

# IN DE OUDE WATERMOLEN

## Vorspeisen

-  **Forelle**  
Geräuchert & mit Miso glasiert |  
Apfelmost-Dashi-Gel | Gurken-Anti-Boise |  
Dill | Limettenöl
-  **Entenconfit**  
Terrine | Brioche | Friséesalat |  
Linsen | Senfdressing
-  **Livar-Schinken**  
Geräucherter Schinken | Fermentierte Birne |  
Gereifter Ziegenkäse | Honig-Dashi-Dressing |  
Walnuss-Pulver
-  **Gelbe Karotte | Mollestaart**  
Linguine | Sanddorn-Gel | Geröstete Mandelcreme |  
Queller-Pesto | Quinoa-Crumble

21,-

21,-

21,-

18,-

## Spezialitäten

- Thunfisch** 26,-  
Tataki | Sesam-Ponzu-Glasur | Geräucherte Rote  
Bete | Ponzu-Miso-Creme | Lotuswurzel | Daikon

## Zwischengerichte

-  **Hummerbisque** 23,-  
Geräucherte Karotte & Sellerieknolle |  
Holländische Garnelen
-  **Wildbouillon** 19,-  
Pilz Duxelles | Wonton |  
Bündelpilz | Knusprige Chili
- Kalbsbäckchen** 24,-  
Geschmorte Schalotte | Kalbsjus |  
Sauerkraut | Selleriepüree
-  **Pastinake & Kürbis** 19,-  
Geröstet | Maronencreme |  
Thymian-Cracker | Rote-Bete-Vinaigrette

## Weinbegleitung

### Sorgfältig ausgewählt zu jedem Gericht

|                        |      |
|------------------------|------|
| 2 Gänge-Weinbegleitung | 19,- |
| 3 Gänge-Weinbegleitung | 26,- |
| 4 Gänge-Weinbegleitung | 32,- |
| 5 Gänge-Weinbegleitung | 38,- |

## Spezialitäten

### Hirschfilet

38,-

Sous-vide gegart & gebraten | Kiefernadeln | Wildfond | Gebratene Schwarzwurzel | Pfifferlings creme

## Hauptgerichte



### Oranjehoen-Huhn

Auf der Haut gebraten | Kürbis -Spice-Jus | Geröstete gelbe Bete | Kürbiscreme



### Fisch des Tages

Fisch des Tages | Gebratener Lauch Beurre Blanc | Gerösteter Blumenkohl | Fenchelsamen-Crumble



### Gnocchi

Gefüllt mit Steinpilzen | Trüffelbutter | Pecorino | Grünkohl



### Dry-aged Entrecote

Granatapfel-Portwein-Reduktion | Rosenkohlsalat 21 Tage gereift | 220 g | 24 Stunden in Safran-Zwiebel-Marinade eingelegt | 30 Minuten sous-vide gegart | Kurz gegart | Dieses gericht kann nicht durchgegart werden.

Unsere Hauptgerichte werden mit einer wechselnden Kartoffel- und Gemüsebeilage pro Tisch serviert.

## Beilagen



### Pommes frites

5,-

Mit Schale frittiert | Rosmarinsalz



### Deluxe Pommes

8,-

Mit Schale frittiert | Parmesan | Trüffelmayonnaise



### Grüner Salat

5,-

Klassische Vinaigrette

28,-



### Apfelkompott

5,-

Aus eigenem Obstgarten

32,-

## Desserts

24,-



### Nougat glacé

14,-

Nougateis | Biskuit | Baiser | Orangengel | Vanillesauce

42,-



### Fille blanche

14,-

Bourbon-Vanilleeis | Schokoladenbiskuit | Schokoladensauce | Nuss Crumble



### Chai Karamel

14,-

Mousse | Karamellsauce | Ananaskompott | Schokolade



### Käseauswahl

19,-

Chimay Le 1876 | Brugse Blomme | Pas de Bleu Bio | De Echte Limburger | Brie de Meaux Hennart AOP | Nussbrot | Feigenkompott



Vegan



Vegetarisch



Bewusst Bilderberg

Wenn Sie eine Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit haben, informieren Sie bitte unser Personal.