

## Vorspeise

---

<b>Leichte Velouté von frischem Gemüse</b> Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	9,00
<b>Rote Paprikasuppe mit Gambas, Sauerrahm, Gartenkräuter</b> Velouté aux poivrons rouges, gambas, crème épaisse, herbes Rode paprikasoep met gamba, zure room, tuinkruiden Red pepper soup with prawns, sour cream, garden herbs	15,00
<b>Artischocke, Paprika-Sardellen Salsa und Gandaschinken</b> Artichaut, salsa poivron rouge et anchois, jambon de Ganda Artisjok, paprika-ansjovis salsa en Gandaham Artichoke, pepper-anchovy salsa and Ganda ham	24,00
<b>Thunfischtatar mit Miso-Espuma, Buttermilch und Schnittlauchöl</b> Tatar de thon, miso-espuma, babeurre et huile de ciboulette Tataar van tonijn met miso-espuma, karnemelk en bieslook olie Tuna tartare with miso espuma, buttermilk and chive oil	25,00
<b>Parmesanplätzchen mit Gemüse und Feta-Würfel</b> Sablé au parmesan aux légumes et fromage de feta Parmesaan taartje met groenten en feta kaas Parmesan biscuits with vegetables and feta cubes	23,00
<b>Kalbsbries mit Ingwer-Karamel und Steinpilze</b> Ris de veau, sauce gingembre-caramel et cèpes de Bordeaux Kalfszwezerik met gemberkaramel en eekhoornstjesbrood Sweetbreads with ginger caramel and porcini mushrooms	27,00

## Fisch

---

<b>Seezunge Müllerin Art</b> Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	47,00
<b>Aal mit grüner Kräutersauce</b> Anguille au vert Paling in het groen Eel in green herbs	39,00
<b>Bouillabaisse nach Art des Hauses</b> Bouillabaisse façon maison Bouillabaisse naar onze visie Bouillabaisse our vision	40,00

---

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

## Fleisch

---

<b>Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise</b>	34,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
<b>Côte à l'os, Kräuterbutter (2)</b>	74,00
Côte à l'os, beurre maître-d'hôtel (2) Côte à l'os met kruidenboter (2) Côte à l'os, herb butter (2)	
<b>Iberisches Schweinekotelett mit Kräuterbutter, grünem Gemüse und Pommes Duchesse</b>	31,00
Côtelette de porc ibérique avec beurre aux herbes, légumes verts et pommes duchesse Iberische varkenskotelet met kruidenboter, groene groenten en pommes duchesse Iberian pork cutlet with herb butter, green vegetables and pommes duchesse	
<b>Königinpastetchen mit Kalbsbries, graue Nordseekrevetten</b>	36,00
Bouchée à la reine au ris de veau, crevettes grises Bouchée à la reine « royale » met kalfszwezerik, grijze garnalen Queen pasties with sweetbreads, grey shrimps	
<b>Kalbsschnitzel mit Nudeln, gegrilltem Gemüse, Salbeibutter</b>	35,00
Escalope de veau, pâtes, légumes grillés, beurre à la sauge Kalfsschnitzel met pasta, gegrillde provençaalse groenten, salie-boter Veal escalope with pasta, grilled vegetables, sage butter	

## Vegetarisch

---

<b>Pochiertes Ei, Linsen auf indische Art, Kürbis, Süßkartoffeln</b>	26,00
Oeuf poché, lentilles à l'indienne, potiron, patates douces Gepocheert hoeve-ei, linzen uit India, pompoen, zoete aardappel Poached egg, Indian style lentils, pumpkin, sweet potatoes	

## Dessert

---

<b>Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee</b>	11,00
<b>Crème brûlée mit Himbeeren und Minze</b>	14,00
Crème brûlée aux framboises et à la menthe Crème brûlée met framboos en munt Crème brûlée with raspberries and mint	
<b>Früchte-Minestrone mit Zitronengras und Minze, Ricotta Eis</b>	14,00
Minestrone de fruits à la citronnelle et menthe, glace à la ricotta Vruchtenminestrone met citroengras en munt, ricotta-ijs Fruit minestrone with lemongrass and mint, ricotta ice cream	
<b>Tartelette mit Zitronencreme, roten Früchten, Pistazieneis</b>	14,00
Tartelette au citron, fruits rouges, glace pistache Citroentaartje met rode vruchten, pistache-ijs Tartelette with lemon cream, red fruits, pistachio ice cream	
<b>Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit</b>	18,00
Assiette de fromages régionaux au confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	
<b>Dessertkomposition des Hauses</b>	16,00
Assortiment de dessert 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

# 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



## Artischocke, Paprika-Sardellen Salsa und Gandaschinken

Artichaut, salsa poivron rouge et anchois, jambon de Ganda  
Artisjok, paprika-ansjovis salsa en Gandaham  
Artichoke, pepper-anchovy salsa and Ganda ham



## Sorbet



## Iberisches Schweinekotelett mit Kräuterbutter, grünem Gemüse und Pommes Duchesse

Côtelette de porc ibérique avec beurre aux herbes, légumes verts et pommes duchesse  
Iberische varkenskotelet met kruidenboter, groene groenten en pommes duchesse  
Iberian pork cutlet with herb butter, green vegetables and pommes duchesse



## Früchte-Minestrone mit Zitronengras und Minze, Ricotta Eis

Minestrone de fruits à la citronnelle et menthe, glace à la ricotta  
Vruchtenminestrone met citroengras en munt, ricotta-ijs  
Fruit minestrone with lemongrass and mint, ricotta ice cream

---

+ 12,00

### Mit einer regionalen Käseauswahl

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

---

Menus können nicht abgeändert werden ~ menus cannot be changed

# Saison Menu

69,00

## Thunfischtatar mit Miso-Espuma, Buttermilch und Schnittlauchöl

Tatar de thon, miso-espuma, babeurre et huile de ciboulette  
Tataar van tonijn met miso-espuma, karnemelk en bieslook olie  
Tuna tartare with miso espuma, buttermilk and chive oil



## Aal mit grüner Kräutersauce

Anguille au vert  
Paling in het groen  
Eel in green herbs



## Sorbet



## Kalbsschnitzel mit Nudeln, gegrilltem Gemüse, Salbeibutter

Escalope de veau, pâtes, légumes grillés, beurre à la sauge  
Kalfsschnitzel met pasta, gegrillde provençaalse groenten, salie-boter  
Veal escalope with pasta, grilled vegetables, sage butter



## Tartelette mit Zitronencreme, roten Früchten, Pistazieneis

Tartelette au citron, fruits rouges, glace pistache  
Citroentaartje met rode vruchten, pistache-ijs  
Tartelette with lemon cream, red fruits, pistachio ice 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