

## 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*

Pot-au-feu van gevogelte met verse kruiden uit eigen tuin 18,-

Pot-au-feu mit Geflügel und frischen Kräutern aus dem Garten  
*Pot-au-feu with poultry and fresh garden herbs*

Gemarineerde zeebaars met krabkoekjes, wonton gevuld met zeebaars en passievrucht 25,-

Marinierter Wolfsbarsch mit Krabbenküchlein, Wan Tan gefüllt mit Wolfsbarsch und Passionsfrucht  
*Marinated sea bass with crab cakes, wonton stuffed with sea bass and passion fruit*

Crèmeux van waterkers met gemarineerde tomaten en brandade van Linda aardappels 19,- 

Brunnenkresse-Crèmeux mit marinierten Tomaten und Linda-Kartoffeln  
*Watercress crèmeux with marinated tomatoes and linda potatoes*

Yellowfin tonijn met kokos, ananas-chutney, jalapeño-crème en koriander 26,-

Orientalischer Thunfisch mit Kokosnuss, Ananas-Chutney, Jalapeño-Creme und Koriander  
*Oriental tuna with coconut, pineapple chutney, jalapeño cream and cilantro*

Steak tartaar van brandrood rund met sjalotten, artisjok en Beurre Rouge 27,-

Steak Tartar vom regionalen Rind mit Schalotten, Artischocke und Beurre Rouge  
*Steak tartar of regional beef with shallots, artichoke and beurre rouge*

Samosas gevuld met Kimchi, pompoen-chutney en een saus van Thaise curry 19,- 

Samosas gefüllt mit Kimchi, Kürbis-Chutney und Thai-Curry-Sauce  
*Samosas filled with kimchi, pumpkin chutney and Thai curry sauce*

Tevens als hoofdgerecht te bestellen / Auch als Hauptgericht erhältlich / Also available as a main course 27,-

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde appel en een sorbet van specerijen 29,-

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Apfel, Calvados-Sauce und einem Gewürz-Sorbet  
*Roasted goose liver with caramelized apple, calvados sauce and a spice sorbet*

Coquilles met aardappelcrème, truffel en krokante Serrano-ham 25,-

Jakobsmuscheln mit Kartoffelcreme, Trüffel und knusprigem Serrano-Schinken  
*Scallops with potato cream, truffle and crispy Serrano ham*

## Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Roodbaarsfilet met crème van butternut pompoen, vadouvan en gerookte botersaus 39,-

Rotbarschfilet mit Butternusskürbiscreme, Vadouvan und einer geräucherten Buttersauce  
*Redfish fillet with butternut squash cream, vadouvan and a smoked butter sauce*

Skrei kabeljauw met venkel, couscous verrijkt met munt, citroen en een saffraansaus 38,-

Skrei-Kabeljau mit Fenchel, Couscous mit Minze, Zitrone und Safransauce  
*Skrei cod with fennel, couscous with mint, lemon and saffron sauce*

Kreeft ±600gr met postelein, ravioli van parmezaan, artisjok en geschaafde truffel 42,-

Hummer ca. 600gr. mit Portulak, Parmesan-Ravioli, Artischocken und geriebenem Trüffel  
*Lobster approx. 600gr. with purslane, parmesan ravioli, artichokes and grated truffle*

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“.*

Falafel gevuld met geitenkaas, Provençaalse groenten, asperges en een saus van tomaten 29,- 

Falafel gefüllt mit Ziegenkäse, provenzialischem Gemüse, Spargel und Tomatensauce  
*Falafel stuffed with goat cheese, Provençal vegetables, asparagus and tomato sauce*

Boerderij eend met groene kool, jonge uitjes, aardappelmousseline en Madeira-saus 37,-

Bauernente mit Grünkohl, Frühlingszwiebel, Kartoffelmousseline und Madeirasauce  
*Farm duck with kale, spring onion, potato mousseline and Madeira sauce*

Filet Mignon met Pommes gratin, witlof en sjalottenjus 37,-

Filet Mignon mit Kartoffelgratin, Chicorée und Schalottensauce  
*Filet mignon with potato gratin, chicory and shallot sauce*

Lamsrugfilets met polenta, abrikoos en een grove mosterdsaus 38,-

Lammrückenfilet mit Polenta, Aprikose und einer Sauce aus grobem Senf  
*Fillet of lamb with polenta, apricot and a sauce of coarse mustard*

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*

Mousse van witte chocolade met crèmeux van kalamansi en een vinaigrette van dille en limoen 15,- 

Weißes Schokolademousse mit Kalamansi-Creme und Dill-Limetten-Vinaigrette  
*White chocolate mousse with kalamansi cream and dill-lime vinaigrette*

Tarte tatin van Pink Lady appel met vanille roomijs 16,- 

Tarte Tatin vom Pink-Lady-Apfel mit Vanilleeis  
*Tarte Tatin of Pink Lady apple with vanilla ice cream*

Mandarijnenmousse met boerenyoghurt, Grand Marnier Sabayon en verveine-ijs 16,- 

Mandarinenmousse mit Bauernjoghurt, Grand Marnier-Sabayone und Verveine-Eis  
*Mandarin mousse with farm yogurt, Grand Marnier Sabayone and Verveine ice cream*

Koffie met verrassende friandises 10,- 

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 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!*