








Menu

Vorspeisen


-  Libanesisches Brot 7,75
Baba ganoush, Muhammara und Hummus
-  Tomaten-Paprikasuppe 8,25
Türkisches Brot und Basilikumcreme
- Linsensuppe 8,75
Scharfes Hühnchen, Türkisches Brot und Frühlingszwiebel
- Sellerie suppe mit Trüffe 8,75
Zeeuws Speck und Croutons
- Carpaccio vom Rind **+2,75** 13,50
Trüffelmayonnaise, Rucola, rote Zwiebel, Grana Padano und Körnermix
- Carpaccio vom Hirsch **+3,75** 14,50
Preiselbeere, Rucola, Waldpilze und Nüsse
- Caesar Salat (Hähnchen oder Lachs) **+2,75** 13,50
Little gem, Speck, Ei, Dressing mit Sardellen und Parmesan Käse
-  Caprese Salat 11,50
Tomate, Mozzarella, Basilicum und Aceto
-  Austernpilz Krokette 11,25
Waldpilze, Trüffelmayonnaise, Mesclun und Gemüsechips

Hauptgänge




-  Rüben-Burger 20,50
Brioche Brötchen, Little gem, Zwiebel-Chutney, Tomatensalsa, Cheddar, Tomaten, Gurke und Pommes
- Hamburger 20,50
Brioche Brötchen, Little gem, Zwiebel-Chutney, Tomatensalsa, Cheddar, Tomaten, Gurke und Pommes
-  Gemüse Teller 20,50
Gebraten Polenta und Sauce Béarnaise
-  Lachsfilet 22,50
Saisonal Gemüse, Kartoffelbeilage und Sauce Béarnaise
-  Fischtopf mit käse aus dem Ofen 22,50
Meeresfrüchtesauce, Muscheln, Salat und Pommes
- Rinderragout 20,50
Pommes und Salat

 Wolfsbarsch +5,00 <i>Saisonal Gemüse, Kartoffelbeilage und Piccalilly</i>	25,75
 Veganes curry <i>Süßkartoffel, Romanesco und Waldpilze</i>	22,50
Perlhuhn suprême <i>Sellerie, Kartoffelbeilage und Trüffelsoße</i>	22,50
Schweineschnitzel <i>Pommes, salat und pilzensoße</i>	20,50
Hirschsteak & pulled duck +5,00 <i>Saisonal Gemüse, Kartoffelbeilage und Rotweinsoße</i>	25,75
<u>Möchten Sie zusätzliche Pommes bestellen?</u>	2,75
<u>Möchten Sie Pommes statt Ihre Kartoffelbeilage?</u>	1,50

Nachspeisen

Joghurt Grab <i>Obst</i>	10,25
Vanille-Schokolade Eistorte <i>Sahne</i>	10,25
 Bio-Käse +5,00 <i>Dreierlei Bio-Käse, Mango-Chutney und Rosinenbrot</i>	14,25
Crème brûlée <i>Spekulatius und Birneneis</i>	10,25
Tarte tatin <i>Karamell-Meersalz-eis und Sahne</i>	10,25
Sorbet-Eiscreme (Gluten- und laktosefrei) <i>Obst</i>	10,25
Kaffee mit Süßigkeit und Zeeuwse Likör	9,25

Allergien? Bitte bei uns melden! Bleiben Sie für längere Zeit bei uns und haben Sie Wünsche außerhalb des Menüs? Fraugen Sie uns nach den Möglichkeiten!

-  *Dieses Gericht besteht aus Bio-Produkten
-  *Dieses Gericht besteht ausschließlich aus vegetarischen Produkten
-  *Dieses Label steht für Zuchtfische, die nachhaltig gezüchtet werden, um die Umwelt so wenig wie möglich zu belasten.