

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

Dimsum van gamba's met oosterse Dashi bouillon, laos, koriander en shiitake 19,-

Dim Sum von Riesengarnelen mit orientalischer Bouillon, Shiitake-Pilzen und Laos-Koriander

Dim Sum of king prawns with oriental bouillon, shiitake mushrooms and Laos coriander

Kreeftensalade met whiskymayonaise, uitlek van tomaat en bladzuringolie 24,-

Hummersalat mit Whisky-Mayonnaise, Tomate und Sauerklee-Öl

Lobster salad with whisky mayonnaise, tomato and leaf sorrel oil

Avocado met mais, gele cherrytomaten en een chili-limoendressing 17,- 

Avocado mit Mais, dazu gelbe Cherrytomaten mit Chili-Limetten-Dressing

Avocado with corn and yellow cherry tomatoes with chili-lime dressing

Gerookte zalm met venkel, variëteiten van komkommer en kroepoek van quinoa 19,-

Marinerter Lachs mit Fenchel, dazu Variationen von Gurken und Quinoa-Cracker

Marinated salmon with fennel and variations of cucumber and quinoa crackers

Twentse buffelmozzarella met cherrytomaten, basilicum en "San Mauro" aceto balsamico 17,- 

Büffelmozzarella aus Twente mit Cherrytomaten, Basilikum und „San Mauro“-Aceto Balsamico

Buffalo mozzarella from Twente with cherry tomatoes, basil and „San Mauro“ aceto balsamico

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appel, calvadossaus en een specerijen sorbet 27,-

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Apfel, Calvados-Sauce und einem Gewürz-Sorbet

Fried goose liver with caramelized apple, Calvados sauce and a spice sorbet

Artisjok op Provençaalse wijze "à la barigoule" met fregula 19,- 

Artischocken Provençal à la Barigoule mit Fregula

Artichokes Provençal à la Barigoule with fregula

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Ravioli van Parmezaanse kaas en aceto balsamico met Yellowfintonijn en kreeftenschuim 36,-

Ravioli mit Parmesan und Aceto Balsamico mit Thunfisch und Hummer-Sauce

Ravioli with parmesan and aceto balsamico with tuna and lobster sauce

Ook vegetarisch te bestellen / kann auch vegetarisch bestellt werden / can also be ordered vegetarian 24,- 

Kabeljauw met dikke frieten, artisjok, ratatouille en Bagna Cauda-saus 38,-

Kabeljaufilet mit großen Pommes Frites, Artischocke, Ratatouille und Bagna Cauda-Sauce

Cod fillet with large French fries, artichoke, ratatouille and bagna cauda sauce

Kreeft ±600gr met bladspinazie, bloemkool, truffel en een kreeftensaus 39,-

Hummer ca. 600gr. mit Blattspinat, Blumenkohl, Trüffel und einer Hummer-Sauce

Lobster approx. 600gr. with leaf spinach, cauliflower, truffle and a lobster sauce

Tarte tatin van witlof en crème van comté, gekonfijte roseval en appelstroop 26,- 

Tarte Tatin aus Chicorée und Comtécrème, kandierten Rosenval-Kartoffeln und Apfelsirup

Tarte Tatin of chicory and comté cream, candied rose val potatoes and apple syrup

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“.

Twentse biohoen met morilles, bulgur, verrijkt met pitten en zaden en een mosterd-champagne saus 37,-

Twenter Bio-Huhn mit Morcheln, dazu Bulgur angereichert mit Samen, Kernen und Champagner-Senf-Sauce
Twente organic chicken with morels, served with bulgur enriched with seeds and champagne-mustard sauce

Filet Mignon met pommes gratin, biologische bospeen en rodewijnsaus 35,-

Filet Mignon mit Kartoffelgratin und Bio-Karotten an einer Rotweinsauce
Filet mignon with potato gratin and organic carrots on a red wine sauce

Lamsrug met moussaka, pommes amandel, Roscoff ui en Provençaalse saus 37,-

Lammrücken mit Moussaka, Mandel-Kartoffeln, Roscoff-Zwiebeln und einer provenzalischen Sauce
Saddle of lamb with moussaka, almond potatoes, Roscoff onions and a Provençal sauce

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

Honingraad met vanille crème, bergamot en sorbet van jasmijnbloemen 14,- 

Honigwabe mit Vanillecrème, Bergamotte-Limone und einem Sorbet von Jasminblüten
Honeycomb with vanilla cream, bergamot-lime and a sorbet of jasmine flowers

Pure chocolade met gekarameliseerde peer, mousse van gianduja en roomijs van tonkabonen 12,- 

Pure Schokolade mit karamellisierter Birne, dazu Gianduja-Mousse und Eis von Tonkabohnen
Pure chocolate with caramelized pear, gianduja mousse and tonka bean ice cream

Crèmeux van mandarijnen met zoete bospeen, gember en parfait van citroengras 14,- 

Mandarinen-Crèmeux mit Süßkarotten-, Ingwer- und Zitronengrasparfait
Mandarin crèmeux with sweet carrot, ginger and lemongrass parfait

Koffie met verrassende friandises 11,- 

Kaffee mit kleinen Leckereien
Coffee with small delicacies


Menu du Chef / Menü des Küchenchefs / Tasting Menu

Wij bieden 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 **46,-** incl. wijnen / inkl. Wein / *incl. wine* **72,-**

4-gangen / Gänge / course **56,-** incl. wijnen / inkl. Wein / *incl. wine* **90,-**

5-gangen / Gänge / course **66,-** incl. wijnen / inkl. Wein / *incl. wine* **109,-**

 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!