

Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse	9,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
Rote Paprika-Kokos-Suppe mit Riesengarnelen	16,00
Velouté aux poivrons rouges et lait de coco, scampis Rode paprika-kokossoep met koningsgarnalen Red pepper coconut soup with king prawns	
Carpaccio vom Roastbeef mit Pfefferkruste, Trüffelscheiben und Senfdressing	21,00
Carpaccio de roastbeef au poivre, émincé de truffe et sauce à la moutarde Carpaccio van rosbief met peperkorst, truffelschijfjes en mosterddressing Roast beef carpaccio with pepper crust, truffle slices and mustard dressing	
Duo von der Riesengarnele, Salatbouquet mit Granny Smith und Curry	24,00
Duo de scampis, bouquet de salade au Granny Smith et curry Duo van koningsgarnalen, saladeboeket met Granny Smith en kerrie Duo of king prawn, salad bouquet with Granny Smith and curry	
Blätterteigschnitte mit Frischkäse, Gemüse und Kräutervinaigrette	21,00
Feuilleté au fromage frais et légumes, vinaigrette aux herbes Bladerdeeggebakjes met roomkaas, groenten en kruidenvinaigrette Puff pastry slices with cream cheese, vegetables and herb vinaigrette	
Gebratene Jakobsmuscheln mit Lauch, Weißweinsauce parfümiert mit Limone	26,00
Noix de St. Jacques poêlées au poireaux, sauce au vin blanc parfumé au citron vert Gebraden sint-jakobsvruchten met prei, witte wijnsaus geparfumeerd met limoen Fried scallops with leek, white wine sauce perfumed with lime	

Fisch

Seezunge Müllerin Art	44,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
Lachsfilet und Jakobsmuscheln mit Spinat, Sauce Hollandaise, geflammter Lauch, Schlosskartoffeln	31,00
Filet de saumon et noix de St. Jacques, épinards, sauce hollandaise, poireaux brûlés et pommes château Zalm filet en Sint-Jakobsvruchten met spinazie, sauce hollandaise, gebrande prei, kasteelaardappelen Salmon fillet and scallops with spinach, hollandaise sauce, flamed leeks and castle potatoes	
Gebratenes Seebarschfilet, Julienne von Möhren und Zucchini, Gnocchi, Balsamico-Salbei-Reduktion	30,00
Filet de bar poêlé, julienne de carottes et courgettes, gnocchi, réduction de vinaigre balsamique à la sauge Gebraden zeebaarsfilet, julienne van wortelen en courgettes, gnocchi en balsamico salie reductie Roasted sea bass fillet, julienne of carrots and courgettes, gnocchi and balsamic sage reduction	

Pro Tisch max. 3 verschiedene Gerichte - eine Tischrechnung
max. 3 different dishes and one bill per table

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	33,00
Geschmorte Rinderbäckchen mit Kirschen, Tomatensalat, Fettuccine Joue de bœuf braisée aux cerises, salade de tomates, fettuccine Gestooftde runderwangetjes met kersen, tomatensalade, fettuccine Braised beef cheeks with cherries, tomato salad, fettuccine	29,00
Perlhuhnbrust mit Estragonjus, Rosmarinkartoffeln Suprême de pintade, jus à l'estragon, pommes de terre au romarin Parelhoenborst met dragon jus, rozemarijn aardappelen Guinea fowl breast with tarragon jus, rosemary potatoes	32,00
Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, grünes Gemüse, Polenta Magret de canard à l'orange, légumes verts, polenta Gebraden eendenborst met sinaasappelsaus, groene groenten, polenta Roasted duckbreast with orange sauce, green vegetables, polenta	33,00
Châteaubriand Renaissance (2, am Tisch tranchiert) Châteaubriand Renaissance (2, tranché à table) Châteaubriand Renaissance (2, aan tafel uitgesneden) Châteaubriand Renaissance (2, carved at the table)	80,00

Dessert

Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee	10,00
Crème brûlée mit Himbeeren und Minze Crème brûlée aux framboises et à la menthe Crème brûlée met frambozen en munt Crème brûlée with raspberries and mint	13,00
Weißer Schokolade mit Minze, Erdbeeren und Himbeersorbet Chocolat blanc à la menthe, fraise et sorbet framboise Witte chocolade met munt, aardbeien en frambozensorbet White chocolate with mint, strawberries and raspberry sorbet	13,00
Karamellisiertes Limonenparfait mit Holundercrème Parfait de citron vert caramélisé, crème à la fleur de sureau Gekarameliseerde limoen parfait met vlierbessen crème Caramelized lime parfait with elderberry cream	13,00
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit Assiette de fromages régionaux avec confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	17,00
Dessertkomposition des Hauses Assortiment de desserts maison Dessertbord van het huis Home-made dessert selection	16,00

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

Menu des Monats

53,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



Carpaccio vom Roastbeef mit Pfefferkruste, Trüffelscheiben und Senfdressing

Carpaccio de roastbeef au poivre, émincé de truffe et sauce à la moutarde
Carpaccio van rosbief met peperkorst, truffelschijfjes en mosterddressing
Roast beef carpaccio with pepper crust, truffle slices and mustard dressing



Sorbet



Gebratene Entenbrust mit Orangensauce, grünes Gemüse, Polenta

Magret de canard à l'orange, légumes verts, polenta
Gebraden eendenborst met sinaasappelsaus, groene groenten, polenta
Roasted duck breast with orange sauce, green vegetables, polenta



Weißer Schokolade mit Minze, Erdbeeren und Himbeersorbet

Chocolat blanc à la menthe, fraises et sorbet framboise
Witte chocolade met munt, aardbeien en frambozensorbet
White chocolate with mint, strawberries and raspberry sorbet

+ 12,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

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

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed

Saison Menu

68,00

Duo von der Riesengarnele, Salatbouquet mit Granny Smith und Curry

Duo de scampis, bouquet de salade au Granny Smith et curry
Duo van koningsgarnalen, saladeboeket met Granny Smith en kerrie
Duo of king prawn, salad bouquet with Granny Smith and curry



Gebratenes Seebarschfilet, Julienne von Möhren und Zucchini, Balsamico-Salbei-Reduktion

Filet de bar poêlé, julienne de carottes et courgettes, réduction de vinaigre balsamique à la sauge
Gebraden zeebaarsfilet, julienne van wortelen en courgettes, balsamico-salie reductie
Roasted sea bass fillet, julienne of carrots and courgettes, balsamic-sage reduction



Sorbet



Rinderfilet mit süßer Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln

Filet de boeuf à la sauce au poivre doux, pommes de terre au romarin
Rundsfilet met zoete pepersaus, rozemarijn aardappelen
Beef fillet with sweet pepper sauce, rosemary potatoes



Karamellisiertes Limonenparfait mit Holundercrème

Parfait de citron vert caramélisé, crème à la fleur de sureau
Gekarameliseerde limoen parfait met vlierbessen crème
Caramelized lime parfait with elderberry cream

+ 12,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

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

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed