

# A LA CARTE MENÜ / A LA CARTE MENU / MENU À LA CARTE

WEINARRANGEMENT / WINE PACKAGE / ARRANGEMENT DU VIN

€ 9,00 PRO GLAS / PER GLASS / AU VERRE  
€ 6,00 PRO ½ GLAS / PER ½ GLASS / ½ AU VERRE

## ENTRÉES | STARTERS | VORSPEISEN

TATAR VON MARINIRTER SEEBARSCH, MIT YUZU, SOJA, RETTICH, MEERESALGEN UND ERDNUSS MARINATED SEA BASS TARTARE, WITH YUZU, SOJA, RADDISH, SEAWEED AND PEANUT TARTARE DE BAR MARINÉ, AVEC YUZU, SOJA, RETICLER, ALGUES DE MER ET ARACHIDE	€ 24,00
HUMMER BELLE VUE, LAUWARM, MIT KLEINER SALAT UND MAYONNAISE LOBSTER BELLE VUE, TEPID, WITH A SMALL SALAD AND MAYONNAISE HOMARD BELLE VUE, TIÈDE AVEC UNE PETITE SALADE ET MAYONNAISE	€ 26,00
“ZEEUWSE PLATTE” ROHE AUSTERN AUS ZEELAND PRO STÜCK “ZEEUWSE PLATTE” RAW OYSTERS FROM ZEELAND PER PIECE “ZEEUWSE PLATTE” D’HUITRES ZEELAND PAS PIÈCE	€ 4,25
KALSFLEISCH MIT AUBERGINE SHOARMA, KNUSPRIGE TOMATE, ZIEGENKÄSE UND BASILIKUM THINLY SLICED VEAL WITH AUBERGINE SHOARMA WITH CRISPY TOMATO, GOATCHEESE AND BASIL VEAU ÉMINCÉ AVEC AUBERGINE SHOARMA, TOMATE CROUSTILLANTE, FROMAGE DE CHÈVRE ET BASILIC	€ 24,00
TRILOGIE VON GANSETOPFLEBER   PATÉ   GERAUCHERT   GEBÄCKEN TRILOGY FROM GOOSELIVER   PATÉ   SMOKED   FRIED TRILOGIE DE FOIE GRAS D’OIE   TERRINE   FUMÉS   SAUTÉ	€ 24,00
PATÉ VON WILDENTE, MIT BEREITUNGEN VON ROTE BETE, ALTE BALSAMICO, ORANGE PATÉ MADE OF WILD, WITH DIFFERENT PREPARATIONS OF BEETROOT, OLD BALSAMICO, ORANGE PATÉ DE CANARD SAUVAGE, PREPRATION DIFFERANCE DE BETTERAVES ROUGE, VIEUX VINAIGRE BALSAMIQUE, ORANGE	€ 22,00

## ZWISCHENGERICHT | INTERMEDIATE DISH |

### PLAT INTERMÉDITAIRE

HUMMER SUPPE, ‘ORIENTALISCHEN STIL’ LOBSTER SOUP BISQUE, ‘ORIENTAL STYLE’ BISQUE DE HOMARD ‘STYLE ORIENTALE’	€ 14,00
CREMIGE SUPPE VON WALDPILZEN UND TRUFFELRAUM CREAMY SOUP FROM MUSHROOMS WITH TRUFFEL CREAM VÉLOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE BOIS AVEC CREME DE TRUFFE.	€ 14,00
GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER MIT KAREMELLISIERTEN ÄPFELN UND CALVADOS SAUCE FRIED GOOSELIVER WITH CARAMELIZED APPLES AND CALVADOS SAUCE FOIE GRAS SAUTÉ, AUX POMMES CARAMELISÉES ET SAUCE AU CALVADOS	€ 22,50



