



DINER MENU | MENU ZUM ABENDESSEN | 18.00 - 20.30

OM MEE TE BEGINNEN | zum Auftakt

OESTERS | Austern

Zeeuwse oester | Auster aus Zeeland

met een beetje citroen 3 st | St. 13.5
mit einem Spritzer Zitrone 6 st | St. 24.5

kleine proeverij | kleine Verkostung 3 st | St. 19.5
rode biet, haringkaviaar, olijfolie | lychee-schuim, codium | gepofte wilde rijst, kervel
rote Bete, Heringskaviar, Olivenöl | Litschi-Schaum, Codium Alge | gepufftem Wildreis, Kerbel

CHARCUTERIE | luftgetrocknetes

Spaanse Fuet 14.5
selectie, met Baskische mosterd en balsamico
Spanische Fuet Auswahl, mit baskischem Senf und Balsamico

Pata negra 16.5
met geroosterde amandelen | mit gerösteten Mandeln

Spaanse Fuet en pata negra 19.5
Spanische Fuet und Pata Negra

Wij vernemen eventuele allergieën en dieetwensen graag minimaal 48 uur vóór uw komst. Aanpassingen op de dag zelf zijn helaas niet meer mogelijk.
Bitte informieren Sie uns mindestens 48 Stunden vor Anreise über eventuelle Allergien, Unverträglichkeiten oder Diätwünsche. Änderungen am Tag selbst sind leider nicht möglich.



DINER MENU | MENU ZUM ABENDESSEN | 18.00 - 20.30

VOORGERECHTEN | Vorspeisen

Terrine van gerookte paling en eendenlever onder een dakje van gekarameliseerde groene appel 29.5

Terrine von geräuchertem Aal und Ententopfleber unter einem ‚Dach‘ von karamellisiertem grünem Apfel

Rouleau van roodbaars met witlof, radijssoorten en een saus van gekarnde room met groene kruidenolie 25.5

Rotbarschrolle mit Chicorée, Radieschen und einer Sauce von gebutterter Sahne mit grünen Kräuteröl

Krokant gebakken kalfszwezerik, puree van witte ui, met brioche en schorseneer, saus met tosa-dashi 27.5

In krokant gebackener Kalbsbries, Weißes Zwiebelpüree, Briochebrot und Schwarzwurzel, Tosa-Dashisauce

✔ **Salade van couscous, crème van geitenkaas, rode biet en walnoot, met komkommer-vinaigrette 19.5**

Couscous Salat, Ziegenkäsecreme, rote Bete, Walnuss und Gurkenvinaigrette

HOOFDGERECHTEN | Hauptspeisen

Eendenborstfilet, wortelcake, rode en savoie kool met Madeirasaus 27.5

Entenbrustfilet, Karottenkuchen, Rotkohl und Wirsing mit Madeirasauce

Langoustine van de plancha en licht gebrande kingfish met pompoenrisotto 34.5

Langusten vom Plancha und leicht geröstetes Kingfish-Filet mit Kürbisrisotto

Tarbotfilet met crème van bloemkool, krokante aardappel en spinazieblad 37.5

supplement | Baerii [Siberische] kaviaar 11.5

Steinbuttfilet mit leichter Creme von Blumenkohl, knusprigen Kartoffeln und Spinatblatt

Zuschlag | Baerii [Siberischer] Kaviar 11.5

Trio van Rund met knolselderijcrème, prei en vichyssoise, jus van kruiden 36.5

short-rib | entrecôte | ‚bitterbal‘

Trio vom Rind mit Knollenselleriecreme, Lauch und Vichyssoise, Kräutersauce

✔ **Aardappelmousseline, barbecue-prei, hazelnoot, gekonfijt mosterdzaad en vinaigrette van kappertjes 24.5**

Kartoffelmusselin, Lauch vom Grill, Haselnuss, marinierte Senfsamen und Vinaigrette von Kapern

**Suikersla, zoetzure rode ui, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise
Salatherzen, süßsauere Rotzwiebel, Parmesan und Trüffelmayonaise
bijgerecht | 7.5 | Beilage**



DINER MENU | MENU ZUM ABENDESSEN | 18.00 - 20.30

NAGERECHTEN | Nachspeisen

Selectie van vijf kazen van “Het Kaasatelier” met garnituur 19.5

Auswahl an fünf verschiedenen Käsesorten vom „Het Kaasatelier“

Sorbet van rode biet, yoghurt, vlierbessen en kardemon 16.5

Rotebetsorbet, Joghurt, Holunderbeeren und Kardemom

Ganache van koffie, kokos-sorbet, ‘turf’ van brownie en gembercakeje 16.5

Kaffeeganache, Kokosnuss Sorbet, Brownie ‚Torf‘ und Ingwer-Muffin

Aardpeermousse en toffeesaus, chocolade-ijs en kalamansi ‘kaviaar’ 16.5

Topinambour-Mousse und Toffeesauce, Schokoladeneiscreme und Kalamansi-‚Kaviar‘

ONS SEIZOENSMENU | unser Saisonmenü

Tartaar van diamanthaas, frisse aardappelsalade, geraspte eidooier, crème van vadouvan

Tatar von Rinderfilet, frischer Kartoffelsalat, geriebenen Eigelb und Vadouvancreme

of | oder

✔ **Bladerdeeg met paddenstoelen, pompoen en geitenkaas | truffeljus**

Blätterteig mit Pilzen, Kürbis und Ziegenkäse | Trüffelsauce

⌘

Zeewolf | plancha • gratin • groentjes

Seewolf | Grill • Gratin • Gemüse

of | oder

Rack van boerderijhert met ‘hete bliksem’ en rode wijnsaus

Hirschkarree mit holländischem Kartoffel-Sauerkraut-Apfelkompott und Rotweinsauce

⌘

Vanille panna cotta, granité en gel van bloedsinaasappel, merengue met citrus

Vanille-Panna Cotta, Granité und Gel von Blutorange, Merengue mit Zitrus

of | oder

Structuren van peer, kaneelijs en chocolade

Strukturen von Birne, Zimteis und Schokolade

alleen menu | **nur das Menü** 49.5

menu inclusief 2 glazen wijn, mineraalwater en koffie of thee 69.5

inklusive 2 Gläser Wein, Mineralwasser und Kaffee oder Tee