

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

Oesters uit de Waddenzee met citroen op ijs 4,50 p/st

Austern aus dem Wattenmeer mit Zitrone auf Eis

Oysters from the Wadden Sea with lemon on ice

Dubbelgetrokken ossenstaartbouillon met morilles, tomaat en kruiden uit eigen tuin 18,-

Klare Ochsenchwanzbrühe mit Morcheln, Tomaten und Kräuter aus dem eigenen Garten

Clear oxtail broth with morels, tomatoes and garden herbs

Noordzee-krabsalade met krokante filodeeg bereid met Gruyère waarbij yoghurtcrème 24,-

Nordseekrabben-Salat mit knusprigem Filoteig, Greyerzer-Käse und Joghurtcreme

North Sea crab salad with crispy filo pastry, gruyere cheese and yogurt cream

Mousse van avocado en passievruchtengelei met jalapeñocrème en vinaigrette van radijs 21,- 

Avocado-Mousse und Maracuja-Gelee mit Jalapeño-Creme und einer Radieschen-Vinaigrette

Avocado mousse and passion fruit jelly with jalapeño cream and a radish vinaigrette

Gamba in kataifi met gegrilde avocado, wakame salade en Oosterse vinaigrette 25,-

Gamba in Kaitaifi mit gebratener Avocado, Wakamesalat und einem orientalischen Dressing

Gamba in Kaitaifi with fried avocado, wakame salad and an oriental dressing

Gemarineerde cherrytomaten met aardbeien, basilicum en geitenmelksorbet 18,- 

Marinierte Cherrytomaten mit Erdbeeren, Basilikum und Ziegenmilch-Sorbet

Marinated cherry tomatoes with strawberries, basil and a goat milk sorbet

Gebakken ganzenlever met een pittige mangochutney en sorbet van vierbesbloesem 29,-

Gebratene Gänseleber mit einem würzigen Mango-Chutney und einem Sorbet aus Holunderblüten

Roasted goose liver with a spicy mango chutney and a sorbet of elderflowers

St. Jacobsmosselen met truffelrisotto en een schuimige saus van parmezaanse kaas 25,-

Jakobsmuscheln mit Trüffel-Risotto und einer schaumigen Parmesan Käse-Sauce

Scallops with truffle risotto and a foamy parmesan cheese sauce

Ook vegetarisch te bestellen / kann auch vegetarisch bestellt werden / can also be ordered vegetarian 18,- 

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Zeeduivel met oventomaten, jonge prei, een saus van limoen en extra vergine olijfolie 42,-

Seeteufel mit Ofentomaten, Lauchzwiebeln, einer Sauce aus Limetten und extra nativem Olivenöl

Monkfish with baked tomatoes, spring onions and a sauce of lime and extra virgin olive oil

Kabeljauw gesmoord met truffelmousseline, bio-bospeen en morillesaus 36,-

Geschmorter Kabeljau mit Truffelmousseline, Bio-Karotte und Morchelsauce

Braised cod with truffle mousseline, organic carrot and morel sauce

Kreeft ±600gr met in kerrie gebakken bloemkool, asperges en kreeftensaus 39,-

Hummer ca. 600gr. mit in Curry gebackenem Blumenkohl, Spargel und Hummersauce

Lobster approx. 600gr., curry baked cauliflower, asparagus and lobster sauce

Gegrilde aubergine met aceto balsamico, dadels, mint en gemarineerde kikkererwten 31,- 

Gegrillte Aubergine mit Aceto Balsamico Dressing, Datteln, Minze und marinierten Kichererbsen

Grilled eggplant with aceto balsamic dressing, dates, mint and marinated chickpeas

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“.

Kwartel met gekonfijte bout, topinamboer, Pata Negra en jus van Shiso Purple 37,-

Wachtel mit konfierter Keule, Topinambur, Pata Negra Schinken und Shiso Purple-Sauce
Quail with confit leg, topinambur, pata negra ham and shiso purple sauce

Filet Mignon met pommes gratin, voorjaarsgroenten en rodewijnsaus 37,-

Filet Mignon mit Kartoffelgratin, Frühlingsgemüse und Rotweinsauce
Filet mignon with potato gratin, spring vegetables and a red wine sauce

Lamsrugfilets met polenta, waarbij een met kummel bereide lamsstoof 38,-

Lammrückenfilets mit Polenta, dazu ein Lammsragout mit Kümmel
Saddle of lamb fillets with polenta, served with a lamb stew with caraway seed

Specialiteit, dagelijks wisselend van het land of uit het water. Vraag onze bediening (dagprijs)

Täglich wechselnde Spezialität vom Land oder aus dem Wasser. Fragen Sie bitte unseren Service (Tagespreis)
Our daily specialities from land or water. Please ask our service (daily price)

Kaas & Zoet / Käse & Süßes / Cheese & Sweet

Internationale kazen met Zwolse mosterd-abrikozen en speltcrackers 18,- 

Internationale Käseauswahl mit Zwolser Senf-Aprikosen und Dinkel-Kräckern
International cheese selection with Zwolse mustard apricots and spelt crackers

Panna cotta met steranijs, granaatappel, verveine, bergamotte en violen gallet 15,- 

Panna cotta mit Sternanis, Granatapfel, dazu Verveine, Bergamotte und Veilchen-Galette
Panna cotta with star anise and pomegranate, served with vervain, bergamot and violet gallet

Manjari chocolademousse met hazelnoten en amandel crumble, toffee en bramenchutney 16,- 

Manjari-Schokoladenmousse mit Haselnuss-Mandel-Crumble, Toffee und Brombeer-Chutney
Manjari chocolate mousse with hazelnut-almond crumble, toffee and blackberry chutney

Frambozen soufflé met boerenhangop, gemarineerde frambozen en basilicumsorbet 18,- 

Himbeersoufflé mit Twentse Quark, marinierten Himbeeren und einem Basilikum-Sorbet
Raspberry soufflé with Twentse curd, marinated raspberries and a basil sorbet

Koffie met verrassende friandises 10,- 

Kaffee mit kleinen Leckereien
Coffee with small delicacies


Menu du Chef / Menü des Küchenchefs / Tasting Menu

Wir bieten u een 3-, 4- of 5-gangen menu samengesteld door onze chefkok
Wir servieren Ihnen ein 3-, 4- oder 5-Gang Menü zusammengestellt von unserem Küchenchef
We serve a 3-, 4-, or 5-course surprise menu, created by our Chef.

3-gangen / Gänge / course **49,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **76,-**

4-gangen / Gänge / course **59,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **95,-**

5-gangen / Gänge / course **69,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **115,-**

 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!