

VOORGERECHTEN

15,-
(GESERVEERD MET BROOD)

ZEEUWSE VISSOEP

MET GEBAKKEN VIS, FORELKUIT
EN ZEEBANAAN

UIENSOEP

MET CRÈME EN KROKANT
VAN UIEN

RUNDER PICANHA

MET KAANTJES VAN AARDAPPEL, SALADE
VAN GROENE KOOL EN ZOETZURE SJALOT MET
VINAIGRETTE VAN APPELCIDER.

WARM GEROOKTE ZEEBAARS

MET CRÈME VAN BATAAT,
GEROOSTERDE DRUIVEN EN KROKANT VAN
ROGGEBOOD

VARKENSWANG

MET COMPOTE VAN APPEL EN DADEL,
GEBRANDE KNOLSELDERIJ EN
KROKANT VAN MOSTERD

GEBAKKEN KONINGS OESTERZWAM

MET KROKANTE ENOKI, CREME VAN
HAZELNOOT EN VINAIGRETTE VAN DRAGON

EXTRA BROOD

MET OLIJFOLIE EN BOTER
5,50



VORSPEISEN

15,-
(MIT BROD SERVIERT)

ZEEUWSE FISCHSUPPE

MIT GEBRATENEM FISCH, FORELLINKAVIAR
UND MEERESBANANE

ZWIEBELSUPPE

MIT ZWIEBELCREME UND KNUSPRIGEN
ZWIEBELN

RINDER-PICANHA

MIT KNUSPRIGEN KARTOFFELWÜRFELN,
GRÜNKOHLSALAT UND SÜSS-SAUREN
SCHALOTTE MIT APFELESSIG-VINAIGRETTE

WARM GERÄUCHERTER

WOLFSBARSCH

MIT SÜSSKARTOFFELCREME, GERÖSTETEN
TRAUBEN UND KNUSPRIGEM ROGGENBROT

SCHWEINEBÄCKCHEN

MIT APFEL-DATTEL-KOMPOTT,
GERÖSTETEM KNOLLENSELLERIE UND
KNUSPRIGEM SENF

GEBRATENER KRÄUTERSEITLING

MIT KNUSPRIGEM ENOKI, HASELNUSSCREME
UND ESTRAGON-VINAIGRETTE

EXTRA BRÖTKORB

MIT OLIVENÖL UND BUTTER
5,50

STEL ZELF UW 3-GANGENMENU SAMEN VOOR 47,50 P.P.

HEEFT U BEPAALDE ALLERGIEËN EN/OF DIEETWENSEN? GEEF HET DOOR AAN ONZE
BEDIENING ZODAT DE KEUKEN HIER REKENING MEE KAN HOUDEN.

HABEN SIE ALLERGIEN ODER DIÄTVORSCHRIFTEN? BITTE INFORMIEREN SIE UNSER
PERSONAL, DAMIT DIE KUCHE DIESE BERUICKSIGTIGEN KANN.

STARTERS

15,-
(SERVED WITH BREAD)

ZEELAND FISH SOUP

WITH PAN-SEARED FISH, TROUT ROE,
AND SEA BANANA (SALICORNIA)

ONION SOUP

WITH CREAM AND CRISPY
ONION GARNISH

BEEF PICANHA

WITH CRISPY POTATO BITS,
GREEN CABBAGE SALAD
AND SWEET-SOUR SHALOT WITH
APPLE CIDER VINAIGRETTE

WARM SMOKED SEA BASS

WITH SWEET POTATO CREAM,
ROASTED GRAPES, AND
CRISPY RYE BREAD

BRAISED PORK CHEEK

WITH APPLE AND DATE COMPOTE,
CHARRED CELERIAC,
AND MUSTARD CRISP

KING OYSTER MUSHROOM

WITH CRISPY ENOKI, HAZELNUT CREAM,
AND TARRAGON VINAIGRETTE

EXTRA BREAD

WITH OLIVE OIL AND BUTTER
5,50



ENTRÉES

15,-
(SERVI AVEC DU PAIN)

