

DEUTSCH

Allergeninformationen verfügbar

VORSPEISEN

ZUM ANFÄNGEN

Brot | 8.5

Brot, Oliventapenade, Hummus und gesalzene Butter

KALTES VORSPEISEN

Carpaccio | 10.75

Rindercarpaccio mit gerösteten Saubohnen, Gewürzgurke, roter Zwiebel, Rucola, grüner Pfeffermayonnaise und Parmesan

From our Sea | 11.75

Salat von Nordseegarnelen und Avocado mit mariniertem Rettich und einer knusprigen Liebstöckel-Tuile

Speck & Spice | 11

In Orange und Rosmarin langsam gegartes Speckfleisch aus Zeeland, serviert mit eingelegten Trauben, Dattel-Tamarinden-Chutney und gehobeltem, gereiftem Fryslander-Käse

HAUPTGANG

Chef's Special | Tagespreis (Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)

Wechselndes Fleischgericht mit passenden Beilagen

Holy Pork | 21.5

Schweinefilet mit Fenchel-Mandarinen-Salat, gegrilltem Gemüse, Ofenkartoffeln, würzigem Mango-Hummus und Balsamicojus

Let's Pie Away | 21

Blätterteigpastete mit Zucchini, sonnengetrockneter Tomate, Liebstöckel und Feta, serviert mit karamellisierten Bundmöhren, Pak Choi und Rote-Bete-Blättern

Citrus Catch | 22.5

Gebratene Forelle, Miesmuscheln in Panko mit marinierter Bete, Salat von Orzo, Chinakohl und Sesam, serviert mit einer frischen Zitrus-Kokos-Sauce

Tuscan Twist | 23.5

Überbackene Hähnchenbrust mit Mozzarella und Oregano-Pesto, Pappardelle mit italienischer Tomatensauce und knusprig gebratenem Guanciale

NACHSPEISEN

Caribbean Comfort | 9.5

Bananenbrownie mit Kokoschips, zarter Erdnussbuttercreme und Kokoseis

Floral & Fresh | 9

Rhabarbercreme, Hibiskus-Meringue, Aniscrumble und Vanilleeis

The Smile of Mona | 9

Rondo mit Mohn-Marzipan-Füllung, Mousse aus Kirsche und Monalisa-Grüntee mit Erdbeer-Bergamotte-Konfitüre

STELLEN SIE IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN

3-Gänge-Menü 36.5

4-Gänge-Menü 43.5

3-Gänge Verkostung 43.5

TIPP VOM CHEFKOCH

An element of surprise

ab 2 Personen | Lassen Sie sich überraschen
und entdecken Sie unsere Vorspeisen

12 p.p.

HEISSE VORSPEISEN

Suppe des Tages | 6.5

Sunshine Chicken | 11.75

Hähncheneintopf mit Estragon und Curry, serviert mit Reissalat, Gurke und Frühlingzwiebel, Mango-Limetten-Dressing und knusprigem Fladenbrot

Marrakesh Magic | 12

Gebratener Rotbarsch, Couscoussalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven, roter Zwiebel und Kokos, Schaum von Ras el Hanout und Limettenblattöl

Rösti Royale | 10.5  kann auch Vegan sein

Rösti aus Kartoffel, Steckrübe und Knollensellerie mit Camembert, serviert mit Tomatenkonfitüre, Rucola mit Basilikumdressing und Topping aus Hanfsamen

Share a mood, share some food

ab 2 Personen (Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü) 26

Probieren Sie unsere Hauptgerichte zusammen

p.p.

Oriental Fresh | 23

Würzige Lamm-Köfte vom Grill mit Auberginen-Tomatendip, Little Gem, Pide und Joghurt-Minze-Sauce

Tonkatsu | 20 

Tonkatsu von der Aubergine, in Panko paniert, Chinakohl mit Miso, Kokosreis mit Frühlingzwiebel und Mandarine, serviert mit Tonkatsu-Sauce

Let's Meat | 24.5 (Aufpreis von +5 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)

Gebratenes Steak mit karamellisierten Bundmöhren, Kartoffel-Cheddar-Oregano-Gratin, Sauce Hollandaise-Butter und Popcorn-Kresse

Intense Flavour | 20.5

250 Gramm hausgemachter Rindfleischburger mit Salat, Tzatziki, Tomaten, rote Zwiebeln, Käse, Speckmayonnaise und Haut auf Pommes

Fisch des Tages | Tagespreis

Täglich wechselnder Fisch mit passenden Beilagen

Finishing touch

ab 2 Personen | BeLassen Sie sich von einer

Verkostung von Desserts verführen

9.75

p.p.

Käseplatte | 14 (Aufpreis von +5 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü)

Vier Käsesorten mit passenden Beilagen

Kaffee Komplett | 8

Eine Tasse Kaffee/Tee mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten



Möchten Sie sich vegan ernähren?
Das ist kein Problem! Neben der Auswahl des Menüs können Sie auch nach dem veganen Tagesmenü fragen!