

**Voorgerechten/Vorspeisen/Starters:**

**Carpaccio van ossenhaas met rucola, sud 'n sol tomaatjes,  
Parmezaanse kaas en pijnboompitten** € 10,50

*Carpaccio vom Filetsteak, dazu Rucola, Sud 'n Sol Tomaten, Parmesankäse und Pinienkernen  
Beef tenderloin carpaccio with rocket salad, sud 'n sol tomatoes, Parmesan cheese and pine nuts*

**Terrine van eend met eendenlever en bereidingen van appel** € 14,50

*Terrine von Ente mit Entenleber und Apfelvariationen  
Duck terrine with duck liver and apple preparations*

**Tonijn op twee verschillende manieren bereid, geschroeid en  
rauw gemarineerd, geserveerd met komkommer en radijs** € 13,00

*Unterschiedlich zubereiteter Thunfisch, angesengt und roh mariniert, serviert mit Gurke und Radieschen  
Tuna prepared in two different ways, singed and marinated raw, served with cucumber and radish*

**Carpaccio van coquilles met verschillende bereidingen van tomaat** € 12,50

*Carpaccio aus Jakobsmuscheln, dazu unterschiedlich zubereitete Tomate  
Carpaccio of coquilles with various tomato preparations*

**Aziatisch buikspek met diverse wortel bereidingen** € 11,50

*Asiatischer Bauchspeck, dazu unterschiedlich zubereitete Karotte  
Asian pork belly with various carrot preparations*

✓ **Caprese terrine met basilicum en bereidingen van tomaat** € 10,50

*Terrine Caprese mit Basilikum, dazu unterschiedlich zubereitete Tomate  
Caprese terrine with basil and tomato preparations*



### Soepen/Suppen/Soups:

<b>Rijkelijk gevulde bouillabaise</b>	€ 9,50
<i>Reichlich gefüllte Bouillabaise</i>	
<i>Rich bouillabaise</i>	
<b>Gevogelte velouté geserveerd met parelhoen</b>	€ 7,50
<i>Geflügel Velouté, serviert mit Perlhuhn</i>	
<i>Fowl velouté served with guinea fowl</i>	
<b>Seizoenssoep</b>	€ 7,50
<i>Saisonale Suppe</i>	
<i>Soup of the season</i>	

### Tussengerechten/ Zwischengerichte/Entremets:

<b>Kalfstong met Madeirajus en bereidingen van artisjok en Parmezaanse kaas</b>	€ 16,50
<i>Kalbszunge mit Madeirasofße, unterschiedlich zubereiteter Artischocke und Parmesankäse</i>	
<i>Calf's tongue with Madeira gravy and preparations of artichoke and Parmesan cheese</i>	
<b>Reuze garnaal gegrild op de "Big Green Egg" met antiboise en een schuim van citroen en knoflook</b>	€ 16,50
<i>Riesengarnele, gegrillt auf der "Big Green Egg" mit eine Antiboise-Dressing und einem Schaum aus Zitrone und Knoblauch</i>	
<i>King prawn grilled on the "Big Green Egg" with antiboise and lemon and garlic foam</i>	



## Hoofdgerechten/Hauptgerichten/Main Courses

**Lam met een kruidenkorst en lamsjus verrijkt met Raz el Hanout** € 26,50

*Lamm in einer Kräuterkruste und Lammssoße, angereichert mit „Raz el Hanout (Marrokkanischer Kräutermischung)*

*Herb crusted lamb with lamb gravy enriched with raz el hanout*

**Kalfswang en krokant gebakken zwezerik, een ravioli gevuld met ricotta en spinazie en een krachtige kalfsjus** € 29,50

*Kalbsbacke mit knusprig gebratenem Bries, einer Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu eine herzhaftes Kalbssoße*

*Calf's cheek with crispy fried sweetbread, ravioli stuffed with ricotta and spinach and rich calf gravy*

**Duo van varkenshaas en varkenswang op Aziatische wijze gemarineerd** € 24,50

*Asiatisch marinierte Komposition aus Schweinefilet und Schweinsbacke*

*Duo of pork tenderloin and pork cheek marinated the Asian way*

**Vis van de dag geserveerd met een bijpassende saus** € 24,50

*Fish des Tages, dazu eine passende Sauce*

*Fish of the day with a sauce to match*

**✓ Risotto met ricotta, spinazie en een gepocheerd ei** € 17,50

*Risotto mit Ricotta, Spinat und einem pochierten Ei*

*Risotto with ricotta, spinach and an poached egg*



### **Specialiteiten van de "Big Green Egg"**

#### **Spezialitäten vom "Big Green Egg" / Specialties of the "Big Green Egg"**

**Entrecôte met een bearnaise saus en Pommes Dauphine**

**€ 26,50**

*Entrecôte, dazu eine Sauce Bernaise und Pommes Dauphine*

*Entrecôte with bearnaise sauce and Pommes Dauphine*

**Eendenborstfilet met een honing-port saus**

**€ 24,50**

*Entenbrustfilet, dazu eine Honig-Portweinsosse*

*Fillet of duck breast with honey-port sauce*

***Al onze hoofdgerechten serveren wij met een bijpassend garnituur.***

*Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir eine passende Garnitur*

*We serve all our main dishes with matching garnishing*