SOUPE DE POISSON DE ZÉLANDE

AVEC POISSON POÊLÉ, ŒUFS DE TRUITE
ET SALICORNE

SOUPE À L'OIGNON

AVEC CRÈME ET CROUSTILLANT
D'OIGNON

PICANHA DE BŒUF

AVEC CROÛTONS DE POMME DE TERRE,
SALADE DE CHOU VERT
ET ÉCHALOTE AIGRE-DOUX À LA VINAIGRETTE
DE CIDRE DE POMME

BAR FUMÉ À CHAUD

AVEC CRÈME DE PATATE DOUCE,
RAISINS RÔTIS ET CROUSTILLANT DE PAIN DE
SEIGLE

JOUE DE PORC BRAISÉE

AVEC COMPOTE DE POMME ET DATTE,
CÉLERI-RAVE GRILLÉ
ET CROUSTILLANT À LA MOUTARDE

PLEUROTE DU PANICAUT POÊLÉE

AVEC ENOKI CROUSTILLANT, CRÈME DE
NOISETTE ET VINAIGRETTE À L'ESTRAGON

EXTRA PAIN

AVEC L'HUILE D'OLIVE ET BEURRE
5,50

COMPOSE YOUR OWN 3-COURSE MENU FOR **47,50 P.P.**

**DO YOU HAVE CERTAIN DIETARY REQUIREMENTS OR ALLERGIES? PLEASE LET OUR STAFF
KNOW SO THE KITCHEN CAN TAKE THEM INTO ACCOUNT.**

**AVEZ-VOUS DES ALLERGIES OU DES BESOINS ALIMENTAIRES ? VEUILLEZ EN INFORMER LE
SERVEUR AFIN QUE LA CUISINE PUISSE EN TENIR COMPTE.**

HOOFDGERECHTEN

29,50

GEBAKKEN HERTENBIEFSTUK

MET ROSTI VAN PETERSELIEWORTEL EN AARDAPPEL, CREME VAN PETERSELIEWORTEL EN JUS VAN BONENKRUID.

KOOLVISFILET

MET GEBAKKEN AARDAPPELMOUSSELINE, CRÈME VAN BLOEMKOOL, SAUS VAN ZWARTE KNOFLOOK EN DILLE OLIE

EENDENBORST

MET POMMES DAUPHINE, GEROOSTERDE GELE BIET, DEMI GLACE VAN RODE BIETEN EN OLIE VAN LAVAS

FILET VAN HARDER

MET GEKONFIJTE AARDAPPEL, WITLOF, INGELEGDE MOSTERDZAAD EN SAUS VAN TUINKERS

GEROOSTERDE SPITSKOOL

MET SCHUIM VAN AARDAPPEL EN GEITENKAAS EN GEKARAMELISEERDE PECANNOTEN

GEROOKTE PREI

MET KROKANT VAN AARDAPPEL, GEBAKKEN BUNDELZWAM, SAUS VAN POMPOEN EN MISO EN PREI OLIE

BIJGERECHTEN



SALADE VAN GROENE KOOL
MET AARDAPPELKAANTJES

6,5



FRIET MET MAYONAISE

6,5



RÖSTI MET PETERSELIEWORTEL

6,5



GEROOKTE PREI
MET POMPOEN-MISO SAUS

5,5



KLOEG COLLECTION
★★★★

HAUPTGERICHTE

29,50

GEBRATENE HIRSCHSTEAKS

MIT PETERSILIENWURZEL-KARTOFFEL-RÖSTI, PETERSILIENWURZELCREME UND BOHNENKRAUTJUS

KOHLFILET (POLLACK)

