

VOORGERECHTEN

Kalte Vorspeisen/ Entrée

Rundercarpaccio met balsamicodressing en Old Amsterdam Beef carpaccio with balsamico dressing and Old Amsterdam cheese Rundercarpaccio mit Balsamicodressing und Old Amsterdam Käse (<i>Wijnadvies: Monts & Vaux uit Frankrijk, El Portillo Sauvignon blanc uit Argentinië</i>)	€ 10,45	½ portie € 7,15
Marbré van fazant met eendenlever met pruimencompote en appelstroop “Marbré” of pheasant, mallard liver, plum compote and Apple butter “Marbré” vom Fasan, Entenleber, Pflaumencompôte und Apfelsirup (<i>Wijnadvies: El Portillo Pinot Noir uit Argentinië</i>)	€ 11,95	€ 8,35
Salade van rucola met gebakken bospaddenstoelen en mozzarella met balsamicodressing Rucola salad, fried forest mushrooms and mozzarella with a balsamico dressing Rucolasalat, gebakenen Waldpilzen und Mozzarella und Balsamicodressing (<i>Wijnadvies: El Paso White en Rosé uit Argentinië</i>)	€ 8,95	€ 6,25
Rouleaux van gerookte botervis en Noorse garnalen en bieslookdressing Rolled smoked oilfish filled with Norsk shrimps and chives dressing Geräuchertene Butterfischrolle gefüllt mit Nordischen Garnelen und Schnittlauchdressing (<i>Wijnadvies: Christoffel uit Duitsland</i>)	€ 10,95	€ 8,20
Gerookte eendenborstfilet met Reypenaar en frambozendressing Smoked mallard breast fillet with Reypenaar cheese and raspberry dressing Geräuchertenem Entenbrustfilet mit Reypenaarkäse und Himbeerendressing (<i>Wijnadvies: El Paso Rosé uit Argentinië</i>)	€ 9,95	€ 6,95

SOEPEN

Suppen/ soup

Wildbouillon in een glas met truffelroom en cranberry's A glass of game broth with truffle cream and cranberries Ein Glas Wildbouillon mit Truffelrahm und Moosbeeren	€ 5,25	
Zwolse mosterdsoep met uitgebakken spekjes “Zwolse” mustard soup with baked bacon “Zwolse” Senfsuppe mit gebratenem Speck	€ 4,95	
Bospaddestoelenbouillon met truffelcarpaccio Forest mushroom broth with truffle carpaccio Waldpilzbouillon mit Trüffelcarpaccio	€ 5,25	
Romige courgettesoep met gerookte forel Creamy courgette soup with smoked trout Zucchinirahmsuppe mit geräucherten Forelle	€ 4,95	

WARME VOORGERECHTEN

Warme Vorspeisen/ Entremet

Gefrituurde champignons met knoflooksaus € 8,95
Fried mushrooms with a garlic sauce
Fritierte Champignons mit Knoblauchsoße
(*Bieradvies: Korenwolf witbier*)

Gepaneerde tonijnfilet met wokgroente en sojasaus € 9,45
Grilled tuna with a wok vegetables and a soja sauce
Thunfisch vom Grill mit Wokgemüse und Sojasoße
(*Wijnadvies: El Paso White en Rosé uit Argentinië*)

Gebakken duivenborstjes op stampot zuurkool en rodewijnsaus € 10,95
On sauerkraut fried pigeon breast and a red wine sauce
Auf Sauerkraut gebackene Taubenbrust und Rotweinsauce
(*Wijnadvies: Christoffel uit Duitsland*)

VISGERECHTEN

Fischgerichte/ Fish-course

½ portie

Heilbot met crème van pastinaak en vissaus € 19,45 € 13,60
Halibut with cream of parsnip and a fish sauce
Heilbutt mit Pastinakerahm und Fischsoße
(*Wijnadvies: El Paso White uit Argentinië*)

Gebakken slibtongen (3 stuks) met dilleboter € 18,95
Fried little sole (3) with Dill butter
Kleine gebackene Seezungen (3) mit Dillbutter
(*Wijnadvies: El Paso White uit Argentinië*)

Gepocheerde zeewolffilet met mosterdsaus € 19,95 € 13,95
Poach catfish fillet with a mustard sauce
Pochiertes Wolfschfilet mit Senfsoße
(*Wijnadvies: El Portillo Sauvignon Blanc uit Argentinië*)

Stoofpotje van vis met kreeftenrisotto € 18,95 € 12,90
Little fish stew with lobster risotto
Fischeintöpfchen mit Hummerrisotto
(*Wijnadvies: El Portillo Sauvignon Blanc en Rosé uit Argentinië*)

Bij alle gerechten serveren wij één soort groente, frisse salade en een aardappelgerecht.

At these courses we serve one kind of vegetable, fresh salad and one kind of potato.

Wir servieren zu den Fischgerichten eine warme Gemüsebeilage, frischen Salat und eine Kartoffelbeilage.

