

Voorgerechten, Starters, Vorspeisen

Tonijn, crème van bieslook, zoetzure komkommer, radijs, soja vinaigrette en een klets kop van sesam en sambal € 16,50

Tuna, cream of chives, sweet and sour cucumber, radish, vinaigrette of soja and a biscuit of sesame and sambal.

Thunfish, crème von schnitlauch, süss-saurer Gürke, Rettich, soja-vinaigrette und ein Keks von Sesam und Sambal.

Foie gras, een mousse van foie gras, bereidingen van abrikoos en briochebrood € 18,50

Foie gras, a mousse of foie gras, preparations of apricot and brioche bread.

Gänsestopfleber, Gänsestopflebermousse, Aprikosenzubereitungen und Brioche-Brot.

Pastrami van rund, bereidingen van tomaat, bieslook crème en bieslook olie € 16,50

Beef pastrami, preparations of tomato, cream of chives and an oil of chives.

Rinderpastrami, serviert mit Tomatenzubereitungen, Schnittlauchcreme und Schnittlauchöl.

 **Diverse bereidingen van meloen, geserveerd met geitenkaas en rucola** € 13,50

Various preparations of melon, goat cheese and rocket salad.

Melonenzubereitungen, Ziegenkäse und Rucolasalat.

Soepen, Soups, Suppen

Soep van de Chef € 10,50

Soup of the chef.
Chefsuppe.

Kalfsbouillon met een garnituur van kalfswang en een duxelle van paddenstoelen € 12,50

Veal stock with a veal cheek garnish and a mushroom duxelles.
Kalbsfond, mit Kalbsbäcken und ein Pilzduxelle.

Kreeftensoep geserveerd met een coquille, Hollandse garnalen en een quenelle van zure room € 12,50

Lobster soup served with a scallop, Dutch shrimps, and a quenelle of sour cream.
Hummersuppe, serviert mit Jakobsmuschel, holländischen Krabben und saurer Sahne

Tussengerechten, Entremets, Zwischengerichten

Combinatie van kalfswang en kalfszwezerik met een duxelle van paddenstoelen, jus de veau en morille schuim € 22,50

Combination of veal cheek and sweetbreads served with a duxelles of mushrooms, jus de veau and morel foam.

Kombination aus Kalbsbacke und Kalbsbries, serviert mit einer Duxelle von Pilzen, Jus de Veau und Morchelschaum

Gebakken coquille geserveerd met knolselderij, hazelnoot en een beurre blanc op basis van beurre noisette met een vleugje vanille en citroen € 22,50

Pan-fried scallop served with celeriac and hazelnut

and a beurre blanc based on a beurre noisette with a hint of vanilla and lemon

Gebratene Jakobsmuschel, serviert mit Knollensellerie und Haselnuss und einer Beurre blanc auf Basis von Beurre noisette mit einem Hauch von Vanille und Zitrone

Hoofdgerechten, Main courses, Hauptgerichten

Lam geserveerd met een lamsbitterbal, eigen jus groene groenten en aardappel € 28,50
Lamb served with a savory ball filled with lamb ragout, lamb gravy, green vegetables and potato.
Lammfleisch, serviert mit einem Lamm-Bitterbällchen, eigener Soße, grünem Gemüse und Kartoffeln.

Rib-eye met bijpassend groenten garnituur en een jus van sjalotten € 28,50
Rib eye with a matching vegetables garnish and a shallot gravy.
Rib-eye mit passender Gemüsebeilage und einer Schalottensoße.

Tournedos rossini geserveerd met Madeira jus, pommes dauphine en een bijpassend groenten garnituur € 32,50
Tournedos Rossini served with madeira gravy, pommes dauphine and a matching vegetable garnish.
Tournedos Rossini, serviert mit Madeira-Soße, Pommes dauphine und einer passenden Gemüsebeilage.

Kalf en kalfszwezerik geserveerd met jus de veau en groente groenten € 32,50
Veal and veal sweetbread served with jus de veau and green vegetables.
Kalbs- und Kalbsbries, serviert mit Jus de Veau und grünem Gemüse.

Vis van de dag geserveerd met groenten en een bijpassende saus € 26,50
Fish of the day with vegetables and a matching sauce.
Fisch des Tages mit Gemüse und passender Sauce.

 **Ravioli van ricotta en spinazie** € 21,50
Ravioli of ricotta and spinach.
Ravioli mit Ricotta und Spinat.

Dessert, Dessert, Nachspeise

Dessert van de chef € 10,50
Dessert of the chef.
Dessert vom Chef

Kaasplateau € 12,50
Cheeseplatter
Käseplatte

Wijn, Wine, Wein

Wijnarrangement 3 gangen € 18,50
Wine pairing 3 courses
Weinauswahl 3 Gänge

Wijnarrangement 4 gangen € 24,50
Wine pairing 4 courses
Weinauswahl 4 Gänge

Wijnarrangement 5 gangen € 31,50
Wine pairing 5 courses
Weinauswahl 5 Gänge

Vraag onze bediening ook naar bijpassende wijnen voor de à la carte kaart. Wij geven u graag advies.

Please ask our staff about matching wines for the a la carte menu. We will be happy to give you advice.

Fragen Sie unser Personal nach den passenden Weinen für das A-la-carte-Menü. Wir werden Sie gerne beraten.