MIT GEBRATENER KARTOFFELMOUSSELINE, BLUMENKOHLCREME, SCHWARZER-KNOBLAUCH-SAUCE UND DILLÖL

ENTENBRUST

MIT POMMES DAUPHINE, GERÖSTETER GELBER BETE, DEMI-GLACE AUF ROTE BETE UND LIEBSTÖCKELÖL

MEERÄSCHENFILET

MIT KONFIERTER KARTOFFEL, CHICORÉE, EINGELEGTEM SENFKORN UND KRESSESAUCE

GERÖSTETER SPITZKOHL

MIT KARTOFFEL-ZIEGENKÄSE-SCHAUM UND KARAMELLISIERTEN PEKANNÜSSEN

GERÄUCHERTE LAUCHZWIEBEL

MIT KNUSPRIGER KARTOFFEL, GEBRATENEM SHIMEJI-PILZ, SAUCE AUF KÜRBIS UND MISO UND LAUCHÖL

BEILAGEN



SALAT AUS GRÜNKOHL
MIT KARTOFFELKRUSTEN



POMMES FRITES MET MAYONNAISE



RÖSTI MIT PETERSILIENWURZEL



GERÄUCHERTER LAUCH
MIT KÜRBIS-MISO-SAUCE

MAIN DISHES 29,50

PAN-SEARED VENISON STEAK

WITH PARSLEY ROOT AND POTATO RÖSTI,
PARSLEY ROOT CREAM,
AND SAVORY JUS WITH SUMMER SAVORY

POLLOCK FILLET

WITH SEARED POTATO MOUSSELINE,
CAULIFLOWER CREAM, BLACK GARLIC SAUCE,
AND DILL OIL

DUCK BREAST

WITH POMMES DAUPHINE, ROASTED YELLOW
BEETROOT,
RED BEET DEMI-GLACE, AND LOVAGE OIL

MULLET FILLET

WITH CONFIT POTATO, CHICORY, PICKLED
MUSTARD SEEDS,
AND GARDEN CRESS SAUCE

ROASTED POINTED CABBAGE

WITH FOAM OF POTATO AND
GOAT CHEESE, AND
CARAMELIZED PECANS

SMOKED LEEK

WITH CRISPY POTATO, PAN-FRIED SHIMEJI
MUSHROOMS,
PUMPKIN-MISO SAUCE, AND LEEK OIL

SIDE DISHES

 **SALAD OF SAVOY CABBAGE**
WITH CRISPY POTATO BITS

 **FRIES** WITH MAYONNAISE

 **RÖSTI** WITH PARSLEY ROOT

 **SMOKED LEEK**
PUMPKIN-MISO SAUCE



PLATS PRINCIPAUX 29,50

FILET DE CERF POÊLÉ

AVEC RÖSTI DE RACINE DE PERSIL ET POMME
DE TERRE, CRÈME DE RACINE DE PERSIL
ET JUS À LA SARRIETTE

FILET DE COLIN

AVEC MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE
POÊLÉE, CRÈME DE CHOU-FLEUR, SAUCE À L'AIL
NOIR ET HUILE À L'ANETH

