

Meer

Vorspeisen

Wolfsbarsch-Tatar, Schwertmuscheln mit Zitronenpfeffer, Spargelstreifen und Tomate

 Riesling, Pfalz, Deutschland

15.5




Im Big Green Egg gegarte Rotbarbe, Freekeh Salat mit geräucherter Paprika, sahniger Bauernjoghurt mit Knoblauch und Garam Masala

 Garnacha Blanc, Navarra, Spanien

15.5

Gepökelte Lachsforelle, Spargelsalat und Kartoffeln, knusprige Meeresalgen, kalte Sauce Hollandaise mit Meerrettich

 Chardonnay '234', Somontano, Spanien

13.5




Brunnenkressesuppe mit Nordseegarnelen und Rote Bete Blätter

13.5


Hauptspeisen

Hummer (½) Thermidor, Fregola mit Frühlingsgemüse, sautierten Buchenpilzen

 Bourboulenc/Clairette/Grenache Blanc, Côtes du Rhône, Frankreich

26.5

Roter Knurrhahn en Papillote mit Lauch, Stangensellerie, Karotten, Kartoffeln und Meeresalgenbutter

 Chardonnay '234', Somontano, Spanien

23.5

Geschmorte Dorade vom Big Green Egg Grill, Sauce aus gerösteter Paprika, frittierter Basilikum

 Garnacha Blanc, Navarra, Spanien

23.5

Haben Sie einen Diätwunsch, Nahrungsmittelunverträglichkeit oder Allergie?
Bitte informieren Sie uns rechtzeitig.

Land







Vorspeisen


-  **Tataki vom Rind aus Zeeland**, Chinakohlsalat und Korianderpesto 15.5
 Spätburgunder, Baden, Deutschland
-  **Lammschinken nach Zeeländer Art**, Backkartoffel- und Erbsensalat, Süßkartoffelchips mit Estragonmayonnaise 13.5
 Pinot Gris, Schouwen-D@uiveland, Niederlande
- Geflügelterrine** mit Spargelfüllung, roher Brokkoli und süßes weißes Zwiebelchutney 13.5
 Chardonnay '234', Somontano, Spanien
-   **Ziegenfrischkäse**, braune Kugelbohnen aus Zeeland, verschiedene Varianten rote und gelbe Bete, Kräuteröl 13.5
 Pinot Gris, Schouwen-D@uiveland, Niederlande
-   **Spargeln mit Tomate**, Currypolenta, Auberginenpüree und karamellisierter Nuss-Crumble 13.5
 Pinot Gris, Schouwen-D@uiveland, Niederlande
-   **Walcheren Blumenkohlsuppe** mit Livar-Klosterschwein und Süßkartoffel 10.5

Hauptspeisen

-  **Lamm aus Zeeland** auf der Plancha gebraten mit Spargeln, Jus aus geräuchertem Knoblauch und Estragon 26.5
 Nebbiolo, Piemonte, Italien
-  **Geschmortes Rindfleischentrecôte aus Zeeland** vom Big Green Egg Grill an einer leichten Pfeffersauce 23.5
 Merlot, Montagne-Saint-Emilion, Frankreich
- Geschmortes Schweinerack** vom Big Green Egg Grill an scharfer Tomatensauce 23.5
 Barbera, Piemonte, Italien
-    **Spargeln und geröstete Mairübe** mit Schlosskartoffeln, Ei und Sauce Hollandaise mit zeeländischem Apfelsirup 19.5
 Chardonnay '234', Somontano, Spanien
-    **Deftiger Pfannkuchen und braune Kugelbohnen aus Zeeland** mit Mais, Frühlingszwiebel, Avocado, Tomate und Crème Fraîche 19.5
 Pinot Gris, Schouwen-D@uiveland, Niederlande

Nachspeisen

-  **Mascarponetörtchen**, Rhabarbergelee, Pfirsichsorbet, Honigkuchen mit Honig aus Zeeland 10.5
 Sauvignon/Semillon, Sauternes, Frankreich
- Lemoncurd**, Kokoscrumble, marinierte Ananas und Limettengranita 10.5
 Riesling Spätlese, Mosel, Deutschland
- Ziegenquarkschaum**, Mango, grünes Apfelsorbet und Zuckerbrotroutons 10.5
 Riesling Spätlese, Mosel, Deutschland
-  **Käse & Co.** 13.5
 Eine Auswahl passender Weine

 = vegetarisch oder kann vegetarisch serviert werden

Unsere Hauptgerichte werden mit einer täglich wechselnden warmen Gemüse- und Kartoffelbeilage serviert