

Voorgerechten / Vorspeise / Starters

Oesters uit de Waddenzee met citroen op ijs 3,75 p/st

Austern aus dem Wattenmeer mit Zitrone auf Eis

Oysters from the Wadden Sea with lemon on ice

Vichyssoise soep met jonge prei, crème fraîche en extra virgine olijfolie 14,- 

Kartoffellauchsuppe mit Crème fraîche und extra virgin Olivenöl

Potato leek soup with crème fraîche and extra virgin olive oil

Mousse van epoisses en morilles, Ras el Hanout met een bouillon van morilles 17,- 

Mousse von Epoisses-Käse und Morcheln, Ras el-Hanout mit einer Bouillon von Morcheln

Mousse of epoisses cheese and morels with bouillon of morels

Huisgerookte zalm met komkommer-wasabi salade en tonijncrème 18,-

Hausgeräucherter Lachs mit Wasabi-Gurkensalat und Thunfischcreme

Homesmoked salmon with wasabi cucumber salad and tuna cream

Knapperige tortilla met hoemoes, cherrytomaat, sojabonen en bieslookcrème 16,- 

Knusprige Tortilla mit Humus, Cherrytomaten, Sojabohnen und Schnittlauchcreme

Crispy tortilla with humus, cherry tomatoes, soybeans and chives cream

Rundertartaar met gerookte paprikacrème, kwartelei en schuimpjes van rode biet 19,-

Rindertartar mit geräucherter Paprikacreme, Wachtelei und Baiser von Roten Beeten

Beeftartar with smoked paprika creme, quail egg and meringue of red beets

Klassieke paté van ganzenlever met zultgroenten en een pittige appeldressing 24,-

Klassische Gänseleber Foie gras mit Gemüsesülze und einem würzigen Apfel-Dressing

Classic goose liver foie gras with vegetable aspic and a spicy apple dressing

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Ravioli van eekhoortjesbrood met eryngii, spinazie en parmezaan 24,- 

Steinpilzravioli mit Kräuterseitlingen, Spinat und Parmesan

Boletus ravioli with herb mushroom, spinach and parmesan cheese

Kabeljauw met gratin aardappel, voorjaarsgroenten en een witte wijnsaus 32,-

Kabeljaufilet mit Kartoffelgratin und Frühlingsgemüse in einer Weißweinsauce

Cod filet with potato gratin and spring vegetables in a white wine sauce

Kreeft ±600gr met truffelmousseline, rettich en bladspinazie 37,-

Hummer ca. 600gr. mit Trüffelmousseline, Rettich und Blattspinat

Lobster approx. 600gr. with truffle mousseline, radish and leaf spinach

Bouillabaise met zeeduivel, schelpdieren, oventomaten en rouille 37,-

Bouillabaisse mit Seeteufel, Schalentieren, Ofen-Tomaten und Rouille

Bouillabaisse with anglerfish, shellfish, oven tomatoes and rouille

Zin in iets anders? Vraag naar onze "Lekker gewoon" kaart
Einfach mal Lust auf etwas Einfaches? Fragen Sie nach unserer Karte „Einfach aber gut“
Tonight rather something simple? Ask for our special menu „Simple but good“.

Twents bio-hoen met pompoen, polenta, uienchutney waarbij een jus van vadouvankruiden 28,-

*Twenter Bio-Huhn mit Kürbis, Polenta, Zwiebel-Chutney mit einer Sauce aus Vadouvan-Kräutern
Twents organic chicken with pumpkin, polenta, onions chutney with a gravy of vadouvan herbs*

Biologische Shii-Take met spitskool, bataatmousseline en saus van lente-ui 24,- 

*Bio-Shiitake Pilze mit Spitzkohl, Süßkartoffel-Püree und einer Sauce von Frühlingszwiebeln
Organic shiitake mushrooms with pointed cabbage, sweet potato puree and spring onion sauce*

Filet Mignon met pommes anna, bospaddenstoelen en sjalottenjus 34,-

*Filet Mignon mit Pommes Anna, Waldpilzen und Schalotten-Jus
Filet Mignon with Pommes Anna, wild mushrooms and shallot jus*

**Lamsrugfilet met persilade van geitenkaas, baba ganoush
en een saus van mosterdzaad 36,-**

*Lammrückenfilet mit Kräutern und Ziegenkäse, Auberginen-Püree und Senfkörner-Sauce
Filet of saddle of lamb with herbs and goat cheese, aubergine puree and a mustard seed sauce*

Kaas & Zoet / Käse & Süßes / Cheese & Sweet

Hollandse kazen met Zwolse mosterdabrikozen en speltcrackers 18,- 

*Holländisches Käseauswahl mit Zwolser Senf-Aprikosen und Dinkel-Kracker
Regional cheeses with Zwolser mustard apricots and spelt crackers*

Tarte tatin van goudreinette met kaneelsabayon en "Bourbon" vanilleroomijs 14,- 

*Französische Apfeltorte mit Zabaione von Zimt und Bourbon Vanille-Eis
French apple tart with cinnamon sabayon and bourbon vanilla ice cream*

Chocolade cremeux met citrusfruit, koffie en pecannoten 12,- 

*Schokoladen Cremeux mit Zitrusfrüchten, Kaffee und Pekannüssen
Chocolate Cremeux with citrus fruits, coffee and pecan nuts*

Mousse van kokos met gekonfijte ananas, merengue en een sorbet van mango 12,- 

*Mousse von Kokos mit kandierter Ananas, Meringue und einem Mangosorbet
Coconut mousse with candied pineapple, merengue and a mango sorbet*

Koffie met verrassende friandises 11,- 

*Kaffee mit kleinen Leckereien
Coffee with small delicacies*


Menu du Chef / Menü des Küchenchefs / Tasting Menu

*Wir servieren Ihnen ein 3-, 4- oder 5-Gang Menü zusammengestellt von unserem Küchenchef
We serve a 3-, 4-, or 5-course surprise menu, created by our Chef.*

3-gangen / Gänge / course 46,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 71,-

4-gangen / Gänge / course 56,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 89,-

5-gangen / Gänge / course 66,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 107,-

 Deze gerechten zijn vegetarisch en kunnen gedeeltelijk ook veganistisch bereid worden
Diese Gerichte sind vegetarisch und können teilweise auch vegan zubereitet werden
These dishes are suitable for vegetarians and can partly be ordered vegan.

**Heeft u een allergie? Meld het ons!
Haben Sie eine Allergie? Bitte fragen Sie uns!
If you are effected by food allergies, please let us know!**