MAGRET DE CANARD

AVEC POMMES DAUPHINE, BETTERAVE JAUNE
RÔTIE, DEMI-GLACE DE BETTERAVE ROUGE
ET HUILE DE LIVÈCHE

FILET DE MULET

AVEC POMME DE TERRE CONFITE, ENDIVE,
GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES
ET SAUCE AU CRESSON

CHOU POINTU RÔTI

AVEC ÉMULSION DE POMME DE TERRE ET
FROMAGE DE CHÈVRE, ET NOIX DE PÉCAN
CARAMELISÉES

POIREAU FUMÉ

AVEC CROUSTILLANT DE POMME DE TERRE,
CHAMPIGNON SHIMEJI POÊLÉ,
ET SAUCE AU POTIRON ET MISO

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

 **SALADE DE CHOU VERT FRISÉ**
AVEC ÉCLATS DE POMME DE TERRE

 **FRITES** AVEC MAYONNAISE

 **RÖSTI** À LA RACINE DE PERSIL

 **POIREAU FUMÉ**
SAUCE AU POTIRON ET MISO

NAGERECHTEN
10,-

KAAS

SELECTIE VAN KAZEN
MET EEN ROZIJNBROODJE

BANAAN

SCHUIM VAN BANAAN EN MISO MET GEBRANDE
ANANAS, CARAMEL VAN PASSIEVRUCHT, IJS VAN
KOKOS, EN KROKANT VAN BANANENSCHIL

PEER

MOUSSE VAN PEER, CREME VAN PEER,
GRANAATAPPEL VINAIGRETTE, KROKANT VAN
KANEEL EN KANEEL IJS

PANNA COTTA

VAN WITTE CHOCOLADE EN ROZEMARIJN
MET CRUMBLE VAN WITTE CHOCOLADE EN
SORBET VAN MANDARIJN

DESSERTS
10,-

KÄSE

AUSWAHL AN KÄSESORTEN
MIT ROSINENBRÖTCHEN

BANANE

BANANEN-MISO-SCHAUM MIT FLAMBANIERTER
PASSIONSFRUCHT-KARAMELL, KOKOSEIS
UND KNUSPRIGER BANANENSCHALE

BIRNE

BIRNENMOUSSE, BIRNENCREME, GRANATAPFEL-
VINAIGRETTE,
ZIMTCRUNCH UND ZIMTEIS

PANNA COTTA

AUS WEISSER SCHOKOLADE UND ROSMARIN
MIT CRUMBLE AUS WEISSER SCHOKOLADE UND
MANDARINEN-SORBET

AL ONZE GERECHTEN WORDEN MET ZOVEEL MOGELIJK ZORG
SAMENGESTELD EN BEREID.
ONS KEUKENTEAM GEBRUIKT VERSE EN ZOVEEL ALS MOGELIJK BIOLOGISCHE
PRODUCTEN EN KOOKT MET DE SEIZOENEN MEE.

ALLE UNSERE GERICHTE WERDEN MET GROSSTMÖGLICHER SORGFALT
ZUSAMMENGESTELLT UND ZUBEREITET.
UNSER KÜCHENTEAM VERWENDET MÖGLICHEST FRISCHE UND BIOLOGISCHE
PRODUKTE UND KOCHT MIT DEN JAHRESZEITEN.

Team Restaurant Chabot



DESSERTS
10,-

CHEESE

SELECTION OF CHEESES
SERVED WITH A RAISIN BUN

BANANA

BANANA AND MISO FOAM WITH
CARAMEL, PASSION FRUIT CARAMEL,
COCONUT ICE CREAM, AND CRISPY
BANANA PEEL

PEAR

PEAR MOUSSE, PEAR CREAM, POMEGRANATE
VINAIGRETTE, CINNAMON CRISP AND
CINNAMON ICE CREAM

PANNA COTTA

WITH WHITE CHOCOLATE AND ROSEMARY,
SERVED WITH WHITE CHOCOLATE CRUMBLE
AND MANDARIN SORBET



DESSERTS
10,-

FROMAGE

SÉLECTION DE FROMAGES
SERVIE AVEC UN PETIT PAIN AUX RAISINS

BANANE

MOUSSE LÉGÈRE À LA BANANE ET AU MISO, AVEC
CARAMEL AUX FRUITS DE LA PASSION
FRUIT DE LA PASSION,
GLACE À LA NOIX DE COCO ET CROUSTILLANT
DE PEAU DE BANANE

POIRE

MOUSSE DE POIRE, CRÈME DE POIRE,
VINAIGRETTE À LA GRENADE,
CROUSTILLANT À LA CANNELLE ET GLACE À LA
CANNELLE

PANNA COTTA

AU CHOCOLAT BLANC ET ROMARIN,
SERVIE AVEC CRUMBLE AU CHOCOLAT BLANC ET
SORBET À LA MANDARINE

ALL OUR DISHES ARE COMPOSED AND PREPARED WITH AS MUCH CARE AS
POSSIBLE.

OUR KITCHEN TEAM USES FRESH AND ORGANIC PRODUCTS AS MUCH AS POSSIBLE
AND COOKS ACCORDING TO THE SEASONS.

TOUS NOS PLATS SONT COMPOSÉS ET PRÉPARÉS AVEC LE PLUS GRAND
SOIN POSSIBLE.

NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE UTILISE AUTANT QUE POSSIBLE DES PRODUITS FRAIS ET
BIO ET CUISINE SELON LE RYTHME DES SAISONS.

