


Vorspeise

Leichte Velouté von frischem Gemüse Velouté léger de légumes frais Lichte velouté van verse groenten Light velouté of fresh vegetables	9,00
Gebundene Geflügelcrème „Agnès Sorel“ Crème de volaille « Agnès Sorel » Gebonden gevogelvelouté "Agnès Sorel" Poultry velouté 'Agnès Sorel'	16,00
Jakobsmuschelcarpaccio mit Gänseleber und Echalottenpüree Carpaccio de noix de St-Jacques au foie gras et purée d'échalotes Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht met ganzenlever en crème van sjalotten Scallop carpaccio with foie gras and echalot puree	26,00
Kichererbsenpüree mit Sesamcrème, Artischockenecken, kandierten Tomaten  Purée de pois chiches à la crème de sésame, artichauts, tomates confites Hummus met sesamcrème, artisjok, geconfijte tomaten Chickpea puree with sesame cream, artichoke wedges, candied tomatoes	22,00
Pastrami, Granny Smith-Kohlrabi-Salat, marinierte Zwiebeln, Senf-Aioli Pastrami, salade de Granny Smith et navet, échalotes marinées et aioli à la moutarde Pastrami, Granny Smith-koolrabi salade, mosterd aioli en gemarineerde uien Pastrami, Granny Smith kohlrabi salad, marinated onions, mustard aioli	25,00
Gebratenes Kalbsbries mit Blumenkohl und altem Balsamico-Essig Ris de veau rôti avec chou-fleur et vieux vinaigre balsamique Krokant gebakken kalfszwezerik met bloemkool en saus van oude balsamico Roasted sweetbreads with cauliflower and old balsamic vinegar	28,00

Fisch

Seezunge Müllerin Art Sole meunière Zeetong meunière Sole meunière	50,00
Gebratenes Lachsfilet nach Ostender Art, Herzoginkartoffeln Filet de saumon à l'Ostendaise, pommes duchesse Zalmfilet op zijn Ostendse met hertoginnnen aardappelen Ostend-style salmon fillet, duchesse potatoes	35,00
Seewolf ,à la nage` mit Salzkartoffeln Loup de mer `à la nage`, pommes de terre nature Zeewolf `à la nage` met gekookte aardappelen Sea wolf `à la nage` with boiled potatoes	33,00

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	35,00
Pluma vom Iberischen Schwein mit Ratatouille, Gnocchi und Salbei Pluma du porc ibérique, ratatouille, gnocchis et sauge Pluma van het iberische varken, gnocchis en salie Iberian pork pluma with ratatouille, gnocchi and sage	34,00
Königin-Pastetchen de Luxe mit Kalbsbries und Krevetten, Herzoginkartoffeln Bouchée à la reine avec ris de veau et crevettes grises, pommes duchesse Bouchée à la reine royal met kalfszwezerik en Noordzeegarnalen, hertoginnenaardappelen Queen patties with sweetbreads and brown shrimps, duchesse potatoes	37,00
Brüstchen von der Barbarie Ente mit Orangensauce, Pommes Dauphines Magret de canard de Barbarie à l'orange, pommes dauphines Eendenborst van Barbarie à l'orange, pommes dauphines Breast of Barbarie duck with orange sauce, pommes dauphines	36,00
Chateaubriand Renaissance (für 2 Personen) Chateaubriand Renaissance (2 pers.) Chateaubriand Renaissance (2 pers.) Chateaubriand Renaissance (2 pers.)	88,00

Vegetarisch

Kartoffelrösti auf Florentiner Art, pochiertes Ei, Hollandaise mit Körnersenf Galette de pommes de terre à la florentine, œuf poché, sauce hollandaise à la moutarde aux grains Aardappeltaartje op z'n florentijns met gepocheerd ei, hollandaise met graanmosterd Florentine-style potato rösti, poached egg, hollandaise with grain mustard	28,00
--	-------

Dessert

Eiskaffee - Café glacé - Ijskoffie - Iced coffee	11,00
Crème brûlée mit Mango und Ingwer Crème brûlée, mangue et gingembre Crème brûlée met mango en gember Crème brûlée with mango and ginger	14,00
Birnenbavarois mit Spekulatius, Sahne-Karamell und geeiste Schokoladenmousse Bavarois aux poires et spéculoos, caramel et mousse glacée au chocolat Perenbavarois met speculoos, roomkaramel en bevroren chocolade mousse Pear bavarois with speculoos, cream caramel and iced chocolate mousse	14,00
Weißer Schokoladenganache mit Blutorange und Zitronengraseis Ganache au chocolat blanc et orange sanguine, glace à la citronnelle Ganache van witte chocolade met bloodappelsien en citroengras-ijs White chocolate ganache with blood orange and lemon grass ice cream	14,00
Regionaler Käseteller mit Dörrobstconfit Assiette de fromages régionaux, confit de fruits secs Regionaal kaasbord met gekonfijte gedroogde vruchten Regional cheese plate with dried fruit confit	19,00
Dessertkomposition des Hauses Assortiment de dessert maison Dessertbord van het huis Home-made dessert selection	17,00

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



Kichererbsenpüree mit Sesamcrème, Artischockenecken, kandierte Tomaten

Purée de pois chiches à la crème de sésame, artichauts, tomates confites
Hummus met sesamcrème, artisjok, geconfijte tomaten
Chickpea puree with sesame cream, artichoke wedges, candied tomatoes



Sorbet



Brüstchen von der Barberie Ente mit Orangensauce, Pommes Dauphines

Margret de canard de Barberie à l'orange, pommes dauphines
Eendenborst van Barberie à l'orange, pommes dauphines
Breast of Barberie duck with orange sauce, pommes dauphines



Birnenbavarois mit Spekulatius, Sahne-Karamell und geeiste Schokoladenmousse

Bavarois aux poires et spéculoos, caramel et mousse glacée au chocolat
Perenbavarois met speculoos, roomkaramel en bevroren chocolade mousse
Pear bavarois with speculoos, cream caramel and iced chocolate mousse

+ 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

73,00

Jakobsmuschelcarpaccio mit Gänseleber und Echalottenpüree
Carpaccio de noix de St-Jacques au foie gras et purée d'échalotes
Carpaccio van Sint-Jacobsvrucht met ganzenlever en crème van sjalotten
Scallop carpaccio with foie gras and echalot puree



Seewolf ,à la nage'
Loup de mer 'à la nage'
Zeewolf 'à la nage'
Sea wolf 'à la nage'



Sorbet



Pluma vom Iberischen Schwein mit Ratatouille, Gnocchi und Salbei
Pluma du porc ibérique, ratatouille, gnocchis et sauge
Pluma van het iberische varken, gnocchis en salie
Iberian pork pluma with ratatouille, gnocchi and sage



Weißer Schokoladenganache mit Blutorange und Zitronengras
Ganache au chocolat blanc et orange sanguine, glace à la citronnelle
Ganache van witte chocolade met bloodappelsien en citroengras-ijs
White chocolate ganache with blood orange and lemon grass 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