



Voorgerechten/Vorspeisen/Starters:

Terrine van eendenlever en iberico-ham geserveerd met huisgemaakt briochebrood en bereidingen van vijgen € 14,50

Terrine von Entenleber und Iberico-Schinken, serviert mit hausgemachten Brioche-Brot und Feigenzubereitungen

Terrine of duck liver and iberico ham served with homemade brioche bread and fig preparations

Wijnadvies: IXSIR "Altitude" Blanc

€ 6,50

Paling geserveerd met komkommer, groene appel, creme fraiche en paling salade € 16,50

Aal serviert mit Gurke, grünen Apfel, Crème fraîche und ein Salat von Aal

Eel served with cucumber, green apple, crème fraîche and eel salad

Wijnadvies: Ried Steinsetz Kamptal "Grüner Veltliner"

€ 6,50

Klassiek aangemaakte steak tartaar geserveerd met een eidooier en diverse kruiden € 14,50

Klassisch zubereitetes Steak-Tartar, serviert mit einem Eigelb und verschiedene Gewürze

Classically prepared steak tartare served with an egg yolk and various spices

Wijnadvies: La Vilette Chardonnay

€ 5,25

✓ Gegrilde watermeloen met een tartaar van tomaat, tomatensorbet, basilicum en een dressing van tomaat en aceto balsamico € 12,50

Gegrillte Wassermelone mit Tomatentartar, Tomatensorbet, Basilikum und einem Dressing aus Tomate und Aceto Balsamico

Grilled watermelon with a tartare of tomato, tomato sorbet, basil and a tomato-aceto balsamic dressing

Wijnadvies: Thorn Auxerrois

€ 5,75



Soepen/Suppen/Soups:

Gevogelbouillon met als garnituur een gevulde filet van parelhoen €9,50

Geflügelbrühe mit einem gefüllten Perlhuhnfilet
Poultry broth topped with a stuffed guinea fowl fillet

Vraag onze bedieningsmedewerkers voor een passend wijnadvis

Rijkelijk gevulde schaal en schelpdierensoep € 9,50

Reichhaltig gefüllte Schalentiersuppe
Richly filled shellfish soup

Vraag onze bedieningsmedewerkers voor een passend wijnadvis

Seizoenssoep € 7,50

Saisonale Suppe
Soup of the season

Vraag onze bedieningsmedewerkers voor een passend wijnadvis

Tussengerechten/ Zwischengerichte/Entremets:

Krokant gebakken zwezerik met coquilles geserveerd met een ravioli van paddenstoelen en een saus van morille en truffel €18,50

Knusprig gebratenes Kalbsbries mit Jakobsmuscheln, serviert mit einem Champignonravioli mit Morchel- und Trüffelsoße

Crispy fried sweetbreads with scallops served with a mushroom ravioli with morel and truffle sauce

Wijnadvis: Te Mata "Estate" Vineyards" Gamay Noir € 6,25

Langoustine met een saus van schaal en schelpdieren en creme fraiche €18,50

Langoustine mit einer Soße aus Krusten- und Schalentieren und Crème fraîche
Langoustine with a seafood sauce and crème fraîche

Wijnadvis: Vasse Felix "Filius" Chardonnay € 6,50



Hoofdgerechten/Hauptgerichten/Main Course

**Tournedos rossini met gekarameliseerde lever,
seizoensgroenten, Pommes dauphine en Madeirajus €29,50**

Tournedos Rossini mit karamellisierter Leber, Gemüse der Saison, Pommes dauphine und Madeira-Soße

Tournedos rossini with caramelised liver, seasonal vegetables, Pommes dauphine and Madeira gravy

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

**Vis van de dag geserveerd met seizoensgroenten en
een bijpassende saus of vinaigrette €24,50**

Fish des Tages, serviert mit Gemüse der Saison und einer passenden Soße oder Vinaigrette

Fish of the day served with seasonal vegetables and a matching sauce or vinaigrette vinegar

Wijnadvies: IXSIR "Altitude" Blanc € 6,50

**✓ Vegetarische pasta carbonara met groene asperges,
snijbonen, pijnboompitten en Parmezaanse kaas €21,50**

Vegetarische Pasta Carbonara mit grünem Spargel, Stangenbohnen, Pinienkerne und Parmesankäse

Vegetarian pasta carbonara with green asparagus, string beans, Pine nuts and Parmesan cheese

Wijnadvies: La Vilette Chardonnay € 5,25



Specialiteiten van de "Big Green Egg"

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

**Lamszadel met een korst van groene kruiden, seizoensgroenten
en een lamsjus €26,50**

Lammrücken mit einer Kruste aus grünen Kräutern, Gemüse der Saison und einer Lammsoupe
Lamb saddle with a crust of green herbs, seasonal vegetables, and a lamb gravy

Wijnadvies: Rioja Vallobera Pago Malarina € 5,50

**Entrecôte geserveerd met huisgemaakte kruidenboter,
seizoensgroenten en geconfijte aardappel €25,50**

Lendensteak serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse der Saison und Kandierte Kartoffel
Entrecôte served with homemade herb butter, seasonal vegetables and candied potato

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

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