Team Restaurant Chabot





GEACHTE GAST,

HARTELIJK WELKOM BIJ RESTAURANT CHABOT.

WIJ ZORGEN ER BIJ KLOEG COLLECTION GRAAG VOOR, DAT U VAN EEN (H)EERLIJKE AVOND GENIET. DOOR TE KIEZEN VOOR PRODUCTEN MET EEN KEURMERK, WETEN WIJ ZEKER DAT DEZE OP EEN DUURZAME MANIER GEKWEET, GEVANGEN OF GETEELD ZIJN. TEVENS BEREIDEN WIJ EEN SELECTIE VAN VEGETARISCHE EN VEGANISTISCHE GERECHTEN. ONZE BEDIENING DOET ER ALLES AAN OM U EEN FIJNE BELEVING TE GEVEN!

BIJ ONS PROEFT U SMAKEN, ZOALS SMAKEN HOREN TE ZIJN.

EET SMAKELIJK!

SEHR GEEHRTER GAST,

HERZLICH WILLKOMMEN BEI RESTAURANT CHABOT.

WIR SORGEN BEI KLOEG COLLECTION GERNE DAFÜR, DASS SIE EIN (H)ERRLICHEN ABEND GENIESSEN KÖNNEN. WIR WÄHLEN PRODUKTE MIT ANERKANNTEN GÜTEZEICHEN, DAMIT WIR SICHER SIND DASS DIESE NACHHALTIG ANGEBAUT, GEFANGEN ODER KULTIVIERT WURDEN. ZUM SCHLUSS BEREITEN WIR AUCH EINE AUSWAHL AN VEGETARISCHEN UND VEGANEN GERICHTEN ZU. UNSER SERVICEPERSONAL TUT ALLES, UM IHNEN EIN ANGENEHMES ERLEBNIS ZU BEREITEN!

BEI UNS ERLEBEN SIE, WIE PURER GESCHMACK SEIN SOLL.

GUTEN APPETIT!

- ★ BETER LEVEN KEURMERK
- 📍 ZEEUWS STREEKPRODUCT
- 🐟 VERANTWOORD INGEKOCHTE VIS
- 🍏 BIOLOGISCH
- 🌿 VEGETARISCH
- 🌿 VEGANISTISCH





DEAR GUEST,

WELCOME TO RESTAURANT CHABOT.

AT KLOEG COLLECTION, WE ARE HAPPY TO ENSURE THAT YOU ENJOY A DELICIOUS AND HONEST EVENING. BY CHOOSING PRODUCTS WITH A QUALITY MARK WE KNOW FOR SURE THAT THEY HAVE BEEN FARMED, CAUGHT OR GROWN IN A SUSTAINABLE WAY. WE ALSO PREPARE A SELECTION OF VEGETARIAN AND VEGAN DISHES. OUR STAFF WILL DO EVERYTHING TO GIVE YOU A PLEASANT EXPERIENCE!

WITH US YOU CAN TASTE FLAVOURS, THE WAY FLAVOURS SHOULD BE.

ENJOY YOUR DINNER!

CHER INVITÉ,

CHEZ KLOEG COLLECTION, NOUS SOMMES HEUREUX DE VEILLER À CE QUE VOUS PASSIEZ UNE SOIRÉE DÉLICIEUSE ET HONNÊTE. EN CHOISSANT DES PRODUITS AVEC UNE MARQUE DE QUALITÉ, NOUS SAVONS AVEC CERTITUDE QU'ILS ONT ÉTÉ CULTIVÉS OU PÊCHÉS DE MANIÈRE DURABLE. NOUS PRÉPARONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION DE PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGÉTALIEN. NOTRE ÉQUIPE DE SERVICE MET TOUT EN ŒUVRE POUR VOUS OFFRIR UNE EXPÉRIENCE AGRÉABLE !

AVEC NOUS, VOUS POUVEZ GOÛTER DES SAVEURS, COMME LES SAVEURS DEVRAIENT L'ÊTRE.

