

Starters

<i>Wilde kruiden salade (V)</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Crisp / wilde kruiden / paardenbloem - vinaigrette</i>	
<i>Carpaccio van Herford rund</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Geplukte sla / parmezaan / pijnboompitten</i>	
<i>Gerookte forelfilet</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Mierikswortel crème / kleine herfst salade</i>	

Soepen

<i>Geschuimde bouillon van Hokkaido pompoen</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Zure room / gebakken garnalen / pompoenpitolie</i>	
<i>Tomaten essence</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Champignon / munt / prei</i>	
<i>Ravioli</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Rucola / courgette / zaden / gekonfijte tomaten</i>	

Rode biet gnocchi 15,50 €

Groene asperges / walnoten

Hoofdgerechten

Vis

Geroosterde zalmfilet 20,50 €

Peterselie - trippel / hollandaisesaus

Vlees

Schäufele van Susland varkensvlees 20,50 €

Aardappelpuree / 8 kruiden / wortel

Gemarineerde parelhoenborst 21,50 €

Granny Smith - gel / romige polenta / baby - maïs / peterseliewortel

Ragout van hertenvlees uit het Erzgebirge 25,50 €

Spinazie knoedel / rode kers kool / cranberry ketchup

Wiener Schnitzel van Duits kalfsvlees 19,50 €

Aardappel / veenbessen / salade

Gestoofde ossenwangen *23,50 €*

Aardappel - pompoen - gratin / gewikkelde bonen / caram. Apple

Desserts

Savarin *12,90 €*

Sinaasappel / tijm / gezouten amandel / duindoorn / wortel guave

Chocolade mousse *9,50 €*

Panna Cotta *9,50 €*

Drie soorten huisgemaakte sorbets *9,50 €*