


Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse	9,00
Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	
Rinderkraftbrühe, marinierte Pilze, Roggenbrot, Sellerie, Montenauer Schinken	16,00
Bouillon de boeuf, champignons marinés, pain de seigle, céleri, jambon de Montenu Runderbouillon, gemarineerde champignons, roggebrood, selderij, ham uit Montenu Beef broth, marinated mushrooms, rye bread, celery, ham from Montenu	
Tatar vom gebeizten und frischen Lachs, Gurken, Zitronengel, zweierlei Kaviar	25,00
Tatar de saumon mariné et frais, concombres, gel de citron, deux caviars Tartaar van rauwe en gepekeld zalm, komkommer, citroengel, 2 soorten kaviaar Tartar of pickled and fresh salmon, cucumber, lemon gel, two types of caviar	
Jakobsmuschelcarpaccio, Sellerieremoulade mit grünem Apfel, Buttermilch, Schnittlauchöl	25,00
Carpaccio de noix de St-Jacques, rémoulade de céleri aux pommes vertes, lait battu, huile de ciboulette Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten, remoulade van knolselder en granny smith, karnemelk, bieslookolie Scallop carpaccio, celeriac remoulade with green apple, buttermilk, chive oil	
Vegetarische Frühlingsröllchen, gegrilltes Gemüse und Feta, süß-saure Sauce, Tomatencarpaccio, Rucola	23,00
Rouleaux de printemps végétariens, légumes grillés et feta, sauce aigre-douce, carpaccio de tomates, roquette Vegetarische loempia's, gegrilde groenten en feta, zoetzure saus, tomatencarpaccio, rucola Vegetarian spring rolls, grilled vegetables and feta, sweet and sour sauce, tomato carpaccio, rocket salad 	
Lackierter Bauchspeck vom Duroc Schwein, Rotkohl, Fenchel	24,00
Poitrine du porc Duroc laqué, chou rouge, fenouil Gelakt buikspek "Duroc", rode kool, venkel Lacquered belly of Duroc pork, red cabbage, fennel	

Fisch

Seezunge Müllerin Art	49,00
Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	
Gebratene Goldbrasse, Beurre blanc, Lauch, Pilze, Petersilienkartoffeln	34,00
Dorade royale, beurre blanc, poireaux, champignons, pommes de terre persillées Goudbrasem, blanke botersaus, prei, champignons, peterselie-aardappelen Fried gilthead bream, beurre blanc, leek, mushrooms, parsley potatoes	
Lachsfilet mit Ratatouille, Gnocchis und salsa verde	32,00
Filet de saumon, ratatouille, gnocchis et salsa verde Gebakken zalmfilet met ratatouille, gnocchi en salsa verde Salmon fillet with ratatouille, gnocchi and salsa verde	

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

Fleisch

Zwischenrippenstück mit grünem Pfeffer oder Béarnaise	35,00
Entrecôte au poivre vert ou béarnaise Tussenribstuk met groene peper of béarnaise Rib-eye steak with green pepper or béarnaise	
Gebratene Entenbrust mit „vergesse- nem Gemüse“, Fondant Kartoffeln, Himbeersauce	34,00
Magret de canette, légumes oubliés, pommes de terre fondantes, sauce à la framboise Eendenborst met vergeten groenten, fondant aardappelen, frambozensaus Roast duck breast with "forgotten vegetables", fondant potatoes, raspberry sauce	
Coq au vin mit Schlosskartoffeln	29,00
Coq au vin, pommes château Coq au vin met kasteelaardappelen Coq au vin with castle potatoes	
Kalbsmedaillon, Rosmarinjus, Saisongemüse, Gnocchis	39,00
Médaille de veau, jus de romarin, légumes de saison, gnocchis Kalfsmedaillon, rozemarijnjus, seizoensgroenten, gnocchi Veal medallion, rosemary jus, seasonal vegetables, gnocchi	
Châteaubriand Renaissance (2p, am Tisch tranchiert)	86,00
Châteaubriand Renaissance (2p, tranché à table) Châteaubriand Renaissance (2p, aan tafel uitgesneden) Châteaubriand Renaissance (2p, carved at the table)	

