

Dinner

VOORGERECHTEN / VORSPEISEN / STARTERS

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

Austern aus der Normandie, serviert auf Eis mit Zitrone

Oysters from Normandy served on ice with lemon

Klassieke steak tartaar met krokant van pastinaak 22,-

Klassisches Steak-Tartar mit knuspriger Pastinake

Classic Steak tartare with crispy parsnip

Kort geroosterde tonijn met een sesamkorst en sojasaus 22,-

Kurz gebratener Thunfisch mit Sesamkruste und Soja Sauce

Sesame crusted tuna with soy sauce

Gegrilde King boleet met macadamia en dashi 18,- 

Gegrillter Kräuterseitling mit Macadamia und Dashi

Grilled King boletus with macadamia and Dash

Hokkaido pompoen met gember en vadouvan 18,- 

Hokkaidokürbis mit Ingwer und Vadouvan

Hokkaido pumpkin with ginger and vadouvan

Velouté van eekhoorntjesbrood met bieslook 16,- 

Velouté von Steinpilzen mit Schnittlauch

Velouté of porcini mushrooms with chives

Gebakken coquilles met saffraanrisotto en bospaddenstoelen 24,-

Gebackene Jakobsmuscheln mit Safranrisotto und Waldpilzen

Baked scallops with saffron risotto and forest mushrooms



HOOFDGERECHTEN / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Halve kreeft met ravioli van kreeft en truffelmousseline 37,-

Halber Hummer mit Hummerravioli und Trüffel-Mousseline

Half lobster with lobster ravioli and truffle mousseline

Falafel met artisjok, schorseneren en een saus van vadouvan 27,-  

Falafel mit Artischocke, Schwarzwurzeln und Vadouvan-Sauce

Falafel with artichoke, salsify and vadouvan sauce

Linguine pasta met truffel, rucola en parmezaanse kaas 32,-  

Linguine-Pasta mit Trüffel, Rucola und Parmesankäse

Linguine pasta with truffle, arugula and Parmesan cheese

Roodbaarsfilet met venkel, tomaat en saus van sjalotten 35,-

Rotbarschfilet mit Fenchel, Tomaten und Schalottensauce

Redfish filet with fennel, tomato and shallot sauce

Hertenrugfilet met rode biet, kweepeer en jus van jeneverbes 37,-

Hirschrückenfilet mit Rote Bete, Quitten und Wacholdersauce

Venison with red beet, quince and juniper sauce

Bio-hoen met polenta, paddenstoelen en saus van schorseneren 36,-

Bio-Huhn mit Polenta, Pilzen und Schwarzwurzelsauce

Organic chicken with polenta, mushrooms and sauce of salsify

3-gangen menu de chef met keuze uit vlees, vis of vegetarisch 49,-

3-Gang Menu de Chef zur Auswahl mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch

3-course Menu de chef to choose from meat, fish or vegetarian

 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!