



Wilhelmina Restaurant

Voorgerechten/Vorspeisen/Starters:

Wildpaté met bereidingen van pistache, rode biet en paddenstoelen € 14,50

Wildpastete mit Zubereitungen aus Pistatien, roter Beete und Pilzen

Game p ate with preparations of pistachio, red beetroot and mushrooms

Wijnadvies: Riesling Trocken € 5,50

Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en geraspte Parmezaanse kaas € 12,50

Carpaccio aus Filetsteak mit Tr uffelmayonnaise, Rucola, Pinienkernen und Parmesank ase

Beef tenderloin carpaccio with truffle mayonnaise, rucola, pine nuts and grated Parmesan cheese

Wijnadvies: Chardonnay "Fabre Montmayou" € 5,50

Gambataartje met cr eme fra che en bereidingen van bloemkool en kerrie € 13,50

Gambatorte mit Cr eme Fra che und Zubereitungen aus Blumenkohl und Curry

Prawn pie with cr eme fra che and preparations of cauliflower and curry

Wijnadvies: Sauvignon blanc "Le Dropt" € 4,50

Trio van eendenlever bestaande uit een terrine, gebakken en geconfijte eendenlever geserveerd met vijgencompote en huisgemaakt brioche brood € 16,50

Trio von Enteleber; Terrine, gebratene und kandierte Entenleber, dazu ein Feigenkompott und hausgemachtes Briochebrot

Trio of duck liver consisting of a terrine, fried and confit duck liver served with fig compote and home-made brioche

Wijnadvies: Riesling Trocken € 5,50

Vitello Tonnato; In gremoulata gegaarde kalfsmuis met verse geschroeide tonijn geserveerd met knoflookcroutons, gepofte tomaatjes en tomatengel € 14,50

Vitello Tonnato; in Gremoulata gegahrter Schlu bratem mit frischem ger stetem Thunfisch, dazu Knoblauchcroutons, ger stete Tomaten und Tomatengel

Vitello Tonnato: Veal chuck cooked in gremoulata with fresh seared tuna served with garlic croutons, roasted tomatoes and tomato gel

Wijnadvies: Pinot Grigio "Gregoris" € 5,00

✓ Wilhelmina ei in een krokant jasje met paddenstoelen, truffel en Old Amsterdam € 11,50

"Wilhelmina"-Ei in einem knusprigen Mantel aus Pilzen, Tr uffeln und Old Amsterdam-K ase

Wilhelmina egg in a crispy shell with mushrooms, truffles and Old Amsterdam

Wijnadvies: Chardonnay "La Vilette" € 4,90



Wilhelmina
Restaurant

Soepen/Suppen/Soups:

Venkelsoep geserveerd met huis gemarineerde zalm en crème fraîche € 7,50

Fenchelsuppe, dazu hausmarinierter Lachs und Crème fraîche

Fennel soup served with home-marinated salmon and crème fraîche

Wijnadvies: Sauvignon blanc "Le Dropt" € 4,50

Wildbouillon geserveerd met een rouleau van wild € 7,50

Wildbouillon, dazu eine Wildrouleaux

Game broth served with game rouleau

Wijnadvies: Quinta vale d. Maria porto unfiltered € 4,75

Seizoenssoep € 7,50

Saisonale Suppe

Soup of the season

Wijnadvies: Farina Bianco € 4,20

Tussengerechten/ Zwischengerichte/Entremets:

**Coquilles met een ravioli gevuld met paddenstoelen, diverse bereidingen € 16,50
van knolselderij, gemarineerde paddenstoelen en cèpes saus**

Coquilles mit einer Pilzen gefüllten Ravioli, verschiedenen Zubereitungen von Knollensellerie, marinierten Pilzen und einer Cèpessauce

Scallops with ravioli stuffed with mushrooms, various preparations of celeriac, marinated mushrooms and cèpessauce

