VORSPEISEN

Zu allen Vorspeisen wird Brot serviert.

Carpaccio • 14,5
Truffelcreme • Parmesan • Olivenöl • Pinienkerne

Entenleberterrine • 16,5
Optional: Ibérico-Schinken + €6
Serviert mit Brioche • Aprikose • Balsamico

Jakobsmucheln • 17,95
2 Stk. • Blumenkohl • Beurre noisette • Bucenpilze • Hazelnuss • Maniok

Enten-Tataki • 15,5
Wildentenbrust • Hoisin • Orange • Papaya • Knusprige Nudeln

Schweinebauch • 13,5
Orientalische Marinade • Aubergine • Vadouvan • Radieschen • Gurke

Thunfischtatar • 13,95
Gebratener Reis • Sriracha-Mayonnaise • Shisoblatt • Minigurke • Sushi-Essig

Fine de Claire Austern n°000 • 10,75 / 18,75
3 oder 6 Stk. • Sambaizu • Zitrone • Limette

Avocado • 13,5
Vegan
Avocado • Melouse-Zwiebel • Liebstöckelcreme • Couscous

Arancini • 12,5
Vegane möglich
Parmesan • Erbsen • Kletskop • Buchenpilze • Ricotta • Avocado

Escargots • 13,95
6 stk. • Langsam gegarte Schnecken • Kräuterbutter • Petersilie

BEILAGEN

Omas Salat • 3,5
Kopfsalat • Gurke • Ei • Hausdressing

Risotto verde • 6
Erbsen • Parmesan • Pinienkerne

N'duja-Karotten • 6,5
Glasierte Karotten mit 'nduja

Trüffelpommes • 6,5

Pommes frites • 4,5

Saisongemüse • 6,75
Gemüse der Saison

Sauerteigbrötchen • 4,5
Olivenöl • gesalzene Butter • Maldon-Meersalz

HAUPTGERICHTE

Maispoularde • 23,75
Steinpilzsauce • Pilzrisotto • Süsskartoffel • Saisongemüse

Tournedos • 35,75 (*Paketpreis + 7)*
Optional: Surf & Turf (Garnele) +€6,50 oder Gänseleber +€6,75
Trüffelrisotto • Zitronen-Thymian-Jus • Saisongemüse

Confit de Canard • 27,5
Duck leg • Roter-Portwein-Jus • hausgemachte Rösti • Sauerkrat • Kürbis

Kabeljau • 27,75
Linsen • Beurre noisette • Haselnuss • Nordseekrabben • Paprika-Knoblauch-Sauce

Pasta mit Garnelen & 'Nduja • 25,95
Linguine • Zucchini • Frühlingszwiebel • Mascarpone • Parmesan

Gnocchi • 21,75
Vegan
Kürbis • Veganer Feta • Buchenpilze • Kürbiskerne

Wolfsbarsch & Oktopus • 25,5
Kartoffel-Knoblauch-Mousseline • Kräuteröl • Chorizo • Taggiasca-Oliven

Hirschrücken • 30,95
Hirschragout • Lebkuchen-Jus • Rotkohl • Kartoffelmousseline

Hähnchenspiesse nach Satay-Art • 23,5
Erdnusssauce • Atjar • Krabbenchips

Cerise Smashed Burger • 22,5
Brioche • Burgersauce • doppelter Bacon • Cheddar • eingelegte Zwiebeln • Gewürzgurke • Pommes frites

Kimchi Burger • 21,5
Vegan
Austernpilz • koreanische Sticky-Sauce • Krautsalat • Sesam-Gurke • veganer Cheddar

Aubergine • 19,75
Vegan
Hoisin • Sriracha • Vadouvan-Crunch • Kürbis • Nori

Sollten Sie Fragen zu Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.

NACHSPEISEN

Tiramisu • 9,5
Bittermandelgebäck • Amaretto • Espresso • Kakao

Cerise Dame Blache • 11,5
Vanilleeis • Schokoladensauce • Schlagsahne

Vegan French Toast • 9,75
Gedünstete Birne • Schokoladeganache • Haselnuss • Vegan Vanilleeis

Mandarinen Pavlova • 10,75
Mandarinen-Curd • Spekulatius-Crumble • Bastogne-Kekseis

Käse • 14,95 (*Paketpreis + 3,5)*
Fünf Käsesorten von 't Keesheukske • Kletzenbrot • Sirup

Pralinen • 6
Vier Pralinen von de Pastorie

KINDERMENÜ

Vorspeisen

Tomatensuppe • 5,25

Melone mit Parmaschinken • 6,5

Hauptgerichte

Frikandel, Chicken Nuggets oder Krokette mit Pommes frites • 8,5
Gurke • Tomate • Apfelmus

Nudeln mit Tomatensauce • 12,5

Kleines Steak oder Weissfisch • 14,75
Karotte • Paprika • Pommes frites

Kids-burger • 10,75
Ketchup • Gurke • Tomate • Pommes frites • Apfelmus

Nachspeise

Kinderbecher mit Vanilleeis • 5,75
Schlagsahne • bunte Streusel