

# IN DE OUDE WATERMOLEN

## Vorspeisen

-  **Lachs | Jan van As** 18  
Hausgeräuchert | grüne Spargeln  
Meerrettich | Blätterteig
-  **Vitello | Peters Farm** 16  
Sanft gegart | Makrele  
Ponzu-Sesam-Crème | Shisoblatt | Nori
-  **Tatar | Piet van den Berg** 18  
Rind | Koreanische Birne | Gochugaru  
Eigelb | Little Gem | Süßkartoffelchips
-  **Burrata** 14  
Wassermelone | Erdbeere  
Minzschaum | Haselnuss-Dukkah

## Spezialität

- Schwertfisch** 18  
Tataki | eingelegter Rhabarber  
Kimchi-Mayonnaise | Fenchelknolle & Blüte  
Macadamianuss

## Zwischengerichte

- Hummerbisque** 14  
Geräuerte Karotte | Fenchelknolle  
Holländische Garnelen | Orangenzeste
- Jakobsmuschel** 22  
Gebraten | Erbsenpüree  
Zitronen-Beurre-Blanc | Minz-Gremolata  
Brot | Livar-Speck
- Kalbsbacke** 24  
Konfitierte Schalotte | Kaffee-Kalbsjus  
Stangensellerie | Knollensellerie-  
Mousseline
-  **Chioggia-Rüben** 2  
Gepoft | Cashewcreme | Schwarzwurzelchips  
Geräucherte-Rote-Bete-Vinaigrette

### Weinarrangements

Speziell für jedes Gericht ausgewählt

- |                        |    |
|------------------------|----|
| 2-Gänge-Weinbegleitung | 19 |
| 3-Gänge-Weinbegleitung | 28 |
| 4-Gänge-Weinbegleitung | 35 |
| 5-Gänge-Weinbegleitung | 40 |

 Vegan  Vegetarisch  Bewusst Bilderberg

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

# IN DE OUDE WATERMOLEN

## Hauptgerichte

Hauptgerichte werden mit saisonalem Beilagen serviert, die möglicherweise aus den Niederlanden stammen.

### Watermolen Spezialität

#### Lammrücken

Gebraten | marinierte Austernpilze in  
Lavendel-Knoblauch-Lammfond  
Kartoffelmousseline  
29

 **Oranjestroep | Johan Leenders** 26  
Auf der Haut gebraten | Geflügeljus  
Regenbogenkarotten | Trüffelmousseline

 **Fisch des Tages | Jan van As** 28  
Weißer Saisonfisch | Beurre Blanc  
Queller | Petersilienwurzel

 **Oudwijkse Fiore Käse** 24  
Gnocchi | Gerösteter Bimi  
Veganer Baconcrumble | Parmesan

 **Kalbsentrecôte | Piet van den Berg** 32  
Schwarze Sommertrüffel | Kalbsjus  
Grüne Spargeln | Polenta

## Beilagen

 **Pommes Frites** 5  
Mit Schale frittiert | Rosmarinsalz

 **Luxes Pommes Frites** 8  
Mit Schale frittiert | Parmesan  
Trüffelmayonnaise

 **Gemüse des Tages** 8  
Lass Sie überraschen

 **Grüner Salat** 5  
Klassisches Vinaigrette

 **Polenta** 7  
Gebraten | Rucola

## Desserts

 **Macaron** 14  
Pistazie | Earl Grey | Eis | Schokolade  
Vanillesauce | Pistaziencrumble

 **Schokolade** 14  
Moderne Dame Blanche  
Bourbon-Vanille-Eis | Schokoladensauce

 **Zitronen-Baiser** 14  
Eistörtchen | Zitronen crèmeux  
Bretonischer Keks | Blaubeeren

 **Käse** 18  
Chimay Le 1862 | Brugse Blomme  
Pas de Bleu Bio | De Echte Limburger  
Brie de Meaux Hennart AOP