

# VORSPEISEN

<b>Tomatensuppe</b> 	<b>6,00</b>
Rahm & Basilikum - Öl	
<b>Fischsuppe aus Zeeland</b>	<b>7,50</b>
Reich gefüllt mit Fisch	
<b>Tapas-Platte (2 Personen)</b>	<b>16,50</b>
Frisch gebackenes Brot mit Aufstriche, Charcuterie, gedämpftes Brötchen mit pulled wild, hausgeräuchertem Lachs und Garnelenkroketten	
<b>Portion Brot</b> 	<b>6,50</b>
Frisch gebackenes Brot mit Aioli, Tapenade & Kräuterbutter	
<b>Carpaccio</b>	<b>10,50</b>
Dünn geschnittenes Carpaccio von Grain Fed Rump Steak, Rucola, Reypenaer VSOP und Trüffelmayonnaise	
<b>Winterverkostung</b>	<b>12,50</b>
Baumkuchen von Ent und Rinderwurst, kleine Suppe mit Topinambur, Kastaniencreme und hausgemachtes Sauerkraut	
<b>Räucherlachs</b>	<b>11,50</b>
Hausgeräucherter Lachs mit Crème fraîche aus unserer eigenen Küche, Ei, Little Gem und Amsterdam Zwiebeln	
<b>Flammkuchen</b>	<b>9,50</b>
Knusprig dünne Flammkuchen mit Pastrami Hirsch, Cranberry-Kompott, Bundle-Pilz und Kürbis	
<b>Tarte Tatin mit Ziegenkäse</b> 	<b>9,50</b>
Tarte Tatin mit Ziegenkäse, Rote-Zwiebel-Kompott und Rote-Bete-Marmelade	
<b>Austern</b>	
- 3 stück Naturell oder Gratiniert	<b>7,50/9,00</b>
- 6 stück Naturell oder Gratiniert	<b>14,50/17,50</b>
- 1 Auster special: Auster mit Gurke und Ponzu	<b>3,00</b>
<b>Gambas</b>	<b>10,50</b>
Geschälte wilde Gambas in einer köstlichen würzigen Sahne-Sauce	
<b>Hausgemachte kroketten</b>	
- Zwei Garnelenkroketten mit Zitronen mayo	<b>9,50</b>
- Zwei Pulled duck Kroketten mit Miso mayo	<b>7,50</b>

 **Vegetarier**

# SALATE & VEGA

## SALATE (VORSPEISE ODER HAUPTSPESIE)

Klein / Groß

### Fisch Salat

11,50/ 16,50

Lauwarmer Salat mit Räucherlachs, gebratener Kohl, Tempura-Gamba, Soja-Dressing und Miso Mayonnaise

### Caesar Salat (Vegetarier möglich)

9,50/ 14,50

Hähnchenfilet, Parmesan, Sardellendressing und Croutons

### Ziegenkäse (Vegetarier möglich)

10,50/ 15,50

Ziegenkäse mit bauchspeck, Rote-Bete-Marmelade und Pilzen

## VEGA

### Wintergarten

17,50

Überraschendes Gericht von Wintergemüse, Trüffel und Reypenaer Käse

## KINDERTELLER (Die Pommes und Pasta Kinderteller sind inkl. einem kleinen Kindereis)

### Kleine Tomatensuppe

4,00

### Pommes Frites mit Frikadelle, Fischfilet, Fleischkrokette, oder Hähnchennuggets

9,50

### Kleine Fish & Chips

9,50

### Pasta bolognese

9,50

### Pfannkuchen

6,50

Schauen Sie zum Wochemenu und Specials auf der Platte an der Wand!

# HAUPTGERICHTE

## FISCH

**Lachs** **19,50**

Gegrilltes Lachsfilet mit Japanischen Kräutern und Dashi-Buttersauce

**Kabeljau** **22,50**

Kabeljaufilet mit leichter scharfer Thai-Sauce und Tempura-Gambas

**Fish & Chips** **17,50**

Knusprig gebratener Kabeljau in Bierteig mit Pommes frites & remoulade

**Rotbarsch** **21,50**

Auf der Haut gebackenes Rotbarschfilet mit Salsa Verde und Süßkartoffel

**Seezunge** 350 gr. **29,50**

In Butter gebraten Nordseezunge mit Remoulade 500 gr. **36,50**

**Hummer** Ganz (500gr.)/ Halb **35,00/18,50**

Gekocht mit Zitronenmayonnaise

Gratiniert gratiniert mit Dashi-Butter und altem Käse **37,00/19,50**

## FLEISCH

**Rinderfilet** **24,50**

Zartes Rinderfilet (200 gram) mit Sauce von geräucherten Pilzen

**Wild-Schmortopf** **19,50**

Chef Spezialität! Schmortopf von Hirsch, Hase und Wildschwein mit eine Süßkartoffel-Krokette und Trüffelmayonnaise

**Kalb & Rind** **22,50**

Geschmorte Kalbsukkade mit Rinderfilet vom Grill

**Steak & gamba** **22,50**

Zartes Angus Rindersteak mit Hoisin, hausgemachte Pickles, wilde Scampi und Misomayonnaise

**Entenbrustfilet** **20,50**

Gebratenes Entenbrustfilet serviert mit einer Orangensauce

## DESSERTS

### **Dame Blanche** 8,00

Vanilleeis mit köstlicher warmer Schokoladensauce auf originelle Weise präsentiert!

### **Crème brûlée** 7,50

Crème brûlée mit Orange und Zimt & Orangeneis

### **Litschi und Joghurt** 7,50

Crèmeux von Litschi, frische Strukturen von Joghurt und Litschi-Eis

### **Käsebrettchen** 9,50

Verschiedene Sorten Käse mit Brot und einem dazugehörige Chutney

## KLEINE ZOETE TREK

### **Sweet bites** 3,50

Kleine Auswahl unseren Nachtisch

### **Eierlikör** 3,50

Hausgemachter Eierlikör mit Sahne

### **Schokoladenkuchen** 5,00

Schokoladen Brownie mit Schokoladen-Karamell-Mousse

## DESSERTWEIN

### **Betola PX (Pedro Ximinez)** 5,00

Datteln, Feigen, Rosinen und ein schokoladentiger Duft. Im Geschmack sehr mild, rund und süß mit vielen Trockenfrüchten und ausreichender Frische.

### **Royal Oporto 10yrs old tawny** 6,50

Helle Farbe, mit einem sagenhaften Duft von Trockenfrüchten. Im Geschmack kann man Würze, Süßholz, Vanille und überreife rote Früchte erkennen.

### **Dessertwijn Château Lauvignac Sauternes** 5,50

Frischen Dessertwijn mit kandierten Früchten und Honig. Perfekt mit süßem Desserts.

### **Liefmans Goudenband** 4,75

Ein leicht säuerlichen Geschmack mit Apfel und Kirsche, kombiniert mit den Holznoten. Der Nachgeschmack schmeckt wie Nüssen und getrockneten Rosinen. Eine perfekte Ergänzung zu Käse.

### **Liefmans Kriek-Brut** 4,75

Dieses Bier hat einen tiefen rötlich-braune Farbe mit Noten von Holz und Mandel. Leicht süß und ein bisschen sauer. Servieren mit süßen Desserts.