Wijnadvies: Chardonnay "Fabre Montmayou" € 5,50

**Zwezerik met morillesaus geserveerd met bereidingen van knolselderij € 16,50
en een dauphine van aardappel**

Bries mit eine Morchelsoße, dazu Zubereitungen von Knollensellerie und euner Kartoffeldauphine

Sweetbread with morel sauce served with preparations of celeriac and pomme dauphine

Wijnadvies: Fleurie 'La Madone' Vieilles Vignes € 5,90



Wilhelmina
Restaurant

Hoofdgerechten/Hauptgerichten/Main Course

Hazenbout met zuurkool en een winters groentegarnituur € 22,50

Hasenkeule, dazu Sauerkraut und Wintergemüse

Leg of hare with sauerkraut and winter vegetable garnishing

Wijnadvies: Fabre Montmayou "Malbec"

€ 5,90

Hertenrugfilet met een korstje van noten geserveerd met kweepeer spruitjes en een wildjus € 26,50

Hirshrücken in einer Nusskruste, dazu Qiutte, Rosenkohl und eine Wildsoße

Fillet of saddle of venison with crust of nuts served with quince, Brussels sprouts and game gravy

Wijnadvies: Passo del Sud "Appassimento" IGP Puglia

€ 5,50

Tournedos Rossini met een rösti van aardappel, geconfijte eendenlever geserveerd met bijpassend garnituur en een Madeira-kalfsjus € 29,50

Tournedos Rossini mit einem Rösti aus Kartoffel, kandierter Entenleber, dazu eine passende

Garnitur und eine Madeira - Kalbssöße

Tournedos Rossini with potato rösti, confit of duck liver served with garnishing to match and Madeira-veal gravy

Wijnadvies: Passo del Sud "Appassimento" IGP Puglia

€ 5,50

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

Fish des Tages, dazu eine passende Soße

Fish of the day with a sauce to match

Wijnadvies: Informeer bij onze bediening voor een passend wijnadvies

Duo van de haas; Zacht gebraden filet en een stoofpotje van de bout begeleid met een krachtige saus en bijpassend groentegarnituur € 29,50

Duo vom Hase; leicht gebratenes Filet und ein Keulenschmortopf, dazu eine herzhafte Soße und passende Gemüse garnitur

Duo of hare: soft fried fillet of hare and a stew of the leg accompanied with a rich sauce and garnishing to match

Wijnadvies: Fabre Montmayou "Malbec"

€ 5,90

✓ Huisgemaakte pasta met paddenstoelen, een gepocheerd ei geraspte Parmezaanse kaas en een saus van cêpes en truffel € 18,50

Hausgemachte Nudelnd mit Pilzen, einem poschiertem Ei, Parmesankäse und einer Soße aus Cêpes und Trüffel

Home-made pasta with mushrooms, poached egg, grated Parmesan cheese and cepes and truffle sauce

Wijnadvies: Fleurie 'La Madone' Vieilles Vignes

€ 5,90



Specialiteiten van de "Big Green Egg"

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

Entrecôte met morillesaus geserveerd met een huisgemaakt aardappelkroketje en een groentegarnituur € 25,50

Entrecôte mit Morchelsoße, dazu ein hausgemachter Kartoffelkroket und eine Gemüse garnitur
Entrecôte with morel sauce served with a home-made potato croquet and vegetable garnishing
Wijnadvies: Rioja Pago Malarina € 5,50

Gepekeld speenvarkenrack met zuurkool, spekjes en een uien-thijmsaus € 24,50

Gepökelt Spanferkelkotlet mit Sauerkraut, Speck und Zwiebel-Thymian-Soße
Corned suckling pig rack with sauerkraut, bacon and onion-thyme sauce
Wijnadvies: Chardonnay "La Vilette" € 4,90

Gerechten van de "Big Green Egg" zijn uitsluitend na 18:00 uur te bestellen

Gerichte von den "Big Green Egg" können erst nach 18:00 Uhr bestellt werden

Dishes from the "Big Green Egg" can only be ordered after 18:00h.

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