

## 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*

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*

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

Thunfisch-Tatar mit Frischkäse, Holundergelee und Brunnenkresse

*Tuna tartar with cream cheese, elderberry jelly 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

Ravioli gevuld met ricotta, wilde bladspinazie, pijnboompitten, parmezaan en gepofte paprikasaus 32,- 

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

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

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

Seeteufel mit geröstetem Serranoschinken, Artischocken, Fenchelkompott und Champagner-Senfsauce

*Monkfish with roasted 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*

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 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*

**Truffel risotto met shiitake, tomaten, aubergine en parmezaanse kaas 26,-**  

Trüffelrisotto mit Shiitake-Pilzen, Tomaten, Auberginen und Parmesan

*Truffle risotto with shiitake mushrooms, tomatoes, eggplant and parmesan cheese*

**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**

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!*