

EMPFEHLUNG

Sommer



Cocktail

Double lemon

14.00 €

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Chef

16 €

Brot und Butter

Tataki von Rind, Japan Style, Kimchi Chicorée, Shiitake Confit, Wasabi

17 €

Knuspriger Confit von Ente Sanddorn Butternut Chutney, Crumble von Speculatius, Entenjus und Brot

17 €

Tagessuppe

10 €

Brot und Butter

Käsevariation

16 €

Hauptspeisen

Zartes Filet und knusprig confierter Schenkel vom Maishähnchen

29 €

Spitzkohl, Möhren und Pommes Dauphine, Honig Estragon Jus

Eisbein mit Kartoffel - Kräuterpuree, cremiges Sauerkraut und Senfsoße

26 €

Steak Steinpilze

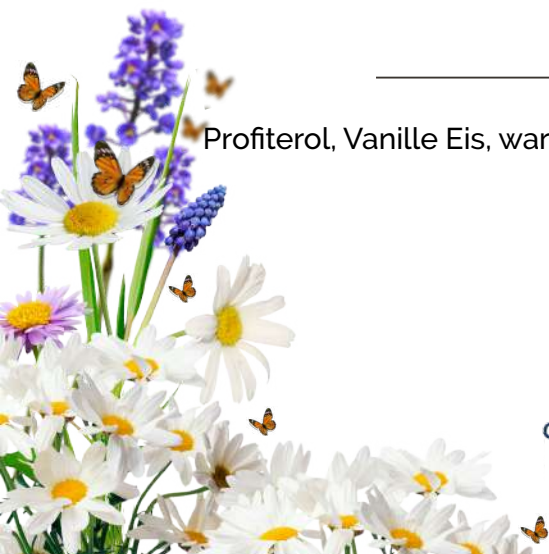
43 €

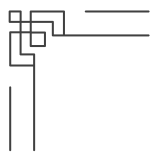
mit Fritten

Dessert

Profiterol, Vanille Eis, warme Schokolade

13 €





SUGGESTIONS



Cocktail

Double lemon

14.00 €

Entrées

Vitello Tonnato du chef

16 €

Pain et beurre

Tataki de bœuf, Japan Style, Kimchi chicorée, confit de shiitake et wasabi

17 €

Croustillant de canard confit, chutney de butternut à l'argousier,
crumble de spéculos, jus de canard et pain

17 €

Soupe du jour

10 €

Pain et beurre

Farandole de fromages

16 €

Plats principaux

Filet tendre et cuisse de poulet de maïs confite et croustillante

29 €

Chou pointu, Carottes et pommes dauphine et jus au miel et estragon

Jambonneau, avec purée de pommes de terre aux herbes, choucroute
onctueuse et sauce moutarde

26 €

Steak aux Cèpes

43 €

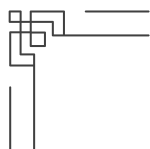
Avec Frites

Dessert

Profiterol, glace à la vanille et chocolat chaud

13 €





SUGGESTIES

Zomer



Cocktail

Double lemon

14.00 €

Voorgerechten

Vitello Tonnato van de chef

brood en boter

16 €

Rundertataki, Japanse stijl, kimchi witloof, geconfijte shiitake, wasabi

17 €

Krokante gekonfijte eend, duindoorn-Butternutchutney,
speculatiuscrumble, eendenjus en brood

17 €

Soep van de dag

brood en boter

10 €

Kaasplankje

16 €

Hoofdgerecht

Malse filet en knapperig gekonfijte bout van maïskip

Spitskool, wortelen en pomme Dauphine, honing-dragonjus

29 €

Eisbein, met aardappel-kruidenpuree, romige zuurkool en mosterdsaus

26 €

Steak met eekhoorntjesbrood

met Friet

43 €

Dessert

Profiterol, vanille ijs, warme chocolade saus

13 €



SUGGESTIONS

Summer



Cocktail

Double lemon

12.50 €*

Starters

Chef's Vitello Tonnato

Bread and butter

16 €*

Beef Tataki, Japan style, Chicory Kimchi, Shiitake confit, wasabi

17 €*

Crispy duck confit, Sea- buckthorn butternut chutney, Speculatus crumble, duck jus and bread

17 €*

Soup of the day

Bread and butter

10 €*

Cheese selection

16 €*

Main courses

Tender fillet and crispy confit leg of corn-fed chicken

29 €*

Pointed cabbage, carrots and pommes dauphine with honey-tarragon jus

Knuckle of ham, with potato and herb purée, creamy sauerkraut, and mustard sauce

26 €*

Steak with porcini mushrooms

43 €*

With fries

Dessert

Profiterol, vanilla ice cream, hot chocolate

13 €*