

VORSPEISEN

Toast mit geräuchertem Mowi- Lachs € 18
Brioche | Sauerrahm

Toast mit Champignons  € 16
Kastaniencreme | Gorgonzola

Fischsuppe € 21

Gegrillte Garnele € 32
Café -Buttersauce "Beurre de Paris"

Gebratene Jakobsmuschel € 28
Kastaniencreme | knollensellerie | Orange

Steak tartare € 22
Kräutersalat

Terrine aus Wild € 16
Aprikosenkompott | Madeira | Silverzwiebel

AUSTERN & KAVIAR

Zeeuwse creuses n*4 3 Stücke € 17
Zeeuwse creuses n*4 6 Stücke € 32

Persian black pearl kaviar € 45
10 Gramm | Blini | saure Sahne

Beilagen nach Wahl zusammenstellen

BEILAGEN

Kartoffelpüree
Mandelkroketten
Pommes Frites
Gegrilltes Gemüse | Parmesan | Kräutersalat
Kopfsalat | Tomate
Gedünsteter Spinat
Chicorée-Salat

5 Euro pro Beilage

HAUPTGÄNGE

Gnocchi  € 24
Gorgonzola | Mascarpone

Rinderfilet Simmental € 44
Pfeffersauce

Brustfilet von der Wildente € 32
Sauce von Sauerkirschen

Gegrillte Garnelen € 54
Café - Buttersauce "Beurre de Paris"

Lengfilet € 34
Tartar mit Beurre-Blanc-Sauce

Kälbrücken von Hirsch € 40
Sauce von Sauerkirschen

Gebratene Seezunge 500-600gr € 69
Zitrone | grüne Kräuter

Gegrillter Goldbrasse € 38
Tartar mit Beurre-Blanc-Sauce

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.

NACHSPEISEN

Dame blanche € 12
Tarte tatin € 10
Schokoladenmousse | Amarena € 12
Crème Catalane € 12
Assortierte Käse von Van Tricht € 17