

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

Oesters uit Normandië met citroen op ijs 4,- p/st

Austern aus der Normandie mit Zitrone auf Eis

Oysters from Normandy with lemon on ice

Lauwwarme snoekbaars met gemarineerde komkommer in zoetzure saus 23,-

Lauwarmes Zanderfilet mit mariniertes Gurke in süß-saurer Sauce

Lukewarm pikeperch with marinated cucumber in sweet and sour sauce

Steak tartaar van rund met prei en topinamboer 24,-

Steak Tartar vom Rind mit Lauch und Topinambur

Steak tartare of beef with leeks and Jerusalem artichoke

Terrine van bospeen met Tahin crème en macadamia noot 20,-  

Möhrenterrine mit Tahincreme und Macadamianuss

Terrine of carrots with Tahin cream and macadamia nut

Warme voorgerechten / Warme Vorspeisen / Hot Starters

Geroosterde langoustine met zoetzure venkel, tomaat en een saus van vadouvan 27,-

Gebratene Langoustine mit süß-saurem Fenchel, Tomaten und Vadouvan-Sauce

Roasted langoustine with sweet and sour fennel, tomato and vadouvan sauce

Soep van eekhoorntjesbrood en kruiden 19,-  

Suppe von Steinpilzen und Kräutern

Soup of porcini mushrooms and herbs

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Geroosterde tarbot met rouleau van paddenstoel en een saus van pandan 39,-

Gebratener Steinbutt mit Pilzroulleau und Pandan-Sauce

Roasted turbot with rouleau of mushroom and a sauce of pandan

In kerrie gebakken bloemkool met amandel, rozijnen en kurkuma vinaigrette 33,-  

In Curry gebratener Blumenkohl mit Mandeln, Sultaninen und Kurkuma-Vinaigrette

Curry-fried cauliflower with almond, sultanas and turmeric vinaigrette

Rouleau van bio hoen met bulgur, paddenstoelen en topinamboer 37,-

Bio-Huhn-Roulade mit Bulgur, Pilzen und Topinambur

Organic chicken roulade with bulgar, mushrooms and topinambur

Hertenrug met polenta, aubergine en jus van sjalotten 39,-

Hirschrücken mit Polenta, Aubergine und Schalottensauce

Venison loin with polenta, eggplant and shallot sauce

**Filet Mignon met biologische groenten van het
Landgoed Singraven en een truffeljus 38,-**

Filet Mignon mit Bio-Gemüse vom Landgut Singraven und einer Trüffelsauce
Filet Mignon with organic vegetables from estate Singraven and a truffle gravy

- Als klassieke 'Rossini' met truffel en ganzenlever 47,-

- Auch klassisch als 'Rossini' mit Trüffeln und Gänseleber

- As a classic 'Rossini' with truffle and foie gras

**Specialiteit, wekelijks wisselend van het land of uit het water.
Vraag onze bediening (wekelijkse prijs)**

Wöchentlich wechselnde Spezialität vom Land oder aus dem Wasser.

Fragen Sie bitte unseren Service (Wochenpreis)

Our weekly specialities from land or water. Please ask our service (weekly price)

Kaas & Zoet / Käse & Süßes / Cheese & Sweet

Kaasselectie van Fromagerie Guillaume met huisgemaakte chutney 20,- 

Käseauswahl aus der Fromagerie Guillaume mit hausgemachtem Chutney

Cheese selection from Fromagerie Guillaume with homemade chutney

Soufflé van pure chocolade met peer en toffee van 5 spices 16,- 

Zartbitterschokoladen-Soufflé mit Birne und Toffee aus 5 Gewürzen

Dark chocolate souffle with pear and toffee from 5 spices

Crèmeux van Yuzu met hazelnoot en vossenbessen 16,- 

Yuzu-Crèmeux mit Haselnuss und Preiselbeeren

Creme of yuzu with hazelnut and lingonberries

Koffie met verrassende friandises 14,- 

Kaffee mit kleinen Leckereien

Coffee with small delicacies

 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!

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“.