

VORSPEISEN

VORSPEISEN			BEILAGEN	
Toast mit geräuchertem Mowi- Lachs Brioche Sauerrahm		€ 18	Kartoffelpüree	
brioche Sauerranin			Kartoffelkroketten	
Fischsuppe		€ 21	Pommes Frites	
Garnelen			Gegrilltes Gemüse Parmesan Kräute	rsalat
Gegrillte Garnele Knoblauch Tomate		€ 32	Gemischter Salat	
			Rucola Olivenöl Parmesan	
·			5 Euro pro Beilage	
Halber Hummer		€ 44	J Lato pro Bellage	
Belle vue				
Steak tartare		€ 22	HAUPTGÄNGE	
Kräutersalat				
_		C 10	Ravioli 🕢	€ 9
Marinierte Tomate 🥢		€ 19	Ricotta Spinat	
Burrata Kräuteröl			Rinderfilet	€ :
			Rotweinsauce	· ·
			Entenbrustfilet	€ :
			À l'Orange	
AUSTERN & KAVIAR			Gegrillte Garnelen	€ !
			Knoblauch Tomate	
Zeeuwse creuses n*4	3 Stücke	€ 17		
Zeeuwse creuses n*4	6 Stücke	€ 32	Wolfsbarsch Salzkrust +- 40 Minuten	€ 8
			Beurre blanc 2 Personen	
Persian black pearl kaviar 10 Gramm Blini saure Sahne		€ 45	Hummer belle vue	€ :
			Cocktailsauce	•
			CocktailSadec	
			Gebratene Seezunge 500-600gr	€ (
			Kapern Butter	
			•	6
			Gegrillter Wolfsbarsch	€ :
			Chimichurrisauce	

Beilagen nach Wahl zusammenstellen

€ 24

€ 36

€ 32

€ 54

€ 85

€ 78

€ 69

€ 38

€ 12

€ 12

€ 12

€ 10

€ 17

NACHSPEISEN

Dame blanche

Coupe colonel

Crème brûlée

Assortierte Käse von Van Tricht

Tarte tatin

Für Gruppen ab 6 Personen servieren wir nur das Menü des Küchenchefs.

Bei unangekündigten Änderungen, Allergien und Unverträglichkeiten müssen wir einen Zuschlag von 20 € berechnen.