GOTES DEGITION	
@ PORTION OLIVEN	4,50
Ø FRISCH GEBACKENES BROT - Aioli Tapenade	7,50
EXTRA LECKER ZUM BROT - für Spanischen Schinken	5,00
REE- & ENTENPÂTÉ MIT FRISCH GEBACKENEM BROT Quitten-Compote Feigen Walnüsse	14,50
AUSTERN (½ Dutzend) – Zeeland-Creuses Zitrone Asiatisches Dressing	19,50
<u>SUPPEN</u>	
	8,00
『 Ø WÜRZIGE KÜRBISSUPPE – Kokos Kürbiskerne Koriander roter Chili	8,00
<u>VORSPEISEN</u>	
Ø VEGANE KÖNIGSAUSTERNPILZE - Kürbis-Curry Datteln Kokosjoghurt Granatapfel	13,50
🏿 🗷 ZIEGENKÄSE - Mandeln Honig Feigen Walnüsse Tomaten-Chutney	13,50
CACHSPASTRAMI - Rote-Bete-Tatar Kartoffelsalat Stockschwamm Schalottendressing	15,50
THUNFISCH geröstete Brioche Avocado Wakame Mayonnaise Heringskaviar	16,50
WILDSCHWEIN Schulter Pastinakenpüree Apfel Enoki Lakritzjus	16,50

Wir verwenden saisonale, reine Produkte, wenn möglich biologisch. Vegetarische Gerichte sind auf der Speisekarte mit einem Ø gekennzeichnet.

Quitten-Ingwer-Compote | Brioche | karamellisierte Haselnüsse

Basilikum-Mayonnaise

TERRINE AUS GÄNSELEBER

15,50

19,50

Wenn Sie ein 3-Gänge-Menü in Ihrem Hotelarrangement haben, können Sie aus den Gerichten wählen, die mit einem Tukan ↑ gekennzeichnet sind. Entscheiden Sie sich für ein Gericht ohne Tukan? Dann fällt ein Aufpreis an.



BASIS

Reis | Avocado | Eisbergsalat | Wakame | Gari | Sojabohnen Tomate | Gurke | Mais | Röstzwiebeln | Sesam | Sojasauce

IHRE WAHL

ℰ ⊗ Koreanische Pilze	16,50
(^ Lachs	18,50
← Knuspriges Hühnchen	17,50
f Filetsteak	19,50

BURGER MIT POMMES

PREMIUM RINDSFLEISCHBURGER

100% Bio-Rindfleischburger Tom	nate Salat Gewurzgurke	
Knuspriger Bacon Käse Zwiebel	BBO-Sauce	19.50

C ZARTER HÜHNCHENBURGER

Eisbergsalat Avocado	Zwiebelkompott	
Käse Chipotle-Mayonr	aise	18.50

F SHRIMP BURGER

Zuckerhut Mango-Relish Gurke Pommes Frites 1	.9	١,	5	6(D	
--	----	----	---	----	---	--

₱ Ø VEGANE AVOCADO BURGER

Zuckerhut Sweet Pickles Coleslaw Pommes Frites	18.50
--	-------

VEGETARISCH

€ MISO-RISOTTO

Waldpilze Haselnüsse	Kürbis	Parmesankäse	22,50
------------------------	--------	--------------	-------

F Ø KOREANISCHES BIBIMBAP

Reis Cherrytomaten	Spinat Mais Avoc	ado Pilze Kimchi Spiege	lei 23.50
iveis i Chen violilaten	ı J ullat I Mais I Avut	auo i riize i Milliciii i Sbiese	23.30

kandierte Tomate Basilikum-Pesto Crème fraîche	
Tomatenglacé Parmesan-Crunch	16,50€/21,50

^{*}Auch als kleine Portion erhältlich





← LACHSFILET Geröstetes Gemüse cremige Orangen-Soja-Sauce	27,50
KABELJAU & VENUSMUSCHELN Zitronenlinsen Miso-Aubergine Kokos-Curry-Sauce	29,50
FISCH DER SAISON* Nachhaltig Verantwortungsbewusst mit passenden Beilagen	23,50 / 27,50

FLEISCH

F	` PREMIUM SCHNITZEL - Kartoffelgratin Champignon- oder Pfeffersauce	22,50
F	SPARERIBS - mit BBQ-Glasur Kartoffelgratin / Extra Rippchen pro Stück 23,50	0 / 6,50
f	SCHWEINEFILET STROGANOFF - Kartoffelpüree Pilze Crème fraîche Saure Zwiebel Amsterdamer Art	24,50
f	HÄHNCHEN SEREH SPIESS - Weißkohlsalat Cashewnüsse Basilikum-Tomaten-Sirup	24,50
f	`HIRSCHRENDANG - Pastinake Kürbis würzige Erdnüsse Krupuk	27,50
	HASENRÜCKEN - Rotkohl geschmorte Birne Kartoffelmousseline Portweinsauce	28,50
	CONFIERTE ENTENKEULE	
	Himmel und Erde karamellisierte Möhrchen Apfelcidersirup	27,50
f	`KLEINES FILETSTEAK (150 g) - Saisongemüse Buttersauce	26,50
	TOURNEDOS (200 g) - Saisongemüse Buttersauce	35,50

^{*}Auch als kleine Portion erhältlich

Zu den Fisch- und Fleischhauptgerichten servieren wir frische Pommes mit Mayonnaise. Gebratene Kartoffeln, Apfelkompott und/oder zusätzliches Gemüse servieren wir nur auf Anfrage, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Helfen Sie uns dabei?



Ø POMMES FRITES AUS SÜßKARTOFFELN
mit Trüffelmayonnaise
⊗ SCHÜSSEL REIS



4,75

Sesam | gebratene Zwiebeln | Frühlingszwiebeln

4,75

EFRISCHER SALAT

Römersalat | Tomate | Gurke | gekochtes Ei | crouton

5,50

DESSERTS

F	KAFFEE ODER TEE NACH WAHL – mit verschiedenen süßen Leckereien	8,50
	Machen Sie Ihren Kaffee Irish, Spanish, Italian oder French	+ 2,50
F	DAME BLANCHE – Vanilleeis Schlagsahne warme Schokoladensauce	9,50
	lecker zur Dame Blanche: Eierlikör	+ 2,50
F	GUAVE - Guavemousse weiße Schokoladeneis Baiser Kokos	10,50
F	APFELSTRUDEL - Vanilleeis Zimtsabayon	10,50
f	STOOFPERENSORBET - Gepochte Birnen Birneneis knusprige Mandeln	10,50
	KÄSEPROBE – Pierre Robert Shropshire Blue Sainte Maure	13,50

Auch lecker als Dessert: ESPRESSO MARTINI



In unserer Küche verwenden wir die 14 häufigsten Allergene. Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Bitte informieren Sie unser Personal immer darüber! Scannen Sie den QR-Code nebenan, um die Allergenkarte anzuzeigen.