PROFITER DE VOTRE DÎNER!



BETER LEVEN KEURMERK



ZEEUWS STREEKPRODUCT



VERANTWOORD INGEKOCHTE VIS



BIOLOGISCH



VEGETARISCH



VEGANISTISCH



KLOEG COLLECTION
★★★★

VOOR DE KIDS TOT 12 JAAR

VOORGERECHTEN

TOMATENSOEP

7,5

GEROOKTE ZALM MET
FRISÉE EN VINAIGRETTE VAN DRAGON

9,-

CARPACCIO, FRISÉE EN
DRAGON-MAYONAISE

9,-

HOOFGERECHTEN

KOOLVISFILET MET AARDAPPELSOEZEN
EN BLOEMKOOI

13,-

KROKANTE KIP MET AARDAPPELSOEZEN
EN GELE BIET

13,-

PASTA MET GROENTE EN TOMATENSUS

11,5

KROKET **OF** KAASSOUFFLÉ **OF**
FRIKANDEL MET FRIET, APPELMOES
EN SALADE

9,-

DESSERTS

SURPRISE BEKER
MET 2 BOLLETJES IJS
(AARDBEI/VANILLE)

6,-

MOUSSE VAN PEER, KANEELIJS EN
GRANAATAPPEL

7,5

FÜR DIE KINDER BIS 12 JAHRE

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE

GERÄUCHERTER LACHS MIT
FRISÉESALAT UND ESTRAGON-VINAIGRETTE

CARPACCIO, FRISÉESALAT UND
ESTRAGON-MAYONNAISE

HAUPTGERICHTEN

SEELACHSFILET MIT HERZOGINKARTOFFELN
UND BLUMENKOHLE

KNUSPRIGES HÄHNCHEN MIT HERZOGIN-
KARTOFFELN UND GELBER BETE

NUDELN MIT GEMÜSE UND TOMATENSATSE

KROKETTE **ODER** KÄSEAUFLAUF **ODER**
FRIKANDEL MIT POMMES, APFELSASSE
UND SALAT

NACHSPEISEN

ÜBERRASCHUNGSTASSE
MIT 2 KUGELN EIS
(ERDBEERE/VANILLE)

BIRNENMOUSSE, ZIMTEIS UND
GRANATAPPEL

stel zelf uw **3-gangen kindermenu** samen voor **22,50**

FOR THE KIDS UP TO 12 YEARS

STARTER

TOMATO SOUP	7,5
SMOKED SALMON WITH FRISÉE AND TARRAGON VINAIGRETTE	9,-
CARPACCIO WITH FRISÉE AND TARRAGON MAYONNAISE	9,-

MAIN DISHES

POLLOCK FILLET WITH DUCHESS POTATOES AND CAULIFLOWER	13,-
CRISPY CHICKEN WITH DUCHESS POTATOES AND YELLOW BEETROOT	13,-
PASTA WITH VEGETABLES AND TOMATO SAUCE	11,5
CROQUETTE OR CHEESE SOUFFLÉ OR FRIKANDEL WITH FRIES, APPLESauce AND SALAD	9,-

DESSERTS

SURPRISE CUP WITH 2 SCOOPS OF ICE CREAM (STRAWBERRY/VANILLA)	6,-
PEAR MOUSSE, CINNAMON ICE CREAM AND POMEGRANATE	7,5

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

APÉRITIF

SOUPE À LA TOMATE
SAUMON FUMÉ AVEC FRISÉE ET VINAIGRETTE À L'ESTRAGON
CARPACCIO, FRISÉE ET MAYONNAISE À L'ESTRAGON

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE COLIN AVEC POMMES DUCHESSE ET CHOU-FLEUR
POULET CROUSTILLANT AVEC POMMES DUCHESSE ET BETTERAVE JAUNE
PÂTES AUX LÉGUMES ET SAUCE TOMATE
CROQUETTE OU SOUFFLÉ AU FROMAGE OU FRIKANDEL AVEC FRITES, COMPOTE DE POMMES ET SALADE

