



Wilhelmina
Restaurant

Voorgerechten/Vorspeisen/Starters:

Carpaccio 2.0; Carpaccio ossenhaas met gemarineerde beukenzwam, groene kruiden, Parmezaanse kaaskoekjes en foie gras € 14,50

Carpaccio 2.0; Carpaccio-Filet mit mariniertem Buchenpilz, grünen Kräutern, Parmesankäseplätzchen und Gänseleber

Carpaccio 2.0; Carpaccio tenderloin with marinated beech mushrooms, green herbs, Parmesan cheese biscuits and foie gras

Wijnadvies: Chardonnay "Fabre Montmayou Reservado" € 5,50

Paling geserveerd met komkommer, appel, groene kruiden, kaviaar, creme fraiche en een krokantje van aardappel € 16,50

Aal serviert mit Gurke, Apfel, grünen Kräutern, Kaviar, Crème fraîche und einer knusprigen Kartoffel
Eel served with cucumber, apple, green herbs, caviar, cream fraiche and a crispy potato

Wijnadvies: Mosbacher Riesling € 5,50

Foie gras geserveerd met briochebrood en diverse bereidingen van abrikoos € 14,50

Gänseleber mit Brioche-Brot und verschiedenen Aprikosenzubereitungen

Foie gras served with brioche bread and various apricot preparations

Wijnadvies: Grauer Burgunder Trocken € 6,00

Gebakken buikspek op Aziatische wijze geserveerd met diverse bereidingen van pompoen en een sorbet van duindoornbessen € 13,50

Gebatener Bauchspeck nach asiatischer Art mit verschiedenen Zubereitungen aus Kürbis und einem Sorbet aus Sanddornbeeren

Fried pork belly served Asian style with various preparations of pumpkin and a sorbet of sea buckthorn berries

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

Tonijn geserveerd met zoetzure komkommer, ponzu gel, algenpoeder en een krokant rijstenvel € 14,50

Thunfish serviert mit süßsauer Gurke, Ponzu-Gel, Algenpulver und knuspriger Reisblatt

Tuna served with sweet and sour cucumber, ponzu gel, algae powder and crispy rice skin

Wijnadvies: Sauvignon de Touraine "Domaine Octavie" € 5,50

Salade van verschillende tomaten geserveerd met basilicum, mozzarella en een vinaigrette van aceto balsamico € 12,50

Salat aus verschiedenen Tomaten, serviert mit Basilikum, Mozzarella und einer

Vinaigrette aus Aceto balsamico

Salad of different tomatoes served with basil, mozzarella and a vinaigrette of aceto balsamico

Wijnadvies: Pinot Grigio "Gregoris" € 5,00



Soepen/Suppen/Soups:

Bisque d'Homard geserveerd met een rijkelijk garnituur € 9,50

Hummer-Suppe serviert mit reichhaltiger Beilage

Bisque d'Homard served with a rich garnisch

Wijnadvies: Informeer bij onze bediening voor een passend wijnadvies

Klassieke runderbouillon met een brunoise van groenten € 7,50

Klassische Rindfleischbrühe mit einer Gemüsebrunoise

Classic beef broth with a brunoise of vegetables

Wijnadvies: Informeer bij onze bediening voor een passend wijnadvies

Seizoenssoep € 7,50

Saisonale Suppe

Soup of the season

Wijnadvies: Informeer bij onze bediening voor een passend wijnadvies

Tussengerechten/ Zwischengerichte/Entremets:

Combinatie van kalfszwezerik en kalfswang geserveerd met diverse soorten paddenstoelen en kroepoek van ceps € 18,50

Kombination von Kalbsbries und Kalbsbäckchen, serviert mit verschiedenen Pilzarten und Steinpilzkräckern

Combination of sweetbread and veal cheek served with various kinds of mushrooms and crackers of ceps

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

Coquilles geserveerd met pata negra en diverse bereidingen van pompoen € 16,50

Jakobsmuscheln serviert mit Pata Negra und verschiedenen Kürbiszubereitungen

Scallops served with pata negra and various preparations of pumpkin

Wijnadvies: Grauer Burgunder Trocken € 6,00



Wilhelmina
Restaurant

Hoofdgerechten/Hauptgerichten/Main Course

Lam met lamsjus verrijkt met Raz el Hanout en kerrie geserveerd met linzen en seizoensgroenten € 27,50

Lammfleisch mit Lammsoße, angereichert mit Raz el Hanout und Curry, serviert mit Linsen und Gemüse der Saison

Lamb with lamb gravy enriched with raz el hanout and curry served with lentils and seasonal vegetables

Wijnadvies: Zandvliet Shiraz

€ 5,50

Tournedos Rossini geserveerd met een duxelle van paddenstoelen, mini ravioli, seizoensgroenten en een Madeirajus € 29,50

Tournedos Rossini, serviert mit einem Duxelle aus Pilzen, Mini-Ravioli, Gemüse der Saison und einer Madeira-Soße

Tournedos Rossini served with a duxelles of mushrooms, mini ravioli, seasonal vegetables and an Madeira gravy

Wijnadvies: Baia de Troia Castelao

€ 6,25

Duif d'Anjou geserveerd met een geconfijt boutje, foie gras seizoensgroenten en eigen jus € 29,50

Anjou Taube, serviert mit eine Keule Confit, Gänseleber, Gemüse der Saison und eigener Soße

Pigeon d'Anjou served with a leg of confit, foie gras, seasonal vegetables and own gravy

Wijnadvies: Fabre Montmayou "Malbec" Reservado

€ 5,90

Vis van de dag geserveerd met seizoensgroenten en een bijpassende saus € 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

 **Ravioli gevuld met pecorino kaas geserveerd met groene kruiden en groenten** € 21,50

Ravioli gefüllt mit Pecorino-Käse, serviert mit grünen Kräutern und Gemüse

Ravioli stuffed with pecorino cheese served with green herbs and vegetables

Wijnadvies: Chardonnay "La Vilette"

€ 4,90



Wilhelmina
Restaurant

Specialiteiten van de "Big Green Egg"

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

**Entrecôte geserveerd met groene groenten, aardappelgarnituur
en truffelsaus € 26,50**

Entrecôte serviert mit grünem Gemüse, Kartoffelgarnitur und Trüffelsoße

Entrecôte served with green vegetables, potato garnish and truffle sauce

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

**Varkensfilet met een honing-mosterdjus, aubergines
en seizoensgroenten € 24,50**

Schweinefilet mit Honig-Senf-Soße, Auberginen und Gemüse der Saison

Pork fillet with a honey mustard gravy, aubergines and seasonal vegetables

Wijnadvies: Bourgogne "Pinot Noir" € 6,25

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