## HAUPTGERICHTEN | MAINCOURSES | PLATS PRINCIPAUX

GERÖSTETER HEILBUTT MIT OCHSENSCHWANZ, PERLGERSTE & PILZEN, BUTTERSAUCE UND ESTRAGON ROASTED HALIBUT WITH OXTAIL, PEARL BARLEY & MUSHROOMS, BUTTER SAUCE AND TARRAGON FLÉTAN RÔTI AVEC QUEUE DE BŒUF, ORGE PERLÉE & CHAMPIGNONS, BEURRE BLANC ET ESTRAGON	€ 36,00
GEBÄCKEN ROCHEN, VERSCHIEDENE BEREITUNGEN VON BLUMENKOHL, UND SAUCE MIT KAPERN UND EINGELEGTE ZITRONE BAKED SKATE, DIFFERENT PREPARATIONS OF CAULIFLOWER, WITH A SAUCE OF CAPERS AND PICKLED LEMON RAIE SAUTÉ, DIFFÉRENTES PRÉPARATIONS DE CHOU-FLEUR, AVEC SAUCE DE CITRON MARINÉ ET CÂPRES	€ 32,00
HUMMER ZUBEREITET NACH IHRER WAHL, GEKOCHT ODER GEGRILLT UND MAYONNAISE LOBSTER PREPARED ACCORDING TO YOUR CHOICE, BOILED OR GRILLED AND MAYONNAISE HOMARD PRÉPARÉ SELON VOTRE CHOIX, BOUILLI OU GRILLÉ ET MAYONNAISE <i>MINDESTGEWICHT 400 GR   MINIMAL SIZE 400 GR   POIDS MINIMAL 400 GR</i>	€ 14,50 PER 100 GRAM
AUF DEM KARKASSE GEBRATENES REBHUHN NACH ELSÄSSISCHER ART, SAUERKRAUT, ZEEUWS SPECK, WURST UND SAUCE MIT RIESLING RED-LEGGED PARTRIDGE ROASTED ON THE CARCASS, ALSATIAN STYLE, SAUERKRAUT, ZEEUWS BACON, SAUSAGE AND SAUCE WITH RIESLING PERDRIX ROUGE RÔTIE SUR CARCASSE, À L'ALSACIENNE, CHOUROUTE, BACON ZÉLANDAIS, SAUCISSE AVEC SAUCE RIESLING	€ 36,00
VERKOSTUNG VON HIRSCH, BLUTWURST, WINTERGARNITUR UND GEWÜRZSOSSE TASTING OF VENISON, BLACK PUDDING, WINTERGARNITURE AND A SAUCE WITH DIFFERENT SPICES DÉGUSTATION DE CERF, BOUDIN NOIR, GARNITURE D'HIVER, SAUCE AUX ÉPICES	€ 36,00
TOURNEDOS, SAISONALES GEMÜSES, DAUPHINE KARTOFFEL UND ROTWEINSOSSE TOURNEDOS, SEASONAL VEGETABLES, DAUPHINE POTATO AND RED WINE SC. TOURNEDOS, LEGUMES DES SAISON, POMMES DAUPHINE ET SAUCE AU VIN <i>(SUPPLEMENT GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER   FRIED GOOSE LIVER   FOIE GRAS SAUTÉ 9,95)</i>	€ 38,00
PILZ-PANGANG MIT ATJAR, ERYNGII, SESAM UND BOK CHOY MUSHROOM PANGANG WITH ATJAR, ERYNGII, SESAME AND BOK CHOY PANGANG AUX CHAMPIGNONS AVEC ATJAR, ERYNGII, SÉSAME ET BOK CHOY	€ 26,00



