

Menü Het Gerecht

Rindertartar, Selleriecreme, Vadouvan und Curry Vinaigrette und pochiertes
Wachtelei

Zander, Fenchelsauce, Safranreis und Fenchelsalat mit Orange

Hummer-Ravioli, Nobashi-Garnelen, Sellerie-Salsa, Rouille und Bisque-Sauce

Schwein mit Haselnusskruste, 5-spices Sauce und Petersilienwurzelcreme

Mandelmousse, in Calvados marinierter Apfel, Zimtstückchen und Zimteis

Wenn sie allergien haben möchten wir das gerne von Ihnen erfahren, so das unser
chef kreativ damit umgehen kann. Hier kann ein zusätzlicher preis gefragt werden.

Menü 3 gänge €38,50

weinbegleitung 3 gänge € 21

Rindertartar - Schwein - Mandelmousse

Menü 4 gänge €48.50

weinbegleitung 4 gänge € 28

Rindertartar – Zander - Schwein - Mandelmousse

Menü 5 gänge €59,50

weinbegleitung 5 gänge € 35

Käse anstatt dessert €5,- supplement
(tipp: köstlich mit ein glas madeira!)

À la carte

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Rindertartar, Selleriecreme, Vadouvan und Curry Vinaigrette und pochiertes Wachtelei | € 16,50 |
| Hummersuppe mit Fisch, und Basilikum | € 17,50 |
| Perlgerste-Salat mit Burrata-Käse, Spinat sorbet und schwarzem Knoblauch ✓ | € 14,50 |
| Zander, Fenchelsauce, Safranreis und Fenchelsalat mit Orange | € 15,50 |

Hauptgerichten

| | |
|---|---------|
| Seewolf mit Süßkartoffel, Kokossauce und eingelegtem Kohl | € 23,50 |
| Iberico Schweinebacke, grüner Spargel, Karotten, Kirschen und Kirschbiersauce | € 23,50 |
| Fregola Perlnudeln mit Artischocke, Bärlauchbutter und Tomate ✓ | € 19,50 |
| Entrecote mit Rotweinsauce, Selleriecreme und Kürbis | € 25,50 |

Nachspeisen

| | |
|---|---------|
| Schokolade moelleux, orange und vanille eis | € 12,50 |
| Mandelmousse, in Calvados mariniertes Apfel, Zimtstückchen und Zimteis | € 12,50 |
| 4 verschiedene Käse Sorten Sirup, Nussbrot und Trauben (Tipp: köstlich mit ein Glas Madeira) | € 14,50 |

Lunch menü Het Gerecht

Rindertartar, Selleriecreme, Vadouvan und Curry Vinaigrette und pochiertes
Wachtelei

Schwein mit Haselnusskruste, 5-spices Sauce und Petersilienwurzelcreme

Mandelmousse, in Calvados mariniertes Apfel, Zimtstückchen und Zimteis

Kaffe/tee mit Süßigkeiten

Lunch menü 2 gänge € 28,50 (Vorspeise, Hauptspeise und Kaffee oder Tee)
3 gänge € 38,50 Kaffee oder Tee inbegriffen

Lunch gerichte

| | | |
|--|---|---------|
| Fregola Perlnudeln mit Artischocke, Bärlauchbutter und Tomate | ▼ | € 19,50 |
| Iberico Schweinebacke, grüner Spargel, Karotten, Kirschen und Kirschbiersauce | | € 23,50 |
| Seewolf mit Süßkartoffel, Kokossauce und eingelegtem Kohl | | € 23,50 |
| Hummersuppe mit fisch, und basilikum | | € 17,50 |

Beilagen

| | |
|----------------------|--------|
| Pommes dauphines (5) | € 3,00 |
|----------------------|--------|

Nachspeisen

| | |
|--|---------|
| Schokolade moelleux, orange und vanille eis | € 12,50 |
| Mandelmousse, in Calvados mariniertes Apfel, Zimtstückchen und Zimteis | € 12,50 |
| Verchiedene Käse sorten Sirup, Nussbrot und Trauben (tipp: köstlich mit ein glas madeira) | € 14,50 |