

## 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*

Gemarineerde zeebaars met salade van quinoa en snijboon 22,-

Marinierter Wolfsbarsch mit Quinoa-Salat und Schnittbohnen

*Sea bass marinated with quinoa salad and green beans*

Steak tartaar van rund met Twickelkaas schilfers en artisjok 23,-

Steak Tartar vom Rind mit Twickelkäse-Flocken und Artischocke

*Steak tartare of beef with Twickel cheese flakes and artichoke*

Little gem geroosterd met hazelnoten en radijs 19,-  

Römersalat geröstet mit Haselnüssen und Rettich

*Roman salad roasted with hazelnuts and radish*

## Warme voorgerechten / Warme Vorspeisen / Hot Starters

Coquilles met geroosterde prei en schuimige saus van beurre noisette 25,-

Jakobsmuscheln mit gebratenem Lauch und schaumiger Sauce beurre noisette

*Scallops with roasted leeks and foamy sauce beurre noisette*

Tom Kha Kai soep met dim sum van gevogelte, laos en koriander 19,-  

Tom Kha Kai Suppe mit Dim Sum vom Hühnchen, Laos und Koriander

*Tom Kha Kai soup with poultry dim sum, laos and coriander*

## Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Gebakken tarbot met aardappelmousseline, paddenstoel en een citroenbotersaus 39,-

Gebackener Steinbutt mit Kartoffelmousseline, Pilzen und Zitronenbuttersauce

*Baked Turbot with mashed potatoes, mushroom and lemon butter sauce*

Linguine pasta met truffelsaus, rucola en parmezaanse kaas 33,-  

Linguine Pasta mit Trüffelsauce, Rucola und Parmesan

*Linguine pasta with truffle sauce, rocket salad and parmesan cheese*

Biologisch hoen met bospeen, zandaardappel en jus met shiso purple 35,-

Bio-Huhn mit Karotten, kleinen gebratenen Kartoffeln und Shiso Purple Sauce

*Organic chicken with carrots, small fried potatoes and shiso purple gravy*

**Filet Mignon met biologische groenten van het  
Landgoed Singraven en een truffeljus 37,-**

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 46,-**

- Auch klassisch als 'Rossini' mit Trüffeln und Gänseleber

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

**Vraag onze bedieningsmedewerkers ook naar de dagspecialiteiten  
van land en uit het water (dagprijs)**

Bitte fragen Sie unseren Service auch nach den Tagesspezialitäten von Land und Wasser (Tagespreis)

*Please also inquire about our specials from land and sea (daily 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*

**Granny Smith met amandelcremé en een sorbet van sering 16,-**  

Granny Smith mit Mandelcreme und Fliedersorbet

*Granny Smith with almond creme and lilac sorbet*

**Crèmeux van frambozen met chocolade en sorbet van vlierbloesem 16,-** 

Himbeercreme mit Schokolade und Holunderblütensorbet

*Raspberry cremeux with chocolate and elderflower sorbet*

**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“.*