

Fleisch

Chateaubriand Béarnaise, Saisongemüse, am Tisch tranchiert (für 2 Personen)	72,00
Chateaubriand à la sauce béarnaise, jardinière, découpé à table (pour 2 personnes)	
Chateaubriand met béarnaise saus, seizoen groenten, aan tafel versneden (voor 2 personen)	
Chateaubriand with béarnaise sauce, season vegetables, carved at the table (for 2 persons)	
Barbarie Ente, Orangen-Gin Sauce, Kartoffelstampf mit frischen Kräutern	28,00
Magret de canard Barbarie, sauce à l'orange et gin, écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches	
Barbarie eend, sinaasappel-gin saus, aardappelstoemp met verse kruiden	
Barbarie duck, orange-gin sauce, mashed potatoes with fresh herbs	
Pluma vom Iberischen Schwein, Granatapfel-Porto Reduktion, karamellierte Luftkohlrabi	30,00
Pluma du porc ibérique, réduction à la pomme grenade et porto rouge, chou-rave caramélisé	
Pluma van Iberico varken, granaatappel-porto reductie, gekarameliseerde koolrabi	
Iberico pork pluma, pomegranate-porto reduction, caramelized turnip-cabbage	
Rib-Eye-Steak vom Black Pearl Rind, würzige Kräuterbutter, sommerliches Ofengemüse	30,00
Rib-Eye-Steak du bœuf Black Pearl, beurre aux herbes épicées, légumes d'été au four	
Rib-Eye-Steak van Black Pearl rund, pittige kruidenboter, geroosterde zomergroenten	
Rib-Eye-Steak from Black Pearl beef, spicy herb butter, oven baked summer vegetables	
Kalbsteak, Parmesan-Basilikum Crème, Ofenkartoffel mit Schnittlauchdip	30,00
Steak de veau, crème au parmesan et basilic, pomme de terre au four avec une crème de ciboulette	
Kalfsteak, parmezaan-basilicum crème, gepofte aardappels met bieslook	
Veal steak, parmesan-basil cream, baked potato with chives	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee	8,50
Sommer Crème brûlée mit Himbeeren und Minze	10,00
Crème brûlée d'été aux framboises et menthe	
Zomer crème brûlée met frambozen en munt	
Summer crème brûlée with raspberries and mint	
Marinierte Erdbeeren mit kandierten Zitronenzesten und Bergamotte Eis	11,00
Fraises marinées aux zestes de citron confits et glace à la bergamote	
Gemarineerde aardbeien met gekonfijte citroenschil, en bergamot ijs	
Marinated strawberries with candied lemon zest and bergamot ice-cream	
Karamellisiertes Limonenparfait mit Pistazieneis und Blaubeerganache	11,00
Parfait caramélisé au citron vert, glace pistache et ganache aux myrtilles	
Gekarameliseerde limoenparfait met pistache ijs en bosbes ganache	
Caramelized lemon parfait with pistachios ice-cream and blueberry ganache	
Rote Früchte Suppe mit Kokosnuss Eis, Milchreis mit weißer Schokolade im Brickmantel	11,00
Soupe aux fruits rouges et glace à la noix de coco, croustillant de riz au lait au chocolat blanc	
Soep van rood fruit met kokosnoot ijs, rijstpap met witte chocolade in brikdeeg	
Red fruits soup with coconut ice-cream, rice milk with white chocolate in puff pastry	
Käseauswahl vom Affineur Van Tricht	14,00
Sélection de fromages de l'affineur Van Tricht	
Assortiment kaas van de affineur Van Tricht	
Selection of cheeses from Van Tricht	
Dessertkomposition des Hauses	14,00
Assortiment de desserts maison	
Dessertbord van het huis	
Home-made dessert selection	

Haben Sie Allergien, informieren Sie unser Servicepersonal ~ Please inform our Staff if you have any food allergies