

Voorgerechten, Starters/Vorspeisen

Steak tartaar met een gepaneerd eitje, gemarineerde shiitake, ketjap mayonaisse en kruidensla € 16,50

Steak tartare with a breaded egg, marinated shiitake, mayonnaise of soy sauce and a herb salad

Steak-Tartar mit paniertem Ei, Mariniertem Shiitake, Sojasoßenmayo und Kräutersalat

Wijnsuggestie: Pacherenc du Vic Bilh "Ericka" Sec € 8,75

Foie gras met Ibericoham, crumble van hazelnoot, compote van appel en vanille, appelsorbet en brioche brood € 19,50

Foie gras with iberico ham, hazelnut crumble, apple and vanilla compote apple sorbet and brioche bread

Gänsetopfleber mit Iberico-Schinken, Haselnussstreusel, Apfel- und Vanillekompott, Apfelsorbet und Brioche-Brot

Wijnsuggestie: Monbazzillac € 8,50

Bombe van zwaardvis, salade van aardappel, schuim van aardappel, kaantjes en een sushi-dille vinaigrette € 16,50

Swordfish, salad of potato, foam of potato, cracklings and a vinaigrette of sushi and dill

Schwertfisch, Kartoffelsalat, Kartoffelschaum, Grieben und eine Vinaigrette aus Sushi und Dill

Wijnsuggestie: Pepe Mendoza € 8,00

 **Vegetarische tartelette gevuld met een pannacotta van prei, geitenkaas met witte chocolade, krokant van peperkoek, meloes uitjes en een creme van ras el hanout** € 14,50

Vegetarian tartlet filled with leek pannacotta, goat's cheese with white chocolate, gingerbread crunch, melous onions and ras el hanout crème

Vegetarisches Törtchen, gefüllt mit Lauch-Pannacotta, Ziegenkäse mit weißer Shokolade, Lebkuchenknusper, geschmolzenen Zwiebeln und Ras el Hanout-Creme

Wijnsuggestie: Sauvignon Blanc "Domaine Octavie" € 6,75

Soepen, Soups/Suppen

Soep van de Chef € 12,50
Soup of the chef
Suppe vom Chef

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Kreeftenbisque met een cannelloni van krab en fijne groenten € 14,50
Lobster bisque with cannelloni of crab and fine vegetables
Hummercremesuppe mit einer Cannelloni aus Krabben und feinem Gemüse

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Preisoep met een wonton van varken, chimichurri en crème fraîche € 12,50
Leek soup with a pork wonton, chimichurri and crème fraîche
Lauchsuppe mit Schweinfleisch-Wonton, Chimichurri und Crème fraîche
Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Tussengerechten, Entremets/Zwischengerichten

Kalfswang met kalfszwezerik, paddenstoelen en bereidingen van knolselderij € 24,95
Veal cheek with sweetbreads, mushrooms and celeriac preparations
Kalbsbächken mit Kalbsbries, Pilzen und Selleriezubereitung

Wijnsuggestie: Garnacha "Dominio de Unx" € 6,00

Coquille's met kippendij en bereidingen van bloemkool en kerrie € 24,95
Scallops with chicken thigh and preparations of cauliflower with curry
Jakobsmuscheln mit Hänchen Schenkel und Zubereitungen vom Blumenkohl mit Curry

Wijnsuggestie: San Leonardo Chardonnay "Affinato in Legno" € 6,00

Hoofdgerechten, Main courses/Hauptspeisen

Tournedos rossini, brioche brood, ganzenlever, prakaardappel, truffel, bimi, geglaceerde paddenstoel en geconfijte meloes uitjes € 36,50

Tournedos Rossini, brioche bread, foie gras, mashed potato, truffle, bimi, glazed mushroom and candied melous onions

Tournedos Rossini, Brioche-Brot, Gänsetopfleber, Kartoffeln, Trüffel, Bimi glasierter Pilzen und kandierte zwiebeln

Wijnsuggestie: Barbera d'Alba 'Maria Gioana' € 9,25

Gegrilde entrecote, stoofvleesbitterbal, chimichurri jus, uiencompote met donkerbier, aardappelwafel en bieslook crème met bosui € 29,50

Grilled sirloin steak, stuffed stew crunch, chimichurri gravy, onion compote with dark beer, potato waffle, cream of chives and spring onion

Gegrilltes Lendensteak, geschmorte Rinderragout Bitterball, Chimichurri-Soße, Zwiebelkompott mit dunkles Bier, Kartoffelwaffel, Schnittlauchcreme und Frühlingszwiebeln

Wijnsuggestie: Carmenère Single Vineyards 'Los Linques' € 9,25

Eendenborstfilet op de huid gebakken met kruidenpolenta, eigen jus, gekonfijte en rauwe witlof € 28,50

Duck breast fillet baked on the skin, own gravy, herb polenta, candied chicory and raw chicory

Auf der Haut gebratene Entenbrustfilet mit Kräuterpolenta, eigene Soße, kandierte Zichorien und rohe Zichorien

Wijnsuggestie: Blaufränkisch € 7,75

Chateaubriand met Stroganoffsaus € 69,50

Chateaubriand with Stroganoffsauce

Chateubriand mit Stroganoff-Soße

Te bestellen per 2 personen To be ordered per 2 persons Zu bestellen für 2 Personen

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Kalfswang met kalfszwezerik, paddenstoelen en bereidingen van knolselderij € 49,50

*Veal cheek with sweetbreads, mushrooms and celeriac preparations
Kalbsbächken mit Kalbsbries, Pilzen und Selleriezubereitung*

Wijnsuggestie: Garnacha "Dominio de Unx" € 6,00

Vis van de dag geserveerd met spicy wortel crème, baby bospeen, zoetzure wortel, pommes dauphine en een bijpassende saus € 27,50

*Fish of the day with spicy carrot cream, baby carrot, sweet and sour carrot, pommes dauphine and a matching sauce
Fish des Tages mit pikanter Karottencreme, Babykarotte, süß-saurer Karotte
Pommes dauphine und eine Passende Soße*

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Ravioli van ricotta en spinazie, spinaziesalade, Parmezaanse kaas gepofte zonnebloempitten en 20 jaar oude aceto balsamico € 22,50

*Ravioli of ricotta and spinach, spinach salad, Parmesan cheese, puffed sunflower seeds and 20-year old aceto balsamico
Ravioli mit Ricotta und Spinat, Spinatsalat, Parmesankäse, Sonnenblumenkerne und 20 Jahre alter Aceto Balsamico*



Wijnsuggestie: Soave 'Danieli' (Wit) € 6,00
Garnacha "Dominio de Unx" (Rood) € 6,00

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet met schil, afgetopt met bieslookmayonaise, bieslook en Pecorino kaas

All our main courses are served with homemade fries with skin, topped with chive mayonnaise, chives and Pecorino cheese

Alle unsere Hauptgerichte werden mit hausgemachten Pommes frites mit Schale, Schnittlauchmayonnaise und Pecorino-Käse serviert