## **NACHSPEISEN | DESSERTS | ENTREMETS**

AUSWAHL AN HOLLÄNDISCHEN LANDKÄSEN ASSORTMENT OF DUTCH COUNTRY CHEESES ASSORTIMENT DE FROMAGES DE PAYS HOLLANDAIS	€ 15,50
“COUPE DUBAI” MILCHSCHOKOLADE MOUSSE, KNUSPERIGE PISTAZIEN, WHISKEY- KARAMELL UND PISTAZIENEIS “COUPE DUBAI” MILKCHOCOLATE MOUSSE, CRISPY PISTACHIO, WHISKEY CARAMEL, PISTACHIO ICE CREAM “COUPE DUBAI” MOUSSE DE CHOCOLAT AU LAIT, PISTACHE CROUSTILLANTE, CARAMEL AU WHISKY ET GLACE À LA PISTACHE	€ 13,50
“BAPAMANGA TÖRTCHEN” PASSIONSFRUCHT-TOFFEE, ANANASKOMPOTT UND BANANENCREME “BAPAMANGA TARTLET” PASSION FRUIT TOFFEE, PINEAPPLE COMPOTE AND BANANA CREAM “BAPAMANGA TARTELETTE” CARAMEL AUX FRUITS DE LA PASSION, COMPOTE D’ANANAS ET CRÈME DE BANANE	€ 13,50
COUPE 3 HAUSGEMACHTES EIS DER SAISON MIT SCHLAGSAHNE WAHL AUS; VANILLE, LIMETTE, BIRNE, MANGO, PISTAZIE UND ORANGE COUPE 3 HOMEMADE ICE CREAMS OF THE SEASON WITH WHIPPED CREAM CHOICE OF; VANILLA, LIME, PEAR, MANGO, PISTACHIO & ORANGE COUPE 3 GLACES MAISON DE SAISON CHOIX DE ; VANILLE, CITRON VERT, POIRE, MANGUE, PISTACHE ET ORANGE	€ 9,00
COUPE COLONEL EIS VON LIMETTE, WODKA UND LIMETTENSCHALE LIME ICE CREAM, VODKA, AND LIME ZEST SOBRE THY DE CITRON VERT, VODKA ET ZESTE DE CITRON VERT	€ 11,50

## **MENUS DÉGUSTATION | DEGUSTATION MENUS** **SPEZIALITÄTEN MENÜS**

SPEZIALITÄTEN MENÜ VON UNSEREN KÜCHENCHEF 4 GÄNGEN € 59,00  
OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 4 COURSES € 59,00  
MENU SURPRISE DE 4 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 59,00

WEINARRANGEMENT 4GL | WINE PACKAGE 4GL | VINS SÉLECTIONNÉS 4GL | € 36,00  
½ WEINARRANGEMENT 4GL | ½ WINE PACKAGE 4GL | ½ VINS SÉLECTIONNÉS 4GL | € 24,00

SPEZIALITÄTEN MENÜ VON UNSEREN KÜCHENCHEF 5 GÄNGEN € 69,00  
OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 5 COURSES € 69,00  
MENU SURPRISE DE 5 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 69,00

WEINARRANGEMENT 5GL | WINE PACKAGE 5GL | VINS SÉLECTIONNÉS 5GL | € 45,00  
½ WEINARRANGEMENT 5GL | ½ WINE PACKAGE 5GL | ½ VINS SÉLECTIONNÉS 5GL | € 30,00

SPEZIALITÄTEN MENÜ VON UNSEREN KÜCHENCHEF 6 GÄNGEN € 79,00  
OUR CULINAIRY AND LOCAL SPECIALTIES FROM THE KITCHENSTAFF 6 COURSES € 79,00  
MENU SURPRISE DE 6 PLATS AVEC LES SPÉCIALITÉS DU CHEF € 79,00

WEINARRANGEMENT 6GL | WINE PACKAGE 6GL | VINS SÉLECTIONNÉS 6GL | € 54,00  
½ WEINARRANGEMENT 6GL | ½ WINE PACKAGE 6GL | ½ VINS SÉLECTIONNÉS 6GL | € 36,00

