

Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

Oesters uit de Waddenzee met citroen op ijs 4,50 p/st

Austern aus dem Wattenmeer mit Zitrone auf Eis

Oysters from the Wadden Sea with lemon on ice

Velouté van pastinaak verrijkt met kokos, gember en Ras el Hanout 19,- 

Velouté von Pastinaken, angereichert mit Kokosnuss, Ingwer und Ras el Hanout

Velouté of parsnips, enriched with coconut, ginger and Ras el Hanout

Kreeftensalade met whiskymayonaise, uitlek van tomaat en bladzuringolie 26,-

Hummersalat mit Whisky-Mayonnaise, Tomate und Sauerklee-Öl

Lobster salad with whisky-mayonnaise, tomato and sorrel oil

Bio-noten, pitten en zaden salade, little gem, pompoen en jalapeño-kaffir dressing 17,- 

Romana-Salat mit Bio-Nüssen, Kernen, Samen und Kürbis mit Jalapeño-Kefir-Dressing

Romana salad with organic nuts, seeds, seeds and pumpkin with jalapeño-kefir dressing

Oosterse Yellowfin tonijn, parelcouscous, gamba in Kaitaifi en kerriemayonaise 19,-

Thunfisch orientalischer Art, Perlen-Couscous, Gamba in Kaitaifi mit einer Curry-Mayonnaise

Tuna oriental style, pearl couscous, gamba in Kaitaifi with a curry mayonnaise

Twentse buffelmozzarella met cherrytomaten, basilicum en "San Mauro" aceto balsamico 17,- 

Büffelmozzarella aus Twente mit Cherrytomaten, Basilikum und „San Mauro“-Aceto Balsamico

Buffalo mozzarella from Twente with cherry tomatoes, basil and „San Mauro“ aceto balsamico

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appel, calvadossaus en sorbet van specerijen 28,-


Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Apfel, Calvados-Sauce und einem Gewürz-Sorbet

Fried goose liver with caramelized apple, Calvados sauce and a spice sorbet

St. Jacobsmossel met cantharellen, ganzenleverkrullen en truffel 24,-

Jakobsmuschel mit Pfifferlingen, Gänseleberlocken und Trüffel

Scallop with chanterelles, goose liver curls and truffle

Ook vegetarisch te bestellen / kann auch vegetarisch bestellt werden / can also be ordered vegetarian 19,- 

Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Snoekbaars met gekonfijt buikspek, zuurkool, sherry-uitjes en grove mosterdsaus 38,-

Zanderfilet mit Schinkenstreifen und Sauerkraut, Sherryzwiebeln und einer groben Senfsauce

Pike-perch fillet with strips of ham and sauerkraut, sherry onions and a coarse mustard sauce

Grietbot gesmoord in serehsaus waarbij rettich, venkel en pommes soufflé 39,-

Glattbutt geschmort in Sereh-Sauce mit Rettich, Fenchel und Pommes soufflé

Brill braised in Sereh sauce with radish, fennel and chips soufflé

Kreeft ±600gr met bladspinazie, bloemkool, truffel en een kreeftensaus 39,-

Hummer ca. 600gr. mit Blattspinat, Blumenkohl, Trüffel und einer Hummer-Sauce

Lobster approx. 600gr. with leaf spinach, cauliflower, truffle and a lobster sauce

In kerrie gebakken bloemkool met amandelen, rozijnen en kurkuma-vinaigrette 28,- 

Curry-Blumenkohl mit Mandeln und Rosinen auf Kurkuma-Dressing

Curry cauliflower with almonds and raisins with turmeric dressing

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“.

Twentse Biohoen met truffelrisotto, prei, panchetta en schuim van eekhoorntjesbrood 37,-

Twenter Bio-Huhn mit Trüffel-Risotto, Lauch, Panchetta und einer Steinpilz-Schaumsauce
Twente organic chicken with truffle risotto, leek, panchetta and a porcini mushroom foam sauce

Filet Mignon met pommes gratin, schorseneren en rodewijnsaus 37,-

Filet Mignon mit Kartoffelgratin, Schwarzwurzeln und einer Rotweinsauce
Filet mignon with potato gratin, black salsify and a red wine sauce

Hertenrugfilets met bospaddenstoelen, Vacherin Mont d'Or en gekonfijte abrikoos 38,-

Hirschrückensfilets mit Waldpilzen, Vacherin Mont d'Or und kandierter Aprikose
Venison back fillets with wild mushrooms, Vacherin Mont d'Or and candied apricot

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 18,- 

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

Panna cotta met steranijs met granaatappel, verveine, bergamotte en herfstviolen gallet 12,- 

Panna cotta mit Sternanis und Granatapfel, dazu Verveine, Bergamotte und Herbstveilchen-Galette
Panna cotta with star anise and pomegranate, served with vervain, bergamot and autumn violet gallet

Manjari chocolademousse met hazelnoten en amandel crumble, toffee en bramenchutney 14,- 

Manjari-Schokoladenmousse mit Haselnuss-Mandel-Crumble, Toffee und Brombeer-Chutney
Manjari chocolate mousse with hazelnut-almond crumble, toffee and blackberry chutney

Passievruchtenmousse met sinaasappel-gember granité en witte couverture 14,- 

Passionsfrucht-Mousse mit Orangen-Ingwer-Granité und weißer Kuvertüre
Passion fruit mousse with orange-ginger-granite and white chocolate

Koffie met verrassende friandises 11,- 

Kaffee mit kleinen Leckereien
Coffee with small delicacies


Menu du Chef / Menü des Küchenchefs / Tasting Menu

Wir bieten 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 **49,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **76,-**

4-gangen / Gänge / course **59,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **95,-**

5-gangen / Gänge / course **69,-** incl. wijnen / inkl. Wein / incl. wine **115,-**

 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!