

Dinner

VOORGERECHTEN / VORSPEISEN / STARTERS

Oesters uit Normandië met citroen op ijs 4,- p/st

Austern aus der Normandie mit Zitrone auf Eis

Oysters from Normandy with lemon on ice

Zachtgegaarde zeebaars met rettich, yoghurt en groene kruiden 24,-

Zart gegartes Wolfsbarschfilet mit Rettich, Joghurt und grünen Kräutern

Slowly-cooked seabass with radish, yoghurt and green herbs

Klassieke steak tartaar met Twickel kaas en Sanbai azijn 23,-

Klassisches Steak-Tartar mit Twickelkäse und Sanbai

Classic Steak tartare with Twickel cheese and Sanbai

Terrine van rode biet met amandel, roggebrood en crème fraîche 18,- 

Rote-Bete-Terrine mit Mandeln, Roggenbrot und Crème fraîche

Red beetroot terrine with almonds, rye bread and crème fraîche

Geroosterde octopus met citroen en antiboise 25,-

Gerösteter Oktopus mit Zitrone und Antiboise

Roasted octopus with lemon and antiboise

Champagne mosterd velouté met jonge prei 16,- 

Cremige Champagner-Senf Velouté mit jungem Lauch

Champagne mustard velouté with young leeks

Sint jacobsmosselen met zeegroenten en saus van ponzu 24,-

Jakobsmuscheln mit Meeressgemüse und Ponzu-Sauce

Scallops with sea vegetables and ponzu sauce



HOOFDGERECHTEN / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Kabeljauwfilet met spinazie, tomaat en geschuimde witte wijnsaus 37,-

Kabeljaufilet mit Spinat, Tomate und geschäumte Weissweinsauce

Cod fillet with spinach, tomato and foamed white wine sauce

Linguine met truffel, rucola en parmezaanse kaas 30,- 

Linguine-Pasta mit Trüffel, Rucola und Parmesankäse

Linguine pasta with truffle, arugula and parmesan cheese

Snoekbaarsfilet met Roseval aardappel, Roscoff ui en een Beurre Blanc 36,-

Zanderfilet mit Roseval Kartoffeln, Roscoff-Zwiebeln und Beurre Blanc

Zander fillet with Roseval potato, Roscoff onion and beurre blanc

Rouleaux van kwartel met postelein, zuring en bloemkool 36,-

Rouleaux von der Wachtel mit Portulak, Sauerampfer und Blumenkohl

Rouleaux of quail with purslane, sorrel and cauliflower

Filet Mignon met lokale seizoensgroenten en een Madeirajus 39,-

Filet Mignon mit saisonalem Gemüse aus der Region und einer Madeira-Sauce

Filet Mignon with seasonal vegetables from the region and a Madeira gravy

Falafel met artisjok, groene asperge en saus van vadouvan 27,-  

Falafel mit Artischocke, grünem Spargel und Vadouvan-Sauce

Falafel with artichoke, green asparagus and vadouvan sauce

3-gangen menu de chef met keuze uit vlees, vis of vegetarisch 49,-

3-Gang Menu de Chef zur Auswahl mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch

3-course Menu de chef to choose from meat, fish or vegetarian

 Deze gerechten zijn vegetarisch en kunnen gedeeltelijk ook veganistisch  bereid worden.

Diese Gerichte sind vegetarisch und können teilweise auch vegan zubereitet werden.

These dishes are suitable for vegetarians and can partly be ordered vegan.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Haben Sie eine Allergie? Bitte fragen Sie uns!

If you are effected by food allergies, please let us know!