

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

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

Austern aus dem Wattenmeer mit Zitrone auf Eis

Oysters from the Wadden Sea with lemon on ice

Dorade ingelegd in tijgermelk met zoetzure komkommer, venkel en een saus van zuren 26,-

Dorade in Tigermilch mit süß-saurer Gurke, Fenchel und saurer Sauce

Sea bream in tiger milk with sweet and sour cucumber, fennel and sour sauce

Noordzee krab met krokante filodeeg van Gruyère kaas, Granny Smith en yoghurt 27,-

Nordseekrabben in knusprigem Gruyère-Filoteig, Granny Smith und Joghurt

North Sea crabs in crispy Gruyère filo pastry, Granny smith and yogurt

Mousse van avocado en passievruchtengelei met jalapeñocrème en vinaigrette van radijs 22,-  

Avocado-Mousse und Maracuja-Gelee mit Jalapeño-Creme und Rettich-Vinaigrette

Mousse of avocado and passion fruit jelly with jalapeño cream and radish vinaigrette

Klassieke tartaar van rund met krokante topinamboer 26,-

Klassisches Rindertatar mit knusprigem Topinambur

Classic beef tartare with crispy Jerusalem artichoke

Tartelet gevuld met een mousse van Twickeler kaas en gekonfijte artisjok 22,-  

Tartelette gefüllt mit Twickel-Käsemousse und kandierten Artischocken

Tartelette filled with a mousse of Twickeler cheese and confit artichoke

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Gestoomde polenta met kaascrème, gekarameliseerde witlof, sinaasappel en vadouvan 32,-  

Gedämpfte Polenta mit Käsecrème, karamellisiertem Chicorée, Orangen und Vadouvan

Steamed polenta with cheese cream, caramilsed chicory, orange and vadouvan

Heilbot gesmoord in verveine en sereh met spinazie, komkommer en Beurre Blanc 37,-

Heilbutt geschmort in Eisenkraut und Sereh mit Spinat, Gurke und Beurre Blanc

Halibut braised in vervein and sereh with spinach, cucumber and Beurre Blanc

Wilde zeebaars met gemarineerde tomaten, gekonfijte artisjok en gerookte melk 38,-

Wilder Wolfsbarsch mit marinierten Tomaten, kandierten Artischocken und geräucherter Milch

Wild sea bass with marinated tomatoes, confit artichoke and smoked milk

Linguine pasta met truffelsaus, rucola en parmezaanse kaas 31,-  

Linguine Pasta mit Trüffelsauce, Rucola und Parmesan

Linguine pasta with truffle sauce, rocket and parmesan cheese

Gebraden kwartel met topinamboer, pata negra en een jus van Shiso Purple 37,-

Gebratene Wachtel, Topinambur, Pata Negra und einer Sauce aus Shiso Purple

Fried quail, Jerusalem artichoke, pata negra and a sauce of Shiso Purple

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“.

Filet Mignon met geroosterde knolselderij, pommes fondant en een truffel jus 38,-

*Filet Mignon mit gebratenem Knollensellerie, Pommes Fondant und Trüffeljus
Filet Mignon with roasted Celery, pommes fondant and a truffle gravy*

- Als klassieke 'Rossini' met truffel en ganzenlever 48,-

*- Auch klassisch als 'Rossini' mit Trüffeln und Gänseleber
- As a classic 'Rossini' with truffle and foie gras*

Specialiteit, dagelijks wisselend van het land of uit het water.

Vraag onze bediening (dagprijs)

Täglich wechselnde Spezialität vom Land oder aus dem Wasser. Fragen Sie bitte unseren Service (Tagespreis)

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

Kaas & Zoet / Käse & Süßes / Cheese & Sweet

Internationale kazen met Zwolse mosterd-abrikozen en speltcrackers 20,- 

*Internationale Käseauswahl mit Zwolser Senf-Aprikosen und Dinkel-Kräckern
International cheese selection with Zwolse mustard apricots and spelt crackers*

Soufflé van sereh met panna cotta van limoen en gember en een krokante karamel 17,- 

*Sereh-Soufflé mit Limetten-Ingwer-Panacotta und knusprigem Karamell
Soufflé of sereh with panacotta of lime and ginger, crispy caramel*

Tarte tatin van Pink Lady appels met vanille parfait 18,-  

*Tartetin vom Pink Lady Apfel mit Vanilleeis Parfait
Tarte tatin of Pink Lady apple with vanilla parfait*

Mousse van Manjari chocolade met crumble van hazelnoot en amandel, toffee en lemoncurd 16,-  

*Manjari-Schokoladenmousse mit Haselnuss-Mandel-Crumble und Toffee
Manjari chocolate mousse with hazelnut and almond crumble, toffee and lemon curd*

Koffie met verrassende friandises 15,- 

*Kaffee mit kleinen Leckereien
Coffee with small delicacies*

Menu du Chef / Menü des Küchenchefs / Tasting Menu

*Wij bieden u een 3-, 4- of 5-gangen menu samengesteld door onze chefkok
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 55,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 82,-

4-gangen / Gänge / course 69,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 105,-

5-gangen / Gänge / course 83,- incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine 128,-

 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!