VLEESGERECHTEN
Fleischgerichte/ meat-course

<p>Tournedos met spek, ui, champignons en braadjus Rump steak with bacon, onion, mushroom and a gravy Rumpsteak mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Jus <i>(Wijnadvies: El Paso White, Rosé en Rood uit Argentinië)</i></p>	<p>€ 28,50</p>	<p>½ portie € 19,75</p>
<p>Varkenshaas met Stroganoffsaus Fillet of pork with Stroganoff sauce Schweinefilet mit Stroganoff sauce <i>(Wijnadvies : El Paso Rosé en Rood uit Argentinië)</i></p>	<p>€ 18,95</p>	<p>€ 13,25</p>
<p>Gebakken kalfslever met spek en ui Baked veal liver with bacon and onion Gebackene Kalbsleber mit Speck und Zwiebel <i>(Wijnadvies: Monts & Vaux uit Frankrijk en El Paso Rosé uit Argentinië)</i></p>	<p>€ 19,95</p>	<p>€ 13,95</p>
<p>Duo van hert; biefstuk en sukade met gebakken paddenstoelen en wildjus Duet of deer; deer rumpsteak and deer blade with baked mushrooms and a wild sauce Hirschduo; Hirschbeefsteak und – Sukade mit gebackenen Pilzen und Wildsoße <i>(Wijnadvies: El Portillo Pinot Noir uit Argentinië)</i></p>	<p>€ 22,95</p>	<p>€ 17,20</p>
<p>Wilde eendenborstfilet met geconfijte eendenbout en compote van rode en zilveruitjes met rode portsaus Mallard fillet with candied mallard leg and compote of red onions and shallots with a port sauce Entenbrustfilet mit kandierten Entenkeule, roten Zwiebeln und Schallottenkompôte mit roten Portweinsoße</p>	<p>€ 21,50</p>	<p>€ 16,15</p>

VEGETARISCHE GERECHTEN
Vegetarische Gerichte/ vegetarian cours

<p>Wrap gevuld met geitenkaas, spinazie en walnoten Wrap filled with goat's cheese, spinach and walnuts Wrap gefüllt mit Ziegenkäse, Spinat und Walnüsse <i>(wijnadvies: Monts Vaux uit Frankrijk en Christoffel uit Duitsland)</i></p>	<p>€ 12,75</p>	<p>€ 8,95</p>
<p>Paddenstoelenstrudel met “eetbare” aarde en balsamicojus Mushroom pie with “eatable” earth and balsamico sauce Pilzstrudel mit “Eßbare” Erde und Balsamicosöße <i>(Wijnadvies: Monts & Vaux uit Frankrijk)</i></p>	<p>€ 13,75</p>	<p>€ 9,65</p>

Bij alle gerechten serveren wij één soort groente, frisse salade en een aardappelgerecht.
At these courses we serve one kind of vegetable, fresh salad and one kind of potato.
Wir servieren zu den Hauptgerichten eine warme Gemüsebeilage, frischen Salat und eine Kartoffelbeilage.

DESSERTS
Nachspeisen/ desserts

Soufflé van hazelnotenparfait met witte chocolade mousse “Soufflé” of hazelnuts parfait with white chocolate mousse “Soufflee von Haselnußparfait mit weißen Schokoladenmousse (Likeuradvies: <i>Frangelico uit Italië</i>)	€ 6,95
Knapperige bananentoffees met notenrotsjes en chocolade ijs Crispy banana toffee with nut brittles and chocolate ice cream Knusprige Bananentoffees mit Nußschoko und Schokoladeneis (Wijnadvies: <i>Pedro Ximenez sherry</i>)	€ 6,45
Crêpes Suzette, flensjes gevuld met vanille ijs en sinaasappelsaus <i>Crepes suzette, crepes filled with vanilla ice und orange sauce</i> <i>Crepes Suzette, Pallatschinken mit Vanille eis und Orangensoße</i> (Wijnadvies: <i>Muscat Rivesaltes uit Frankrijk</i>)	€ 6,75
Diverse kazen van kaasboerderij “Bennesse” met vijgen-rozijnenbrood Cheese of cheese farm “Bennesse” with figues raisins bread Käse vom Käsebauernhof “Bennesse” mit Feigenrosinenbrot (Wijnadvies: <i>rode port en Pedro Ximenez</i>)	€ 8,95
Grand dessert Grand dessert Grand Dessert (Wijnadvies: <i>Muscat Rivesaltes uit Frankrijk</i>)	€ 8,25

SPECIALE KOFFIE
Spezieller Kaffee/ special coffee

Koffie Brasil, Tia Maria
D.O.M. Koffie, D.O.M. Benedictine
Farmers Koffie, Koetjes likeur
French Koffie, Grand Marnier
Italian Koffie, Amaretto
Irish Koffie, Jameson whisky
Klink Koffie, Muier schipperbitter
Mexican Koffie, Kahlua
Russian Koffie, Vodka

€ 5,95