

Saison Menu

59,00

Hummer Panna Cotta und Krokette von Nordseekrevetten

Panna cotta d'homard et croquette aux crevettes grises

Kreeft panna cotta en kroket van noordzeegarnalen

Lobster panna cotta and croquette of north sea prawns



Zanderfilet, Weißwein-Dill Crème, gebratener grüner Spargel

Filet de sandre, crème au vin blanc et anèth, asperges vertes poêlés

Snoekbaarsfilet, witte wijn-dille crème, gebraden groene asperges

Sandre fillet, cream from white wine and dill, roasted green asparagus



Sorbet



Lammkrone im eigenen Jus, aromatisiert mit Honig und Lavendel, Ratatouille

Couronne d'agneau dans son jus, aromatisé à la lavande et au miel, ratatouille

Lamskroon in eigen jus, gearomatiseerd met honing en lavendel, ratatouille

Lamb crown in its own gravy, flavoured with honey and lavender, ratatouille



Variation von der Erdbeere, karamellierte weiße Schokolade, Eierliköreis

Variation autour de la fraise, chocolat blanc caramélisé, glace à la liqueur aux œufs

Variatie van aardbei, gekarameliseerde witte chocolade, eierlikeurijs

Variation of strawberry, caramelized white chocolate, egg liqueur ice cream

+ 11,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux

Met een regionaal assortiment kaas

With a selection of regional cheeses

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus can not be changed

Menu des Monats

46,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

Velouté léger de légumes frais
Lichte velouté van verse groenten
Light velouté of fresh vegetables



Carpaccio vom Rind, Dijon-Senf und Oliventapenade

Carpaccio de bœuf, moutarde de Dijon et tapenade d'olives
Rundercarpaccio, Dijon-mosterd en olijftapenade
Beef carpaccio, Dijon mustard and olive tapenade



Sorbet



Gebratene Wachtelbrüstchen, Sauternes-Sirup de Liège Sauce, Thymian Möhren

Suprême de caille poêlé, sauce Sauternes et sirop de Liège, carottes au thym
Gebraden borst van kwartel, Sauternes-Luikse siroop saus, tijm wortelen
Roasted breast of quail, Sauternes-syrup de Liège sauce, thyme carrots



Kirsch-Bavarois mit Tonka Bohnen, Balsamieis, Crumble mit brauner Butter

Bavarois aux cerises et fèves de tonka, crème glacée au vinaigre balsamique, crumble au beurre noisette
Kersenbavaroise met tonkabonen, balsamico ijs, crumble met bruine boter
Cherry bavarois with tonka beans, balsamic ice cream, crumble with brown butter

+ 11,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

Avec une sélection de fromages régionaux
Met een regionaal assortiment kaas
With a selection of regional cheeses

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus can not be changed

Vorspeise

| | |
|--|-------|
| Leichte Velouté von frischem Gemüse | 8,00 |
| Velouté léger de légumes frais ~ Lichte velouté van verse groenten ~ Light velouté of fresh vegetables | |
| Asiatische Geflügelessenz mit gedämpftem Riesengarnelen-Wan-Tan | 14,00 |
| Essence de volaille avec un Wan-Tan aux scampis Aziatische gevogelte-essentie met gestoomd scampi-Wan-Tan Asian poultry essence with steamed scampi-Wan-Tan | |
| Röllchen vom geräucherten Lachs, Sesam, Wasabigrème und Blätterteig | 19,00 |
| Rouleau de saumon fumé, sésame, crème wasabi et pâte feuilletée Gerookte zalmrolletjes, sesam, wasabi crème en bladerdeeg Rolls of smoked salmon, sesame, wasabi cream and puff pastry | |
| Hummer Panna Cotta und Krokette von Nordseekrevetten | 21,00 |
| Panna cotta d'homard et croquette aux crevettes grises Kreeft panna cotta en kroket van noordzeegarnalen Lobster panna cotta and croquette of north sea prawns | |
| Carpaccio vom Rind, Dijon-Senf und Oliventapenade | 18,00 |
| Carpaccio de bœuf, moutarde de Dijon et tapenade d'olives Rundercarpaccio, Dijon-mosterd en olijftapenade Beef carpaccio, Dijon mustard and olive tapenade | |

Haben Sie Allergien, informieren Sie unser Servicepersonal ~ Max. 3 verschiedene Gerichte pro Gang ~ 1 Rechnung pro Tisch
Please inform our Staff if you have any food allergies ~ max. 3 different dishes per course ~ one bill per table

Hauptgang

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

Auf Niedrigtemperatur gegarte Kalbsnuss, Morchel Jus, feine Bandnudeln, Mandelspinat 30,00

Noix de veau cuit à basse température, jus aux morilles, épinards aux amandes

Kalfsnoer gekookt op lage temperatuur, morillesaus, amandelspinazie

Veal nut cooked at low temperature, morel juice, almond spinach

Lammkrone im eigenen Jus, aromatisiert mit Honig und Lavendel, Ratatouille 33,00

Couronne d'agneau dans son jus, aromatisé à la lavande et au miel, ratatouille

Lamskroon in eigen jus, gearomatiseerd met honing en lavendel, ratatouille

Lamb crown in its own gravy, flavoured with honey and lavender, ratatouille

Seezunge Müllerin Art 39,00

Sole meunière

Zeetong meunière

Sole meunière

Zanderfilet, Weißwein-Dill Crème, Nordseekrevetten, gebratener grüner Spargel 31,00

Filet de sandre, crème au vin blanc et anèth, crevettes grises, asperges vertes poêlés

Snoekbaarsfilet, witte wijn-dille crème, nordzeegarnalen, gebraden groene asperges

Sandre fillet, cream from white wine and dill, north sea prawns, roasted green asparagus

Dessert

Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee 8,50

Variation von der Erdbeere, karamellierte weiße Schokolade, Eierliköreis 11,00

Variation autour de la fraise, chocolat blanc caramélisé, glace à la liqueur aux œufs

Variatie van aardbei, gekarameliseerde witte chocolade, eierlikeurijs

Variation of strawberry, caramelized white chocolate, egg liqueur ice cream

Kirsch-Bavarois mit Tonka Bohnen, Balsamieis, Crumble mit brauner Butter 11,00

Bavarois aux cerises et fèves de tonka, crème glacée au vinaigre balsamique, crumble au beurre noisette

Kersenbavaroise met tonkabonen, balsamico ijs, crumble met bruine boter

Cherry bavarois with tonka beans, balsamic ice cream, crumble with brown butter

Karamelisiertes Himbeerparfait, Crème patissière mit Orangenblütenwasser, Zitronengraseis 11,00

Parfait à la framboise caramélisé, crème pâtissière à la fleur d'oranger, glace à la citronnelle

Gekarameliseerde frambozenparfait, crème patissière met sinaasappelbloesemwater, citroengrasijs

Caramelized raspberry parfait, crème patissière with orange blossom water, lemongrass ice

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