



# Degustationmenü

11:30 – 21:30 Uhr

## Auswahl aus drei kleinen Vorspeisen

**Roastbeef vom Hirschen** | knusprige confierte Ente |  
Tomaten-Thymianmayonnaise

**Roulade aus Rindercarpaccio** | Trüffelmayonnaise | Parmesankäse |  
Rucola | Pinienkerne


**Leicht gebundene Wildsuppe** | Pilze | geräucherte Ente

**Tartar aus frischem Lachs** | Noordseekrabben

**Marinierte Jakobsmuschel** | Mousse aus geräuchertem Aal | Heringskaviar

**'Fiskesuppe'** | cremige Norwegische Fischsuppe

**Blätterteig met cremigen Pilzen** | Walnuss | Gruyère 

**Ravioli mit Kürbis** | Old Amsterdam Käse | Winterwurzel 

**Cremesuppe aus Chicorée** | Pinienkerne 

## Auswahl aus einer Hauptspeise

**Hasenpfeffer** | winterliche Garnitur

**Kalbsschulter** | sanft geschmort | Stroganoffsauce

**Seeteufel** | Speck | Spinat

**Lachsfilet\*** | Safransauce

**Gefüllte Zucchini** | Ratatouille | knuspriger Ziegenkäse 

**Kohlrabi** | Sauce mit Petersilie-Schnittlauch-Thymian-Oregano | Trüffelkaviar 

## Nachspeise oder Käseplatte

**Grand Dessert** | Auswahl aus verschiedenen Süßigkeiten

**Käseplatte** | Auswahl aus verschiedenen kleinen Käsen |  
Feigenkompott | Nussbrot

**€ 39,50 p.p.**

*\* Trotz sorgfältiger Inspektion können sich noch Gräten im Fisch befinden.*

*Haben Sie eine Allergie, dann sagen Sie es uns bitte.*