

Vorspeisen

Tasting-Menü 19,50 p.P.

Auswahl des Küchenchefs | ab 2 Personen

Burrata 14,50

Frischer Burrata | geröstete Cherrytomaten | Basilikumöl | geräuschte Mandel-Crumble

Gurke 14,50

Geröstete Gurke | Wassermelone | Feta | Joghurt-Dill

Ente 16,50

Geräucherte Entenbrust | Rote Bete | getrocknete Feigen | Dattel-Balsamico-Dressing

Kalb 15,50

Carpaccio vom Weidekalb | Amsterdamer Gewürzgurken
Pesto-Mayonnaise | knusprige Speck-Crumble

Lachs 17,50

Lachstatar | Avocado | Tempura-Algen | Wasabi-Topping

Wolfsbarsch 18,50

Gepökelter Wolfsbarsch | marinierte Gurke | Forellenkaviar | Meerrettichcreme

Suppen

Zucchini 9,50

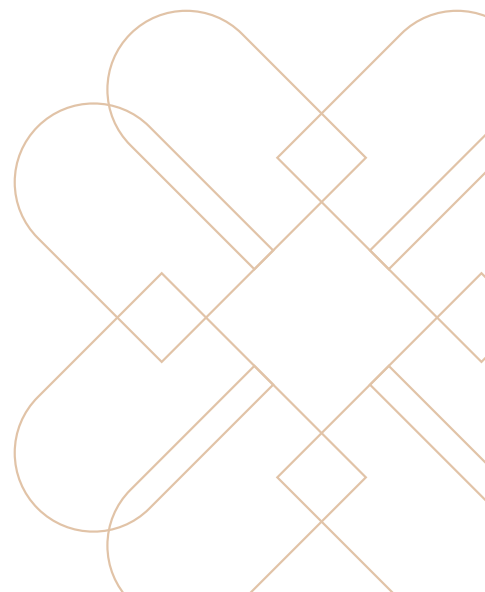
Cremige Zuccinisuppe | Granny Smith Apfel | Feta | Brioche

Tagessuppe 9,50

Mit passenden Beilagen

 Vegan  Vegetarisch  Bewusst Bilderberg

Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit?
Bitte informieren Sie unser Personal.



Hauptgerichte

Tasting-Menü 32,50 p.P.

Auswahl des Küchenchefs | ab 2 Personen



Paprika 24,50

Geröstete Paprika | würziger Couscous | Halloumi | Minze



Ravioli 24,50

Erbsen | Mozzarella | Gremolata | Tomate-Basilikum



Fang des Tages 27,50

Mit passenden Beilagen

Lachs 27,50

Lachsfilet | Curry-Gemüse | Kokoscreme



„Oranجهoen“-Hähnchen 28,50

Suprême | Fettuccine | Shiitake-Rahmsauce

Weiderind 29,50

Flanksteak | gegrilltes Gemüse | Chimichurri

Beilagen



Grüner Salat oder saisonales Gemüse 4,50

Aus der Saison



Rustikale Pommes 4,50

Thick-cut artisan fries | mayonnaise

+ Trüffelmayonnaise & Parmesankäse – 2,50 Aufpreis

Desserts



Heideborgh Dessert 10,50

Holländische Erdbeeren | Vanilleeis | Sabayon-Espuma

Zitrone 10,50

Charlotte-Biskuit | Zitronensorbet | Baiser

Banane 10,50

Rum-Sirup | Bastogne-Keks | Zartbitterschokolade



Käseplatte 15,50

Auswahl von 5 niederländischen Käsesorten | Feigen-Mandel-Brot
Aprikosen-Kreuzkümmel-Konfitüre

