven estate and a Madeira gravy

- Als klassieke 'Rossini' met truffel en ganzenlever 49,-

- Auch klassisch als 'Rossini' mit Trüffeln und Gänseleber

- As a classic 'Rossini' with truffle and foie gras

Kaas & Zoet / Käse & Süßes / Cheese & Sweet

Kaasselectie van Fromagerie Guillaume met huisgemaakte chutney 20,- 

Käseauswahl aus der Fromagerie Guillaume mit hausgemachtem Chutney

Cheese selection from Fromagerie Guillaume with homemade chutney

Soufflé van perzik met Pêche Melba 17,- 

Pfirsich-Soufflé mit Pfirsich-Melba

Peach Soufflé with Peach Melba

Mousse van bloemenhoning met kumquat en citroensorbet 16,- 

Mousse vom Blütenhonig mit Kumquat- und Zitronensorbet

Mousse from flowerhoney with kumquat and lemon sorbet

Koffie met verrassende friandises 15,- 

Kaffee mit kleinen Leckereien

Coffee with small delicacies

 Deze gerechten zijn vegetarisch en kunnen gedeeltelijk ook veganistisch  bereid worden.

Diese Gerichte sind vegetarisch und können teilweise auch vegan zubereitet werden.

These dishes are suitable for vegetarians and can partly be ordered vegan.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Haben Sie eine Allergie? Bitte fragen Sie uns!

If you are effected by food allergies, please let us know!

Zin in iets anders? Vraag naar onze "Lekker gewoon" kaart

Einfach mal Lust auf etwas Einfaches? Fragen Sie nach unserer Karte „Einfach aber gut“

Tonight rather something simple? Ask for our special menu „Simple but Good“.