



RESTAURANT

DESSERTS • NACHTISCHE • DESSERTS

DESSERTS

TIRAMISU LE SOMMET	14
DAME BLANCHE	14
MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT & HAZELNOOT	12
KAZEN VAN KAASMEESTER VAN TRICHT	17
Cheese selection by cheese master Van Tricht	
Käseauswahl vom Käsemeister van Tricht	
Sélection de fromages du maître fromager van Tricht	
CREMEUX VAN WITTE CHOCOLADE - VIJG - YUZU-IJS	14
White chocolate crèmeux - fig - yuzu ice cream	
Cremeux aus weißer Schokolade – Feige – Yuzu-Eis	
Crème au chocolat blanc - figue - glace au yuzu	

Heeft u allergieën of dieetwensen? Onze bediening helpt u graag.

Do you have allergies or dietary requirements?

Our service team is happy to assist.

Haben Sie Allergien oder Ernährungswünsche?

Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Avez vous des allergies ou des préférences alimentaires?

Notre équipe est à votre disposition.

Menu du Chef

€ 64

Garnalenkroketten (2st)

VOLGENS RECEPT VAN OMA HENRIËTTE MET PETERSELIE EN CITROEN

Shrimp croquette (2pcs) • Henriëtte's recipe • parsley • lemon

Garnelenkrokette (2St) • Henriëtte Rezept • Petersilie • Zitrone

Croquette de crevettes (2pces) • Recette de Henriëtte • persil • citron

Gebakken zalmfilet

MET SPINAZIE EN BEURRE BLANC

Baked salmon fillet • with spinach and beurre blanc

Gebratenes Lachsfilet • mit Spinat und Beurre blanc

Filet de saumon • aux épinards et au beurre blanc

Dame Blanche

Dame Blanche

OPTIONEEL / OPTIONAL / OPTIONAL / EN OPTION

Kaas / Cheese / Käse / Fromage

als extra gang • as an extra course • als Beilage • supplémentaire — € 17

in plaats van dessert • instead of dessert •

statt Nachtisch • au lieu d'un dessert — € 9,50



Intoleranties & wijzigingen Voor onaangekondigde wijzigingen, allergieën en intoleranties zijn wij genoodzaakt een supplement van €20 in rekening te brengen.

Intolerances & changes For unannounced changes, allergies and intolerances, we are obliged to charge a supplement of €20.

Unverträglichkeiten & Änderungen Für unangekündigte Änderungen, Allergien und Unverträglichkeiten müssen wir einen Aufpreis von €20 berechnen.

Intolérances et modifications En cas de modification non annoncée, d'allergies ou d'intolérances, nous sommes contraints de facturer un supplément de €20.



