Bib-Gourmand-Menü

Drei-Gänge-Menü nach Wahl | 55,00

MICHELIN BIB GOURMAND

Vorspeisen

Terrine vom Perlhuhn aus Freilandhaltung
Tahoon-Kresse | Katenspeck | geröstete Pistazien | Kürbis-Chutney

Hausgeräucherter Schellfisch
Yuzu | Apfel-Estragon-Salat | knuspriger Fenchel | Muschelschaum

Pochiertes Ei vom Bauernhof
Maronenchampignons | Parmesanschaum | frischer Trüffel | Thymianöl

Hauptgerichte

Entrecôte vom Twenter Rind
Pastinakentatar | Luftgetrocknetes Rindfleisch | Chinakohl | Kümmel-Sellerie | Schalottenjus

Rosa gebratenes Hirschsteak
Rotkohl | glasierter Rosenkohl | Kartoffelsoufflé | Schwarze-Johannisbeer-Jus

Langsam gegartes norwegisches Lachsfilet
Argentinische Garnele | Linguine | gelbe Karotte | Queller | Safransauce

Würziger Shiitake nach Rendang-Art
Pak Choi | Rettich | Sojasprossen | Apfelchips | Boemboe-Kokossauce

Zwischengänge

Dumpling von der Freilandente
Entenleber | Spargel | Enoki | Pedro-Ximénez-Jus

Raviolone von norwegischer Königskrabbe
rote Garnele | Atsina-Kresse | Holtweijde-Kräuteröl | Hummersauce

Pastinakenvelouté
geräucherter Austernpilz | Kerbel | Buttermilchvinaigrette

Desserts

Pekannusstörtchen
Kochbirne | Milchschokolade | Karamellsauce | Macadamiaeis

Sternanis-Wolke
Lorbeer | Apfelkompott | Zitroneneis

Mandarinen-Panna-cotta
Orangenkompott | Spekulatius | weiße Schokoladeneiscreme

Auswahl verschiedener Käsesorten
mit passenden Beilagen
+7,50

Beilagen

Hausgemachte Pommes *mit Trüffelmayonnaise*	5,50
Gemischter Salat	5,50
Warmes Gemüse	5,50
Kalbsbries, *pro Portion*	12,50
Entenleber, *pro Portion*	12,50

Wir berücksichtigen Lebensmittelallergien und Ernährungswünsche mit größter Sorgfalt. Allergeninformationen erhalten Sie bei unserem Team.

Alle Preise in Euro. Wir bitten Sie, nach dem Essen Ihre Rechnung zu unterschreiben.

À-la-carte-Menü

Vorspeisen

Terrine vom Brandrode-Rindernacken
Pilzduxelles | Rote Bete | knusprige Steinpilze | Kardamomcreme
21,50

Rothuhn
Piccalilli | Haselnussbaiser | Topinamburchips | Pflaumenkompott
23,50

Geräucherter IJsselmeer-Aal
Brioche | Crumble vom Bauernhofei | Daikon | Kaviar | Liebstöckelcreme
23,50

Gebratener Oktopus
Sambai-Aioli | knuspriger Topinambur | Süßkartoffelmarmelade | Limettenvinaigrette
22,50

Tataki von der Süßkartoffel
Soja-Beurre-blanc | Sesam | süßsauer eingelegte Tomate | Basilikumöl
18,50

Hauptgerichte

Kalbsfilet vom holländischen Rosékalb
Langoustine | Pastinakenpüree | geröstete junge Karotte | Aubergine | Liebstöckeljus
42,50

Gebratenes Lammfilet
konfierte Schalotten | Belugalinsen | Spinat | Salbeijus
41,50

Gebratenes Glattbuttfilet
Kräuterbulgur | Karottenflan | Morchelsauce
43,50

Wildfang-Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
Blumenkohlcreme | Little Gem | holländische Garnelen | Tomberry | Dillsauce
44,50

Hamachi vom Kräuterseitling
Waldpilztortellini | gelbe Bete | knuspriger Salbei | Cashew | Ingwervelouté
29,50

Zwischengänge

Schweinebäckchen vom Twenter Landschwein
Persinette | Pastinakenpüree | Buchenpilze | Mandel | Apfelkraut
15,50

Knusprig gebratener Heilbutt
Auberginenkaviar | schwarze Bohnen | Noilly-Prat-Sauce
16,50

Doppelt gezogene Ochsenschwanzconsommé
Spargel | Trüffel | Sherrysahne
11,50

Langsam gegarter Knollensellerie
geschmorter Endiviensalat | Shiitakechips | Vadouvan-Sauce
14,50

Desserts

Warmes Schokoladentörtchen
Twenter Kräuterbitter | gesalzenes Karamelleis
15,50

Irish-Coffee-Parfait
Baiser | Spekkoek (indonesischer Schichtkuchen)
15,50

Auswahl verschiedener Käsesorten
mit passenden Beilagen
18,00

Überraschungsmenü

Favoriten von Küchenchef Berry Thuss

Vier-Gänge-Menü
67,50

Fünf-Gänge-Menü
77,50