

Die Vorspeisen

hausgemachte Gnocchi in Sauce Fourme d'Ambert Blumenkohl und braune Butter	16,90 €
Mousse von Blumenkohl mit Avrugakaviar Tapiokaperlen und Kresse	12,90 €
Tartar vom Saibling mit gebeiztem Eigelb, Zitronenmayonaise, Gurke und Reischip	16,90 €
Brust und Keule von der Wachtel auf Linsensalat, Apfel und Holunder	16,90 €
gebratener Pulpo auf Tomatenkompott und Basilikumpüree	18,90 €

Hauptgerichte

vegetarischer Strudel von Champignons, Spinat auf Petersiliensauce	24,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	½ Portion 19,90 € groß 25,90 €
Lammrücken im Zucchini-mantel gebraten hausgemachte Pasta, Chili und Paprika	34,90 €
Filet von der Dorade mit mediterranen Kräutern gebraten, Tomaten- Olivengemüse und Polenta	29,90 €

Dessert

Crème brûlée mit echter Vanille	6,90 €
Panna Cotta von Buttermilch und Rahm mit Blaubeere und geister Rum	9,80 €
Dreierlei Sorbet auf Joghurt und Zitrone	9,80 €
Käse vom Hof Wezenspijk Texel	10,90 €

Menü

*Griechischer Bauernsalat nach Art des Hauses
rote Garnelen und Basilikum*

*Kalbsnierchen in Rotweinsauce
Cornichons, Champignons und Kartoffelschaum*

*Filet vom Rind Wellington
Gänseleber, karamellierte Honigkarotte,
Broccolipüree*

*Panna Cotta von Buttermilch und Rahm
Blaubeere und geeister Rum*

- *4 Gänge Menü mit Weinbegleitung 109,00€*
- *ohne Weinbegleitung 79,00 €*