



# SPEISEKARTE

VON 17:30 BIS 21:00

## ZUERST

**Veluws Huyskamer Brot**   
*Pesto | Aioli | Tapenade*

9.5

## VORSPEISEN

### Rindercarpaccio

**Trüffel:** *Trüffelmayonnaise | Parmesan | Saatenmischung | Rucola*

14

**Basilicum:** *Basilikummayonnaise | Parmesan | Saatenmischung | Rucola*

14

**Aziatisch:** *Sriracha-Mayonnaise | Röstzwiebeln | Edamame-Bohnen | Rucola*

14

**Tomatensuppe**  *Vegane Option verfügbar*  
*Basilikum | Saure Sahne*

9.5

**Geräucherte gelbe Bete**   
*Ziegenkäse | Honig | Walnüsse*

10.5

### Lachstatar

*Avocado | Ponzu-Gel | Wasabi-Cracker*

14.5

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Lassen Sie es uns wissen!

## HAUPTKURSE

<b>Rindersteak</b>	29.5
<i>Rotweinjus mit Thymian   Pilze   Spargel   Kartoffelpüree</i>	
<b>Wolfsbarschfilet</b>	26.5
<i>Beurre-Blanc-Sauce   Petersilie   Fregola   Karottencreme</i>	
<b>Polderhuhn</b>	26.5
<i>Orientalische Glasur   Basmatireis   Spargel</i>	
<b>Zitronenrisotto</b> 	21.5
<i>Parmesan   Edamame-Bohnen   Minze</i>	
<b>Kohlsteak</b>  <b>VEGAN</b>	20.5
<i>Vegan gravy   Vegan harissa mayonnaise   Smoked almond</i>	

## BEILAGEN

<b>Pommes frites mit Zaanse-Mayonnaise</b> 	4
<b>Frisches Gemüse</b> 	4
<b>Grüner Salat</b> 	4

## DESSERTS

<b>Crème brûlée</b>	9.5
<i>Limette   Karamellkruste   Vanilleeis</i>	
<b>Dame blanche</b>	8.5
<i>Schokoladensoße   Schlagsahne   Vanilleeis</i>	
<b>Brownie</b>	9.5
<i>Karamellsauce   Gesalzenes Karamelleis</i>	
<b>Tarte tatin</b>	9.5
<i>Karamellsauce   Karamelleis</i>	
<b>Shortbread mit roten Früchten</b>	10.5
<i>Rote-Früchte-Coulis   Himbeersorbet</i>	

**Für unsere Gerichte verwenden wir so oft wie möglich regional angebaute Bio-Zutaten, wobei der Landwirt für uns oberste Priorität hat.  
Unser Küchenchef arbeitet gerne mit Fairtrade- und saisonalen Produkten.**

 = Vegetarisch |  **VEGAN** = Vegan

Haben Sie eine Lebensmittelallergie? Lassen Sie es uns wissen!