DESSERTS

TASSE SURPRISE AVEC 2 BOULES DE GLACE (FRAISE/VANILLE)
MOUSSE DE POIRE, GLACE À LA CANNELLE ET GRENADE

Put together your own **3-course children's menu** for **22,50**

LUNCH, SNACKS & BITES

LUNCH

 HUISGEMAAKTE VISSOEP GESERVEERD MET BROOD	12,5
 HUISGEMAAKTE UIENSOEP GESERVEERD MET BROOD	10,5
★ BROODJE PICANHA MET ZOET ZURE SJALOT, KROKANT VAN MOSTERD EN VINAIGRETTE VAN DRAGON	13,95
 BROODJE WARM GEROOKTE ZEEBAARS MET RODE BIET EN DILLE OLIE	13,95
 BROODJE REBLOCHON KAAS (GEWASSENKORSTKAAS) MET APPEL EN DADEL COMPOTE	13,95
UITSMIJTER HAM EN/OF KAAS	12,5
 SALADE KONINGSOESTERZWAM MET HAZELNOTEN, GEROOSTERDE DRUIVEN EN VINAIGRETTE VAN DRAGON	14,5
 SALADE GEROOKTE ZEEBAARS MET GEROOSTERDE DRUIVEN, KROKANT VAN ROGGEBROOD EN DILLE OLIE	14,5
SALADE KROKANTE KIP MET GEROOSTERDE GELE BIET, APPELCOMPOTE EN KROKANT VAN MOSTERD	14,5

SNACKS & BITES

RUNDVLEES BITTERBALLEN (8 ST.) MET MOSTERD	8,5
 GROENTE BITTERBALLEN (8 ST.) MET MOSTERD	8,5
 CHILLI CHEESE NUGGETS (10ST.)	9,-
 KAASTENGELS (8 ST.)	9,-
 SCHAALTJE OLIJVEN	4,-
KAASPLANKJE 4 SOORTEN KAAS MET BROOD	14,5
FUETPLANK 3 SOORTEN FUET MET CORNICHONS	9,5

APPELGEBAK 5,-

**MET SLAGROOM
+0,50**

LUNCH, SNACKS & BITES

LUNCH

 HAUSGEMACHTE FISCHSUPPE SERVIERT MIT BROT	12,5
 HAUSGEMACHTE ZWIEBELSUPPE SERVIERT MIT BROT	10,5
★ BRÖTCHEN MIT PICANHA MIT SÜSS-SAUREN SCHALOTTEN, SENF-CRUNCH UND ESTRAGON-VINAIGRETTE	13,95
 BRÖTCHEN MIT GERÄUCHERTEM WOLFSBARSCH MIT ROTER BETE UND DILLÖL	13,95
 BRÖTCHEN MIT REBLOCHON-KÄSE (GEWASCHENE RINDE) MIT APFEL-DATTEL-KOMPOTT	13,95
STRAMMER MAX MIT SCHINKEN UND/ODER KÄSE	12,5
 SALAT MIT KRÄUTERSEITLINGEN MIT HASELNÜSSEN, GERÖSTETEN TRAUBEN UND ESTRAGON-VINAIGRETTE	14,5
 SALAT MIT GERÄUCHERTEM WOLFSBARSCH MIT GERÖSTETEN TRAUBEN, ROGGENBROT-CRUNCH UND DILLÖL	14,5
SALAT MIT KNUSPRIGEM HÄHNCHEN MIT GERÖSTETER GELBER BETE, APFELKOMPOTT UND SENF-CRUNCH	14,5

SNACKS & BITES

RINDFLEISCH-BITTERBALLEN (8 STK.) MIT SENF	8,5
 GEMÜSE-BITTERBALLEN (8 STK.) MIT SENF	8,5
 CHILI-CHEESE-NUGGETS (10 STK.)	9,-
 KÄSE-STANGEN (8 STK.)	9,-
 SCHÄLCHEN OLIVEN	4,-
KÄSEPLATTE 4 KÄSESORTEN MIT BROT	14,5
FUET-PLATTE 3 SORTEN FUET MIT CORNICHONS	9,5