RESTAURANT

GEUR, SMAAK, TEXTUUR

TASTE, SMELL, TEXTURE . GESCHMACK, GERUCH, BESCHAFFENHEIT • GOÛT, ODEUR, TEXTURE

STARTERS • VORSPEISEN • ENTRÉES

VOORGERECHTEN

Zacht gegaarde venkel 20

MET APPELVINAIGRETTE EN JONGE KAAS

Slow cooked fennel • with apple vinaigrette and young cheese

Sanft gegarter Fenchel • mit Apfelvinaigrette und jungem Käse

Fenouil cuit doucement • à la vinaigrette de pomme et fromage jeune

Coquilles 24

MET BEURRE NOISETTE-SAUS EN PASTINAAK

Scalops • with beurre noisette sauce and parsnip

Jakobsmuscheln • mit Beurre-Noisette-Soße und Pastinaken

Coquilles • avec beurre noisette et panais

Sashimi van tonijn 22

MET FRISSE AZIATISCHE SALADE EN PONZU

Tuna sashimi • with fresh Asian salad and ponzu

Thunfisch-Sashimi • mit frischem Asiatischem Salat und ponzu

Sashimi de thon • accompagné d'une salade asiatique fraîche et de ponzu

Steak tartaar 22

MET DRAGON MAYONAISE EN GROENE KRUIDEN

Steak tartare • with tarragon mayonnaise and green herbs

Steak Tatar • mit Estragon-Mayonnaise und grünen Kräutern

Tartare de bœuf • avec mayonnaise à l'estragon et herbes vertes

Garnalenkroketten 24

VOLGENS RECEPT VAN OMA HENRIËTTE MET PETERSELIE EN CITROEN

Shrimp croquettes • grandmother Henriëtte's recipe • parsley• lemon

Garnelenkroketten • Rezept von Oma Henriëtte • Petersilie • Zitrone

Croquettes de crevettes • recette de grand-mère Henriëtte • persil • citron

Manzo tonnato 22

MET INGELEGD KAPPERBLAD EN DILLE

Manzo tonnato • with pickled caper leaf and dill

Manzo tonnato • mit eingelegtem Kapernblatt und Dill

Manzo tonnato • avec feuille de câpre marinée et aneth

Mousse van ganzenlever 24

MET GEROOKTE PALING EN RODE BIET

Foie gras mousse • with smoked eel and beetroot

Gänseleber mousse • mit geräuchertem Aal und Roter Bete

Mousse de foie gras • avec anguille fumée et betterave rouge

Salade van krab en avocado 22

MET LIMOEN EN MICROSALADE

Crab and avocado salad • with lime and microgreens

Krabben-Avocado-Salat • mit Limette und Microgreens

Salade de crabe et d'avocat • au citron vert et aux micro-pousses



OYSTERS • AUSTERN • HUITRES

OESTERS

Sorlut

met mignonette

with mignonette

mit Mignonette

avec mignonette

3 ST/P 17

6 ST/P 32

MAIN COURSES • HAUPTGERICHTE • PLATS PRINCIPAUX

HOOFDGERECHTEN

Noordzee-lengfilet - Soubise-saus 32

North Sea Ling Fillet • with Soubise Sauce

Lengfischfilet aus der Nordsee • mit Soubise-Soße

Filet de ling de la mer du Nord • mit Soubise-Sauce

Zeebaars in zoutkorst — ⌚ 30 min. 88

(2 PERSONEN), HELE ZEEBAARS MET BEURRE BLANC SAUS

Whole sea bass in salt crust • (2 pers.), with beurre blanc sauce

Ganzer Wolfsbarsch in Salzkruste • (2 Pers.), mit Sauce beurre blanc

Bar entier en croûte de sel • (2 pers.), avec sauce beurre blanc

Filet pur - jus van madeira en knolselder 42

Beef tenderloin • Madeira jus and celeriac

Rinderfilet • Madeira-Jus und Knollensellerie

Filet de bœuf • jus au madère et céleri-rave

Eendenborstfilet - sinaasappel & pompoen 36

Duck breast fillet • with orange-sauce and pumpkin

Entenbrustfilet • mit Orangensauce und Kürbis

Magret de canard • avec sauce à l'orange et potiron

Risotto met mascarpone en selderij 28

mascarpone and celery - Mascarpone und Sellerie - mascarpone et céleri

Kalfsragout - kasteelaardappel en veloutésaus 36

Veal ragout • castle potatoes and velouté sauce

Kalbsragout • Kastelkartoffeln und Velouté-Soße

Blanquette de veau • pommes château et sauce velouté

Steak tartaar 32

Steak tartare • Steak Tatar • Tartare de bœuf

Gegrilde grietbot - soubise saus en knolselder 44

Grilled brill • with soubise sauce and celeriac

Gegrillter Glatthead • Soubise-Soße und Knollensellerie

Barbue grillée • sauce soubise et céleri-rave

Polderhoen 34

JUS VAN ZONGEDROOGDE TOMAAT EN DRAGON

Polder Poultry • sauce made from sun-dried tomatoes and tarragon

Polderhuhn • Soße aus sonnengetrockneten Tomaten und Estragon

Volaille du polder • jus aux tomates séchées et dragon

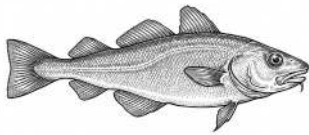
Gebakken kabeljauwhaas 44

MET BEURRE BLANC EN AARDAPPEL

cod fillet • with a light butter sauce and potato

Kabeljaufilet • mit heller Buttersauce und Kartoffel

Dos de cabillaud • au beurre blanc et pommes de terre



SIDES • BEILAGEN • ACCOMPAGNEMENTS

BIJGERECHTEN

Verse Zeeuwse frieten • Fresh Zeeland fries • Frische Zeeland-Pommes frites • Frites fraîches de Zélande 5

Roseval aardappel • Pommes Roseval • Roseval Kartoffel • Pomme de terre Roseval 5

Salade van witlof • Chicory salad • Chicorée • Salat • Salade d'endives 5

Jonge kropsla • Baby lettuce • Junger Kopfsalat • Jeune laitue 5

Spruitjes in velouté • Brussels sprouts in velouté • Rosenkohl in Velouté • Choux de Bruxelles en velouté 5

Warme seizoensgroeten • warm seasonal vegetables • Warme Saisongemüse • Légumes de saison chauds 5

Arancini met paddenstoel en truffel • Arancini with mushrooms and truffle • Arancini mit Pilzen und Trüffel • Arancini aux champignons et à la truffe 5