

## Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

Oesters uit de Waddenzee met citroen op ijs 5,- p/st

Austern aus dem Wattenmeer mit Zitrone auf Eis

*Oysters from the Wadden Sea with lemon on ice*

Avocado met variëteiten van pompoen, cherrytomaten en chili-limoendressing 21,-  

Avocado mit Kürbis-Variationen, Kirschtomaten und Chili-Limetten-Dressing

*Avocado with pumpkin variations, cherry tomatoes and chili lime dressing*

Oosterse Yellowfin tonijn bereid met nori en een maki van rettich en granny smith 26,-

Thunfisch orientalischer Art mit Nori und einem Maki aus Rettich und Granny Smith

*Tuna oriental style with nori and a maki of radish and Granny Smith*

Langoustine met yoghurt mousse, gemarineerde tomaat en citrus 25,-

Langoustine mit einer Joghurt-Mousse, marinierten Tomaten und Zitrusfrüchten

*Langoustine with a yogurt mousse, marinated tomatoes and citrus fruits*

Variaties van eend met rode bieten, mousse van tamme kastanjes en pistache 24,-

Variationen von der Ente mit Roter Bete, Kastanien-Mousse und Pistazien

*Duck trilogy with beet, chestnut mousse and pistachios*

Salade van zoete aardappel met pulled aubergine, kletskep en kummel 25,-  

Süßkartoffel-Salat mit Auberginenstreifen, Mandelkeks und Kreuzkümmel

*Sweet potato salad with pulled eggplant, almond biscuit and cumin*

## Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Tarte tatin van prei met krokante karamel en een gorgonzola saus 32,-  

Tarte Tatin aus Lauch mit knusprigem Karamell und Gorgonzolasauce

*Tarte Tatin of leeks with crispy caramel and gorgonzola sauce*

Snoekbaars met wortel-gember marmelade, vanillekool en saus van kokos en sereh 37,-

Zanderfilet mit Karotten-Ingwer-Marmelade, Vanillekohl und einer Kokosnuss-Sereh-Sauce

*Pike-perch fillet with carrot-ginger jam, vanilla cabbage and a coconut-sereh sauce*

Bouillabaisse gevuld met schaal- en schelpdieren, zeewolf en rouille 39,-

Bouillabaisse mit Krustentieren, Muscheln, Seewolf und Rouille

*Bouillabaisse with shellfish, mussels, catfish and rouille*

Fregula pasta met buffelmozzarella, spinazie, eekhoorntjesbrood en artisjok 27,- 

Fregula-Pasta mit Büffelmozzarella, Spinat, Steinpilzen und Artischocke

*Fregula pasta with mozzarella, spinach, porcini mushrooms and articocke*

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“.*

Fazantenborst met maiskoekjes, witlof en een gerookte sjalotten jus 39,-

Fasanenbrust mit Maiskeksen, Chicorée und geräucherter Schalotten-Jus

*Pheasant breast with corn cookies, chicory and smoked shallot jus*

Hertenrugfilet met crumble van uien, kerriebloemkool, amandel en saus van rendang 38,-

Hirschrückenfilet mit Zwiebelcrumble, Curry-Blumenkohl, Mandeln und Rendang-Sauce

*Fillet of venison back with onion crumble, curry cauliflower, almonds and rendang 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 19,- 

Internationale Käseauswahl mit Zwolser Senf-Aprikosen und Dinkel-Kräckern

*International cheese selection with Zwolse mustard apricots and spelt crackers*

Crèmeux van Dulcey chocolade met yuzu, pistache en vlierbessensorbet 16,-  

Crèmeux aus Dulcey-Schokolade mit Yuzu, Pistazien und Holundersorbet

*Dulcey chocolate crèmeux with yuzu, pistachios and elderberry sorbet*

Soufflé van peer met parfait van specerijen, krokante karamel en vijgen 17,- 

Soufflé von Birne mit Gewürzparfait, knusprigem Karamell und Feigen

*Soufflé of pear with spiced parfait, crispy caramel and figs*

Pannacotta van kokos en ananas met merengue en roomijs van Piña colada 16,-  

Panna Cotta aus Kokosnuss, Ananas, Merengue und Piña-Colada-Eis

*Coconut panna cotta, pineapple, merengue and piña colada ice cream*

Koffie met verrassende friandises 14,-  

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 55,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 82,-

4-gangen / Gänge / course 69,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 105,-

5-gangen / Gänge / course 83,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 128,-

 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!*