APFELKUCHEN 5,-

**MIT SCHLAGSAHNE
+0,50**

LUNCH, SNACKS & BITES

LUNCH

 HOMEMADE FISH SOUP SERVED WITH BREAD	12,5
 HOMEMADE ONION SOUP SERVED WITH BREAD	10,5
 PICANHA SANDWICH WITH SWEET AND SOUR SHALLOT, MUSTARD CRISP, AND TARRAGON VINAIGRETTE	13,95
 WARM SMOKED SEA BASS SANDWICH WITH BEETROOT AND DILL OIL	13,95
 REBLOCHON CHEESE SANDWICH (WASHED-RIND CHEESE) WITH APPLE AND DATE COMPOTE	13,95
FRIED EGGS WITH HAM AND/OR CHEESE	12,5
 KING OYSTER MUSHROOM SALAD WITH HAZELNUTS, DRIED GRAPES, AND TARRAGON VINAIGRETTE	14,5
 SMOKED SEA BASS SALAD WITH ROASTED GRAPES, RYE BREAD CRISP, AND DILL OIL	14,5
CRISPY CHICKEN SALAD WITH ROASTED YELLOW BEETROOT, APPLE COMPOTE AND MUSTARD CRISP	14,5

SNACKS & BITES;

BEEF CROQUETTES (8 PCS) WITH MUSTARD	8,5
 VEGETABLE CROQUETTES (8 PCS) WITH MUSTARD	8,5
 CHILI CHEESE NUGGETS (10 PCS)	9,-
 CHEESE SPRING ROLLS (8 PCS)	9,-
 BOWL OF OLIVES	4,-
CHEESE PLATTER 4 TYPES OF CHEESE WITH BREAD	14,5
FUET PLATTER 3 TYPES OF FUET WITH CORNICHONS AND BREAD	9,5

APPLE PIE 5,-

**WITH WHIPPED CREAM
+0.50**

LUNCH, SNACKS & BITES

LUNCH

 SOUPE DE POISSON MAISON SERVIE AVEC DU PAIN	12,5
 SOUPE À L'OIGNON MAISON SERVIE AVEC DU PAIN	10,5
★ SANDWICH AU PICANHA AVEC ÉCHALOTES AIGRES-DOUCES, CROUSTILLANT À LA MOUTARDE ET VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	13,95
 SANDWICH AU BAR FUMÉ À CHAUD AVEC BETTERAVE ROUGE ET HUILE À L'ANETH	13,95
 SANDWICH AU FROMAGE REBLOCHON (FROMAGE À CROÛTE LAVÉE) AVEC COMPOTE DE POMME ET DATTE	13,95
ŒUFS AU PLAT AVEC JAMBON ET/OU FROMAGE	12,5
 SALADE DE PLEUROTES DU PANICAUT AVEC NOISETTES, RAISINS RÔTIS ET VINAIGRETTE À L'ESTRAGON	14,5
 SALADE DE BAR FUMÉ AVEC RAISINS RÔTIS, CROUSTILLANT DE PAIN DE SEIGLE ET HUILE À L'ANETH	14,5
SALADE DE POULET CROUSTILLANT AVEC BETTERAVE JAUNE RÔTIE, COMPOTE DE POMME ET CROUSTILLANT À LA MOUTARDE	14,5

SNACKS & BITES

BITTERBALLEN AU BŒUF (8 PCS) SERVIS AVEC DE LA MOUTARDE	8,5
 BITTERBALLEN AUX LÉGUMES (8 PCS) SERVIS AVEC DE LA MOUTARDE	8,5
 CHILI CHEESE NUGGETS (10 PCS)	9,-
 BÂTONNETS DE FROMAGE (8 PCS)	9,-
 PETIT BOL D'OLIVES	4,-
PLATEAU DE FROMAGES 4 SORTES DE FROMAGES AVEC DU PAIN	14,5
PLATEAU DE FUET 3 SORTES DE FUET AVEC DES CORNICHONS	9,5

TARTE AUX POMMES

5,-

AVEC CRÈME CHANTILLY
+0,50