Vegetarisch

Gemüse der Provence mit Falafel, Halloumi, Pesto von Koriander und Espelette-Pfeffer	25,00
Légumes à la provençale, falafel, halloumi, pesto de coriandre et piment d'espelette Provençaalse groenten met falafel, halloumi, koriander en espelettepesto Provençal vegetables with falafel, halloumi, coriander and espelette pesto	

Dessert

Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Crème brûlée mit Rhabarber und Basilikum	14,00
Crème brûlée à la rhubarbe et au basilic Crème brûlée met rabarber en basilicum Crème brûlée with rhubarb and basil	
Karamelisiertes Haselnussparfait, Nescafé-Eis, Crème pâtissière	14,00
Parfait caramélisé aux noisettes, glace au Nescafé, crème pâtissière Gekarameliseerde hazelnootparfait, Nescafé ijs, crème pâtissière Caramelised hazelnut parfait, Nescafé ice cream, crème pâtissière	
Joghurt, Ananas, Crumble mit Kardamom, Mangogel, Ricottaeis	14,00
Yaourt, ananas, crumble à la cardamome, gel de mangue, glace ricotta Yoghurt, ananas, crumble met kardemom, mangogel, ricotta-ijs Yoghurt, pineapple, crumble with cardamom, mango gel, ricotta ice cream	
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit	19,00
Assiette de fromages régionaux au confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	
Dessertkomposition des Hauses	17,00
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

54,00

Leichte Velouté von frischem Gemüse

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



Tatar vom gebeizten und frischen Lachs, Gurken, Zitronengel, zweierlei Kaviar

Tatar de saumon mariné et frais, concombres gel de citron, deux caviars
Tartaar van rauwe en gepekeld zalm, komkommer, citroengel, 2 soorten kaviaar
Tartar of pickled and fresh salmon, cucumber, lemon gel, two types of caviar



Sorbet



Gebratene Entenbrust mit „vergessenem Gemüse“, Fondant Kartoffeln, Himbeersauce

Magret de canette, légumes oubliés, pommes de terre fondantes, sauc à la framboise
Eendenborst met vergeten groenten, fondant aardappelen, frambozensaus
Roast duck breast with "forgotten vegetables", fondant potatoes, raspberry sauce



Joghurt, Ananas, Crumble mit Kardamom, Mangogel, Ricottaeis

Yaourt, ananas, crumble à la cardamome, gel de mangue, glace ricotta
Yoghurt, ananas, crumble met kardemom, mangogel, ricotta-ijs
Yoghurt, pineapple, crumble with cardamom, mango gel, 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

71,00

Jakobsmuschelcarpaccio, Sellerieremoulade mit grünem Apfel, Buttermilch, Schnittlauchöl
Carpaccio de noix de St-Jacques, rémoulade de céleri aux pommes vertes, lait battu, huile de ciboulette
Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten, remoulade van knolselder en granny smith, karnemelk, bieslookolie
Scallop carpaccio, celeriac remoulade with green apple, buttermilk, chive oil



Lackierter Bauchspeck vom Duroc Schwein, Rotkohl, Fenchel
Poitrine du porc Duroc laqué, chou rouge, fenouil
Gelakt buikspek "Duroc", rode kool, venkel
Lacquered belly of Duroc pork, red cabbage, fennel



Sorbet



Kalbsmedaillon, Rosmarinjus, Saisongemüse, Gnocchis
Médaille de veau, jus de romarin, légumes de saison, gnocchis
Kalfsmedaillon, rozemarijnjus, seizoensgroenten, gnocchi
Veal medallion, rosemary jus, seasonal vegetables, gnocchi



Karamelisiertes Haselnussparfait, Nescafé-Eis, Crème pâtissière
Parfait caramélisé aux noisettes, glace au Nescafé, crème pâtissière
Gekarameliseerde hazelnootparfait, Nescafé ijs, crème pâtissière
Caramelised hazelnut parfait, Nescafé ice cream, crème pâtissière

+ 12,00

Mit einer regionalen Käseauswahl

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