

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise Sauce	28,00
Entrecôte au poivre vert ou sauce béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise saus Rib-eye steak with green pepper or béarnaise sauce	
Rinderfilet mit gebratener Riesengarnele „Surf&Turf“, Soja-Ingwer Sauce, Wok Gemüse	34,00
Filet de bœuf avec des scampis poêlés « Surf&Turf », sauce gingembre et soja, légumes au wok Runderhaas met gebakken scampi "Surf&Turf", soja-gember saus, wok groenten Beef fillet with fried scampi "Surf&Turf", soya-ginger sauce, Wok vegetables	
« Côte à l'os » vom Kalb im eigenen Jus mit Thymian und Knoblauch, Ofengemüse	30,00
« Côte à l'os » de veau dans son jus au thym et à l'ail, légumes au four "Côte à l'os " van kalfsvlees in eigen jus met tijm en knoflook, geroosterde groenten " Côte à l'os " of veal in its own gravy with thyme and garlic, oven baked vegetables	
Entenbrust, Sherry Sauce mit Honig aus der Region, Chicorée Kompott	28,00
Magret de canard, sauce au sherry avec du miel de la région, compote aux chicons Eendenborst, sherrysaus met honing uit de regio, witloof compote Duckbreast, sherry sauce with honey from the region, chicory compote	
Lammkrone, Erbsen-Minze Crème, Süßkartoffelstampf, süß-saure bunte Beete	33,00
Couronne d'agneau, crème aux petits pois et menthe, écrasé de patates douces, betteraves aigres-douces Lamskroon, erwten-munt crème, zoete aardappelpuree, zoetzure kleurige biet Lamb crown, pea-mint cream, mashed sweet potatoes, sweet and sour colourful beet	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé -Ijskoffie - Iced coffee	8,50
Crème brûlée mit Orange und Grand Manier	10,00
Crème brûlée à l'orange et Grand Manier Crème brûlée met sinaasappel en Grand Manier Crème brûlée with orange and Grand Manier	
Karamellisiertes Haselnussparfait mit Brombeersorbet	11,00
Parfait caramélisé aux noisettes, sorbet aux mûres Gekarameliseerde hazelnootparfait met braambessen sorbet Caramelized hazelnut parfait with blackberry sorbet	
Passionsfrucht-Vanille Käsekuchen, Eis mit weißer Schokolade und Limone	11,00
Tarte au fromage à la vanille et fruit de la passion, glace vanille au chocolat blanc et citron vert Passievruchten-vanille kaascake, ijs met witte chocolade en limoen Passion fruit-vanilla cheesecake, ice cream with white chocolate and lime	
Geschmolzener Camembert mit Aprikosenchutney und Rosmarin	11,00
Le petit Camembert fondu, chutney d'abricots et romarin Gesmolten camembert met abrikozenchutney en rozemarijn Melted camembert with apricot chutney and rosemary	
Regionaler Käseteller	14,00
Assiette de fromages régionale Regionaal kaasbord Regional cheese plate	
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