

## Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

Oesters uit de Waddenzee met citroen op ijs 5,- p/st

*Austern aus dem Wattenmeer mit Zitrone auf Eis*

*Oysters from the Wadden Sea with lemon on ice*

Dubbel getrokken ossenstaartbouillon met tomaat en kruiden uit eigen tuin 19,-

*Klare Essenz vom Ochsenchwanz mit Tomaten und Kräutern aus dem eigenen Garten*

*Clear essence of oxtail with tomatoes and herbs from our own garden*

Kalfspastrami met een duxelles van paddenstoelen,  
Zwolse mosterdcrème en gemarineerde paprika 27,-

*Kalbfleisch-Pastrami mit Pilzduxelles, Zwolser Senf-Creme und mariniertem Paprika*

*Veal pastrami with mushroom duxelles, Zwolser mustard cream and marinated paprika*

Gemarineerde cherrytomaten met watermeloen, basilicum en geitenmelksorbet 21,- 

*Marinierte Cherrytomaten mit Wassermelone, Basilikum und Ziegenmilch-Sorbet*

*Marinated cherry tomatoes with watermelon, basil and goat milk sorbet*

Kabeljauw met gepocheerde oester, granité van gin-tonic, komkommer en Granny Smith 26,-

*Kabeljauw mit pochierter Auster und einem Granité von Gin Tonic, Gurke und Granny Smith*

*Cod with poached oyster and a granité of gin and tonic, cucumber and Granny Smith*

Tartaar van Yellowfin tonijn met roomkaas, vlierbessengelei, Pata Negra en waterkers 27,-

*Thunfisch-Tatar mit Frischkäse, Holundergelee, Pata Negra Schinken und Brunnenkresse*

*Tuna tartar with cream cheese, elderberry jelly, Pata Negra ham and watercress*

Mousse van morilles met een bonbon van Époisse, selderijсалade en saus van Ajo blanco 21,- 

*Mousse von Morcheln mit Époisse-Käse, Selleriesalat und einer Ajo Blanco-Sauce*

*Mousse of morels with Époisse cheese, celery salad and ajo blanco sauce*

Gebakken ganzenlever met gekarameliseerde perzik en sorbet van amandel 29,-

*Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Pfirsich und Mandelsorbet*

*Roasted goose liver with caramelized peach and almond sorbet*

Coquilles met terrine van bospeen en algen, lamsoren en saus van sereh en gember 26,-

*Jakobsmuscheln mit Karotten-Algen-Terrine, Strandnelken und Sereh-Ingwer-Sauce*

*Scallops with carrot seaweed terrine, sea thrift and Sereh ginger sauce*

## Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Open ravioli gevuld met ricotta, wilde bladspinazie, pijnboompitten en gepofte paprikasaus 32,- 

*Ravioli mit Ricotta, Wildblattspinat, Pinienkernen und einer Sauce aus geröstetem Paprika*

*Ravioli with ricotta, wild leaf spinach, pine nuts and roasted red bell pepper sauce*

Zeebaars met zaden en pitten, avocado, jalapeño, snijbonen en een saus van beurre blanc 39,-

*Seebarsch mit Avocado, Jalapeño, Sämereien, Brechbohnen und einer Beurre blanc-Sauce*

*Seabass with avocado, jalapeno, seeds, green beans and beurre blanc sauce*

Kreeft ±600gr met ravioli van Parmezaanse kaas, zeekraal en kreeftensaus 45,-

*Hummer ca. 600gr. mit Parmesanravioli, Meeresspargel und Hummersauce*

*Lobster approx. 600gr. with parmesan ravioli, sea asparagus and lobster sauce*

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“.*

**Zeeduivel met Serranoham, artisjok, venkelcompote en champagnemosterdsaus 42,-**

*Seeteufel mit Serranoschinken, Artischocken, Fenchelkompott und Champagner-Senfsauce  
Monkfish with Serrano ham, artichokes, fennel compote and champagne mustard sauce*

**Rouleau van Biohoen met anijs-champignons, kruiden gnocchi en een saus van vadouvan 37,-**

*Rouleau vom Bio-Huhn mit Anis-Pilzen, Kräutergnocchi und einem Vadouvan-Fond  
Rouleau of organic chicken with aniseed mushrooms, herb gnocchi and vadouvan sauce*

**Filet Mignon met rösti, peulvruchten en een saus van rodewijn 39,-**

*Filet Mignon mit Rösti, Hülsenfrüchten und Rotwein-Jus  
Filet mignon with Rösti, legumes and red wine jus*

**Lamsrugfilets met moussaka, oventomaten verrijkt met geitenkaas en jus van Ras el hanout 39,-**

*Lammrückenfilets mit Moussaka, Ofentomaten mit Ziegenkäse und einem Ras el Hanout Fond  
Lamb saddle fillets with moussaka, baked tomatoes with goat cheese and a Ras el Hanout sauce*

**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 19,-** 

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

**Rabarbermousse met ganache van witte chocolade, gin-tonic en ijs van framboos 16,-** 

*Rhabarbermousse mit weißer Schokoladenganache, Gin Tonic und Himbeer-Eis  
Rhubarb mousse with white chocolate ganache, gin and tonic and raspberry ice cream*

**Soufflé van limoncello met tartaar van zomerkoninkjes en basilicumijs 17,-** 

*Limoncello-Soufflé mit Erdbeer-Tartar und Basilikum-Eis  
Limoncello soufflé with strawberry tartar and basil ice cream*

**Crèmeux van exotisch fruit met spongecake van yoghurt en ijs van gember en lychees 16,-** 

*Crèmeux aus exotischen Früchten mit Joghurtbiskuit und Ingwer-Litschi-Eis  
Crèmeux of exotic fruits with yogurt sponge and ginger lychee ice cream*

**Koffie met verrassende friandises 14,-** 

*Kaffee mit kleinen Leckereien  
Coffee with small delicacies*


## **Menu du Chef / Menü des Küchenchefs / Tasting Menu**

*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!*