

**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*  
Wijnadvies: Chardonnay La Vilette € 4,90

**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*  
Wijnadvies: Paxton "The Guesser" White € 5,80

**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*  
Wijnadvies: Pint Grigio "Gregoris" € 5,00

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

*Carpaccio aus Jakobsmuscheln, dazu unterschiedlich zubereitete Tomate*  
*Carpaccio of coquilles with various tomato preparations*  
Wijnadvies: Pint Grigio "Gregoris" € 5,00

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

*Asiatischer Bauchspeck, dazu unterschiedlich zubereitete Karotte*  
*Asian pork belly with various carrot preparations*  
Wijnadvies: Sauvignon Blanc "Le Dropt" € 4,50

**✓ 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*  
Wijnadvies: Grauer Burgunder Trocken € 6,00



**Wilhelmina**  
Restaurant

**Soepen/Suppen/Soups:**

<b>Rijkelijk gevulde bouillabaise</b>	<b>€ 9,50</b>
<i>Reichlich gefüllte Bouillabaise</i>	
<i>Rich bouillabaise</i>	
Wijnadvies: Pinot Grigio "Gregoris"	€ 5,00
<b>Gevogelte velouté geserveerd met parelhoen</b>	<b>€ 7,50</b>
<i>Geflügel Velouté, serviert mit Perlhuhn</i>	
<i>Fowl velouté served with guinea fowl</i>	
Wijnadvies: Bourgogne Pinot Noir	€ 6,25
<b>Seizoenssoep</b>	<b>€ 7,50</b>
<i>Saisonale Suppe</i>	
<i>Soup of the season</i>	
Wijnadvies: Bianco Farina	€ 4,20

**Tussengerechten/ Zwischengerichte/Entremets:**

<b>Kalfstong met Madeirajus en bereidingen van artisjok en Parmezaanse kaas</b>	<b>€ 16,50</b>
<i>Kalbszunge mit Madeirasofse, unterschiedlich zubereiteter Artischocke und Parmesankäse</i>	
<i>Calf's tongue with Madeira gravy and preparations of artichoke and Parmesan cheese</i>	
Wijnadvies: Bourgogne Pinot Noir	€ 6,25
<b>Reuze garnaal gegrild op de "Big Green Egg" met antiboise en een schuim van citroen en knoflook</b>	<b>€ 16,50</b>
<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>	
Wijnadvies: Grauer Burgunder Trocken	€ 6,00



**Wilhelmina**  
Restaurant

**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*

Wijnadvies: Rioja Vallobera "Pago Malarina" € 5,50

**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 herzhaft Kalbssoße*

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

Wijnadvies: Passo del Sud 'Appassimento IGP Puglia' € 5,50

**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*

Wijnadvies: Quintela Tinto Douro € 4,20

**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*

Wijnadvies: Chardonnay La Vilette € 4,90

**✓ 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*

Wijnadvies: Chardonnay La Vilette € 4,90



### 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*

Wijnadvies: Rioja Vallobera "Pago Malarina"

€ 5,50

#### **Eendenborstfilet met een honing-port saus**

€ 24,50

*Entenbrustfilet, dazu eine Honig-Portweinsoße*

*Fillet of duck breast with honey-port sauce*

Wijnadvies: Passo del Sud 'Appassimento IGP Puglia'

€ 5,50

***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*