

Hoe werkt het?

Sie wählen maximal 2 Gerichte pro Kurs, die Anzahl der Kurse ist endlos! Und ob Sie mit einem Dessert beginnen und mit einer Vorspeise enden, es liegt an Ihnen. Für die Kleinen haben wir ein echtes "Mehrere Mal Mini Menu". In all unseren Gerichten arbeiten wir mit möglichst vielen frischen, saisonalen und biologischen Produkten.

Vorspeisen

Überraschungsvorspeise

Lassen Sie sich überraschen!

Carpaccio vom Rind

mit Trüffelmayonnaise

Hausgemachtes Bitterbal

mit Frühlingszwiebeln

Marinierte Gambas

In Knoblauch und Dill (Aufpreis 2,00)

Champignon im Bierteig

von Othmar Winterrot bier mit Knoblauchmayonnaise

Geräucherte Entenbrust

mit Apfelchutney von 't Nije Eskes

Gravad lachs

mit Zitronenperlen und Rucola

Wintersalat

mit Pilzen und Cashewkrnen

Suppen

Überraschungssuppe

saisonale Suppe

Shiitake-Suppe

von Masselink aus Tilligte und gebratenem Speck

Senfsuppe

mit Lachsstreifen

Ochsenschwanzsuppe

**Letzte Bestellrunde 22:15
(Sonntag 21:30 Uhr)**

**Haben Sie eine
Allergie? Sprechen sie
uns an!**



Hauptgerichte

Überraschungshauptspeise

Kalbssukade
mit Apfel Eintopf

Hausgemachte Quiche
mit Porree, Champignons und Zwiebeln

Miniwurst mit Senf
mit sauerkraut

Gebratenes Rinderfilet
mit Knoblauchsauce (Aufpreis 2,00)

Eintopf mit Meeresfrüchten

Gebackenes Maishuhn
mit Möhren

Pilzenhachee
mit Walnüssen und Frühlingszwiebeln

Gegrillte Zucchini
mit Thymian und einem Zucchini-Chutney

Pommes frites

Pommes duchesse
Hausgemacht

Reis

Warmes Gemüse

Winter salat

Desserts

Überraschungsdessert

Panna cotta
mit Blaubeeren

Vanille-Quark
mit Joghurt von Raw Milk Company De Lutte

Crepes
met apfelkompott

Erfrischendes Fruchtgetränk
mit Meloneneis

Schokoladen-fudge
Von malteser

Käseplatte (Aufpreis 2.00)
Roter portwein Tawny 10 y. € 4,50

Dessertwein € 3,95

Tafelnummer: