

## Voorgerechten / Vorspeisen / Starters

Oesters uit Normandië met citroen op ijs 4,- p/st

*Austern aus der Normandie mit Zitrone auf Eis*

*Oysters from Normandy with lemon on ice*

Lauwwarme snoekbaars met gemarineerde komkommer in zoetzure saus 23,-

*Lauwarmes Zanderfilet mit mariniertes Gurke in süß-saurer Sauce*

*Lukewarm pikeperch with marinated cucumber in sweet and sour sauce*

Steak tartaar van rund met prei en topinamboer 24,-

*Steak Tartar vom Rind mit Lauch und Topinambur*

*Steak tartare of beef with leeks and Jerusalem artichoke*

Terrine van bospeen met Tahin crème en macadamia noot 20,-  

*Möhrenterrine mit Tahincreme und Macadamianuss*

*Terrine of carrots with Tahin cream and macadamia nut*

## Warme voorgerechten / Warme Vorspeisen / Hot Starters

Geroosterde langoustine met zoetzure venkel, tomaat en een saus van vadouvan 27,-

*Gebratene Langoustine mit süß-saurem Fenchel, Tomaten und Vadouvan-Sauce*

*Roasted langoustine with sweet and sour fennel, tomato and vadouvan sauce*

Soep van eekhoorntjesbrood en kruiden 19,-  

*Suppe von Steinpilzen und Kräutern*

*Soup of porcini mushrooms and herbs*

## Hoofdgerechten / Hauptgerichte / Main courses

Geroosterde tarbot met rouleau van paddenstoel en een saus van pandan 39,-

*Gebratener Steinbutt mit Pilzroulleau und Pandan-Sauce*

*Roasted turbot with rouleau of mushroom and a sauce of pandan*

In kerrie gebakken bloemkool met amandel, rozijnen en kurkuma vinaigrette 33,-  

*In Curry gebratener Blumenkohl mit Mandeln, Sultaninen und Kurkuma-Vinaigrette*

*Curry-fried cauliflower with almond, sultanas and turmeric vinaigrette*

Biologische rouleau van hoen met bulgur, paddenstoelen en topinamboer 37,-

*Bio-Huhn-Roulade mit Bulgar, Pilzen und Topinambur*

*Organic chicken roulade with bulgar, mushrooms and topinambur*

**Hertenrug met biologische groenten van  
Landgoed Singraven en een truffeljus 39,-**

Hirschrücken mit einer Trüffelsauce und Bio-Gemüse vom Gut Singraven  
*Venison loin with a truffle gravy and organic vegetables from estate Singraven*

**- Als klassieke 'Rossini' met truffel en ganzenlever 47,-**

- Auch klassisch als 'Rossini' mit Trüffeln und Gänseleber

*- As a classic 'Rossini' with truffle and foie gras*

**Specialiteit, wekelijks wisselend van het land of uit het water.**

**Vraag onze bediening (wekelijkse prijs)**

Wöchentlich wechselnde Spezialität vom Land oder aus dem Wasser.

Fragen Sie bitte unseren Service (Wochenpreis)

*Our weekly specialities from land or water. Please ask our service (weekly price)*

## **Kaas & Zoet / Käse & Süßes / Cheese & Sweet**

**Kaasselectie van Fromagerie Guillaume met huisgemaakte chutney 20,-** 

Käseauswahl aus der Fromagerie Guillaume mit hausgemachtem Chutney

*Cheese selection from Fromagerie Guillaume with homemade chutney*

**Soufflé van pure chocolade met peer en toffee van 5 spices 16,-** 

Zartbitterschokoladen-Soufflé mit Birne und Toffee aus 5 Gewürzen

*Dark chocolate souffle with pear and toffee from 5 spices*

**Crèmeux van Yuzu met hazelnoot en vossenbessen 16,-** 



Yuzu-Crèmeux mit Haselnuss und Preiselbeeren

*Creme of yuzu with hazelnut and lingonberries*

**Koffie met verrassende friandises 14,-** 

Kaffee mit kleinen Leckereien

*Coffee with small delicacies*

 Deze gerechten zijn vegetarisch en kunnen gedeeltelijk ook veganistisch  bereid worden.  
Diese Gerichte sind vegetarisch und können teilweise auch vegan zubereitet werden.  
*These dishes are suitable for vegetarians and can partly be ordered vegan.*

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Haben Sie eine Allergie? Bitte fragen Sie uns!

*If you are effected by food allergies, please let us know!*

**Zin in iets anders? Vraag naar onze "Lekker gewoon" kaart**

Einfach mal Lust auf etwas Einfaches? Fragen Sie nach unserer Karte „Einfach aber gut“

*Tonight rather something simple? Ask for our special menu „Simple but Good“.*