***KANN NUR PRO TISCH BESTELLT WERDEN CAN ONLY BE ORDERED PER TABLE / NE PEUT  
ÊTRE COMMANDÉ QUE PAR TABLE***

# WILD MENU



PATÉ VON WILDENTE, MIT BEREITUNGEN VON ROTE BETE, ALTE BALSAMICO, ORANGE  
PATÉ MADE OF WILD, WITH DIFFERENT PREPARATIONS OF BEETROOT, OLD BALSAMICO, ORANGE  
PATÉ DE CANARD SAUVAGE, PREPRATION DIFFERANCE DE BETTERAVES ROUGE, VIEUX VINAIGRE  
BALSAMIQUE, ORANGE



CREMIGE SUPPE VON WALDPILZEN UND TRUFFELRAUM  
CREAMY SOUP FROM MUSHROOMS WITH TRUFFEL CREAM  
VÉLOUTÉ DE CHAMPIGNONS DE BOIS AVEC CREME DE TRUFFE.



AUF DEM KARKASSE GEBRATENES REBHUHN NACH ELSÄSSISCHER ART, SAUERKRAUT,  
ZEEUWS SPECK, WURST UND SAUCE MIT RIESLING  
RED-LEGGED PARTRIDGE ROASTED ON THE CARCASS, ALSATIAN STYLE, SAUERKRAUT, ZEEUWS BACON,  
SAUSAGE AND SAUCE WITH RIESLING  
PERDRIX ROUGE RÔTIE SUR CARCASSE, À L'ALSACIENNE, CHOUROUTE, BACON ZÉLANDAIS, SAUCISSE  
AVEC SAUCE RIESLING



VERKOSTUNG VON HIRSCH, BLUTWURST, WINTERGARNITUR UND GEWÜRZSOSSE  
TASTING OF VENISON, BLACK PUDDING, WINTERGARNITURE AND A SAUCE WITH DIFFERENT SPICES  
DÉGUSTATION DE CERF, BOUDIN NOIR, GARNITURE D'HIVER, SAUCE AUX ÉPICES



"COUPE DUBAI" MILCHSCHOKOLADE MOUSSE, KNUSPERIGE PISTAZIEN, WHISKEY-KARAMELL UND  
PISTAZIENEIS  
"COUPE DUBAI" MILKCHOCOLATE MOUSSE, CRISPY PISTACHIO, WHISKEY CARAMEL, PISTACHIO ICE  
CREAM  
"COUPE DUBAI" MOUSSE DE CHOCOLAT AU LAIT, PISTACHE CROUSTILLANTE, CARAMEL AU WHISKY ET  
GLACE À LA PISTACHE

EXTRA:

SUPPLEMENT HAUPTGERICHT | MAINCOURSE | PLATS PRINCIPAUX  
GEBÄCKEN GANSETOPFLEBER | FRIED GOOSELIVER | FOIE GRAS SAUTÉ  
€9,95

AUSWAHL AN HOLLÄNDISCHEN LANDKÄSEN  
ASSORTMENT OF DUTCH COUNTRY CHEESES  
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE PAYS HOLLANDAIS  
€11,50

3 GÄNGEN / COURSES / PLATS € 49,-

PATÉ / HIRSCH / COUPE DUBAI  
PATÉ / VENISON / COUPE DUBAI  
PATÉ / CERF / COUPE DUBAI

4 GÄNGEN / COURSES / PLATS € 59,-

PATÉ / SUPPE / HIRSCH / COUPE DUBAI  
PATÉ / SOUP / PARTRIDGE / VENISON / COUPE DUBAI  
PATÉ / VÉLOUTÉ / CERF / COUPE DUBAI

5 GÄNGEN / COURSES / PLATS € 69,-

PATÉ / SUPPE / REBHUHN / HIRSCH / COUPE DUBAI  
PATÉ / SOUP / VENISON / COUPE DUBAI  
PATÉ / VÉLOUTÉ / PERDRIX / CERF / COUPE DUBAI